

Ihr Menüservice ❤
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 9

Menü-angebot	1 11,30 €	2 10,90 €	3 10,20 €	4 13,60 €
	Tagesgericht	Vegetarische Menüs	Mini Menü	Gourmet Menü
Mo 23.02.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseenlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S L 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 V L 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4097	Zarte Schweinemedailons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S V L 4190
Di 24.02.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 V L 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La V L 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S V L 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20 L 4211
Mi 25.02.	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La V L 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn V L 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb V L 4782
Do 26.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 V L 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S V L 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La L 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3 V L 4182
Fr 27.02.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelsrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseenlage G,G1,M,Me,La,S V L 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S V L 4163	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn L 4402
Sa 28.02.	Grünkohleinopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 V L 4614	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S V L 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La V L 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4203
So 01.03.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn V L 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S V L 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S V L 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La V L 4319

Unser Tipp

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

Dessert 1,30 €

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

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 2,35 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: 10

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen	Anzahl
Mo 02.03.							
Di 03.03.							
Mi 04.03.							
Do 05.03.							
Fr 06.03.							
Sa 07.03.							
So 08.03.							

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 11,30 €	2 Vegetarische Menüs 10,90 €	3 Mini Menü 10,20 €	4 Gourmet Menü 13,60 €
Mo 02.03.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^s 4030	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^s 4608	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4426
Di 03.03.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} 4144	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La} 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4255
Mi 04.03.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preisbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4002	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Finger Möhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffesoße dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4159
Do 05.03.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} 4018	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La} 4545	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4784
Fr 06.03.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4458	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 4199	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4320
Sa 07.03.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} 4138	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S} 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-Gemüse und Stampf kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20} 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 4420
So 08.03.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb} 4514	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn} 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4308

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 2,35 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}