

**Ihr Menüservice mit Herz**



**Bestellschein**

Kalenderwoche: **15**

Menü-angebot	1 11,30 € Tagesgericht	2 10,90 € Vegetarische Menüs	3 10,20 € Mini Menü	4 13,60 € Gourmet Menü
<b>Mo</b> Ostermontag 06.04.	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup> 	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rüben Gemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup> 	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b> 	<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse-mischung und Rahmkartoffeln <sup>G, G1, Fi, M, Me, La</sup> 
<b>Di</b> 07.04.	<b>Deftiges Eisbeinfleisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M, Me, La, 20, 3</sup> 	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G, G1, M, Me, La</sup> 	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G, G1, M, Me, La, S, Sn</sup> 	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup> 
<b>Mi</b> 08.04.	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup> 	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M, Me, La, S</sup> 	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturrell“ und Kartoffelklöße <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup> 	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup> 
<b>Do</b> 09.04.	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</sup> 	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G, G1, M, Me, La</sup> 	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup> 	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 
<b>Fr</b> 10.04.	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</sup> 	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 
<b>Sa</b> 11.04.	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais <sup>Sn</sup> 	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben Gemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G, G1, G4, M, Me, La, S</sup> 	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20</sup> 	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln <sup>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</sup> 
<b>So</b> 12.04.	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G, G1, Ei, Sb</sup> 	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup> 	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G, G1, G2, M, Me, La, Sn</sup> 	<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturrell“ und Kartoffelklöße <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup> 

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
<b>Mo</b> Ostermontag 06.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 07.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 08.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 09.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 10.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 11.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 12.04.	<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<sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>10, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sb</sup>
- = Butterkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</sup>

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](http://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: 16

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
	1	2	3	4		Anzahl
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19.04.	<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
<b>Mo</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott <sup>G,Gl,M,Me,La,10</sup>	Erbstaler in Mehrautenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,Gl</sup>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>
13.04.	4533	4592	4229	4183
<b>Di</b>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>
14.04.	4641	4571	4430	4120
<b>Mi</b>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>
15.04.	4415	4628	4581	4273
<b>Do</b>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käse-Soße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,20</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,S</sup>
16.04.	4507	4585	4060	4740
<b>Fr</b>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>F,M,Me,La,Sn</sup>
17.04.	4732	4555	4219	4494
<b>Sa</b>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,9</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>
18.04.	4045	4321	4542	4765
<b>So</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,Sn,20</sup>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>
19.04.	4131	4387	4797	4127

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.

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)

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

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 <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>

= Kirschkuchen <sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

= Butterkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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](http://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.