

Ihr Menüservice ❤
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 5

Menü-angebot	1 10,50 €	2 10,10 €	3 9,40 €	4 12,80 €
	Tagesgericht	Vegetarische Menüs	Mini Menü	Gourmet Menü
Mo 26.01.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis 4030	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^s L 4608	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> ● L 4426
Di 27.01.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small> 4144	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small> 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4255
Mi 28.01.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4002	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> L 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturrell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4159
Do 29.01.	Herzhafe Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small> 4018	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsosse <small>G,G1,M,Me,La</small> L 4545	Champignons in Rahmsosse dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> L 4784
Fr 30.01.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> L 4458	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> L 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small> ● L 4199	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> L 4320
Sa 31.01.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <small>Sn</small> L 4138	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,G1,G4,M,Me,La,S</small> L 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</small> ● L 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4420
So 01.02.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small> 4514	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</small> ● L 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturrell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4308

Unser Tipp

Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert.

Dessert 0,90 €

Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

Sollten Sie im Laufe der Woche

noch kurzfristige Änderungen wünschen,
teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch

unter **0 51 36 - 801 24 21** mit.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,95 Euro.

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La

= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 6

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen	Anzahl
Mo 02.02.							
Di 03.02.							
Mi 04.02.							
Do 05.02.							
Fr 06.02.							
Sa 07.02.							
So 08.02.							

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Diakonie

Menüservice

Rubensplatz 7 / 31303 Burgdorf

Telefon: 0 51 36 -801 24 21



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü-angebot	1 Tagesgericht 10,50 €	2 Vegetarische Menüs 10,10 €	3 Mini Menü 9,40 €	4 Gourmet Menü 12,80 €
Mo 02.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small> 	Erbsentaler in Mehraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small> 	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
Di 03.02.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small> 	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>
Mi 04.02.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Garten-gemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
Do 05.02.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käse-soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small> 	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>
Fr 06.02.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 	Linsenbällchen mit einer Perl nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>
Sa 07.02.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La,9</small> 	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
So 08.02.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikante Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</small> 	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu unter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	Filettöpfchen (Schweinedeallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
	4131	4387	4797	4127

Ihre Bestellung benötigen wir eine Woche vor Lieferbeginn.

Tägliche Heißauslieferung auch am Wochenende und an Feiertagen gegen einen geringen Aufpreis von 0,50 € pro Menü.

Fragen Sie auch nach unseren günstigen Tiefkühlmenüs und fordern Sie kostenlos unseren Katalog mit fast 240 leckeren Menüs an.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,95 Euro.

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La

= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz □=mit Alkohol ☰=vegetarisch ☱=ohne Gluten lt. Rezeptur ☲=ohne Laktose lt. Rezeptur ☳=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☴=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Ernährungsstoff Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gehste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milcheiweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738468. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.