





























Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **21**

Menü-angebot	1 11,30 € Tagesgericht	2 10,90 € Vegetarische Menüs	3 10,20 € Mini Menü	4 13,60 € Gourmet Menü
Mo 18.05.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10} 	Erbstentaler in Mehrgartenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La} 	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1} 	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 
Di 19.05.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} 	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,F,M,Me,La} 	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S} 
Mi 20.05.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,F,M,Me,La} 	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La} 	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 
Do 21.05.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20} 	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} 
Fr 22.05.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S} 	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,Sn} 
Sa 23.05.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9} 	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 
So 24.05. Pfingstsonntag	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20} 	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La,S} 	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
Mo 18.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 19.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 20.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 21.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 22.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 23.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 24.05. Pfingstsonntag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Unser Tipp
Runden Sie Ihr Mittagmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert.

Dessert 1,30 €

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 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 _____

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 = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste 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 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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: **22**

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pfingstmontag 25.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

Menüangebot	1 11,30 €	2 10,90 €	3 10,20 €	4 13,60 €
	Tagesgericht	Vegetarische Menüs	Mini Menü	Gourmet Menü
Mo	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}
Pfingstmontag 25.05.	 4088 	 L 4540 	 L 4762 	 4417 
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Früh-lingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrot-kohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}
26.05.	 4024 	 L 4594 	 L 4502 	 L 4221 
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Früh-lingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Haus-macher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
27.05.	 4668 	 4591 	 L 4233 	 L 4748 
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-soße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwie-beln und kleine Kartoffelrösti ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}
28.05.	 4512 	 L 4554 	 L 4493 	 4108 
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-soße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰
29.05.	 4081 	 L 4587 	 L 4603 	 4785 
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}
30.05.	 L 4433 	 4560 	 L 4040 	 4269 
So	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahm-spinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}
31.05.	 4759 	 4588 	 L 4168 	 L 4411 

Ihre Bestellung benötigen wir eine Woche vor Lieferbeginn.

Tägliche HeiBauslieferung 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}

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=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste 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 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.