



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	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,61}		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰	
07.09.		4606		4549		4586		4799
Di	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}		Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomaten- soße, garniert mit Käse ^{G,61,Ei,Sb,M,Me,La}		Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,61,M,Me,La,S,Sn}		Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	
08.09.		4407		4537		4788		4334
Mi	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,61,Ei,S}		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}		Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,61,S,Sn}		Schweinerückenbraten in Feinschmecker- Soße dazu buntes Gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S}	
09.09.		4584		4565		4096		4180
Do	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesauce ^{G,61,Ei,M,Me,La}		Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,61,Ei,S}		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,61,Fi,M,Me,La,S}		Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Sauce mit Thai-Reis ^{Sb}	
10.09.		4516		4399		4431		4781
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,61,M,Me,La,10}		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse- mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	
11.09.		4798		4639		4533		4497
Sa*	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampf- kartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La}		Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,61,Ei}		Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseein- lage und Kräutern verfeinert ^{G,61,S}		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebel- soße, dazu grüne Bohnen und Salz- kartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S,Sn,20}	
12.09.		4070		4557		4633		4211
So*	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesi- scher Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,61,Sb}		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S}		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	
13.09.		4128		4597		4075		4179

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,61,Ei,M,Me,La}



= Kirschkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La,Sb}



= Butterkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Kalenderwoche: 37

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
07.09.						
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
08.09.						
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
09.09.						
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
10.09.						
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
11.09.						
Sa*	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
12.09.						
So*	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
13.09.						

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.

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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 38

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
14.09.						
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
15.09.						
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
16.09.						
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
17.09.						
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
18.09.						
Sa*	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
19.09.						
So*	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
20.09.						

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	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,20,3}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}
14.09.	4072	4541	4601	4268
Di	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}
15.09.	L 4542	L 4527	L 4403	4181
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,G1,Sb,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
16.09.	4068	4576	4339	4224
Do	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfel-rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}
17.09.	L 4771	L 4554	L 4608	L 4220
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Hähnchentopf mit Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}
18.09.	L 4465	L 4321	L 4769	4121
Sa*	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G,G1,M,Me,La}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}
19.09.	4008	L 4587	L 4596	L 4752
So*	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}
20.09.	L 4458	L 4574	4011	L 4420

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