



Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 35

Menü- angebot	1	11,30 €	2	10,90 €	3	10,20 €	4	13,60 €
	Tagesgericht		Vegetarische Menüs		Einfach und Lecker		Gourmet Menü	
Mo	Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken ^{G,G1,M,Me,La}		Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}		Filettöpfchen Schweinemedaillon und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Finger- möhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
24.08.	● L	4612	●	4510	●	4096	●	4126
Di	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}		Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ^S		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen- gefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}	
25.08.	●	4088	●	4598	●	4619	● L	4770
Mi	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	
26.08.	● L	4539	●	4558	●	4011	● L	4201
Do	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Früh- lingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}		Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
27.08.	● L	4408	●	4548	● L	4301	● L	4151
Fr	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel- Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	
28.08.	●	4551	● L	4599	● L	4788	● L	4432
Sa*	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}		Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3}		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	
29.08.	●	4131	● L	4683	●	4010		4319
So*	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Curry- soße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}		Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei}		Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahm- soße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
30.08.	● L	4794	● L	4520	● L	4110	●	4320

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 Mahlzeitendienst.

Sollten Sie im Laufe der Woche
noch kurzfristige Änderungen wünschen,
teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch
unter 0 51 36 – 801 24 22 mit.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

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 ^{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.

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: 36

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	
31.08.						
Di	☐	☐	☐	☐	☐	
01.09.						
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	
02.09.						
Do	☐	☐	☐	☐	☐	
03.09.						
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	
04.09.						
Sa*	☐	☐	☐	☐	☐	
05.09.						
So*	☐	☐	☐	☐	☐	
06.09.						

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



Ihr Menüservice mit Herz

Menü-angebot	1 11,30 €	2 10,90 €	3 10,20 €	4 13,60 €
	Tagesgericht	Vegetarische Menüs	Einfach und Lecker	Gourmet Menü
Mo	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchentopf mit Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
31.08.	4021	4526	L 4769	4204
Di	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesan-soße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20,3}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}
01.09.	L 4750	L 4540	4195	L 4761
Mi	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}
02.09.	4028	4544	L 4513	4154
Do	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen ^{G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La}
03.09.	L 4111	4571	L 4403	L 4216
Fr	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,S,20,3}	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaiser-gemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
04.09.	4365	L 4527	L 4603	L 4765
Sa*	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Peter-silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika ^{G,G1,M,Me,La}	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination ^{G,G1,M,Me,La,S}
05.09.	L 4644	L 4387	4569	4454
So*	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käse-soße und Tomaten-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomaten-soße dazu Gemüserais ^{G,G1,Ei,S}	Zarte Schweinemedaillons „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
06.09.	4347	4589	L 4077	L 4103

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, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

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 ^{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.

Änderungen vorbehalten