



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	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G, G1, Ei, M, Me, La, 20}		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Garten-gemüse und Bandnudeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	
21.09.	● 4507		● L 4628		● L 4075		● 4272	
Di	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M, Me, La, S, 20, 3}		Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediter-raner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M, Me, La}		Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S		Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G, G1, M, Me, La, S}	
22.09.	● 4102		● 4528		● 4611		● 4783	
Mi	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesan-soße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G, G1, M, Me, La}		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G, G1, S}		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S}		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}	
23.09.	● L 4750		● L 4552		● L 4431		● 4166	
Do	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G, G1, Ei}		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G, G1, Ei, M, Me, La}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G, G1, M, Me, La, 9}		Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G, G1, K, Fi, M, Me, La, 20}	
24.09.	● 4247		● L 4543		● L 4513		● 4427	
Fr	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G, G1, Ei, M, Me, La}		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se}		Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomaten-soße dazu Gemüseris ^{G, G1, Ei, S}		Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwie-beln und kleinen Kartoffelrösti ^{M, Me, La, Sn, 20}	
25.09.	L 4523		● 4508		● L 4077		● 4198	
Sa*	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlings-zwiebel-Garnitur ^{G, G1, M, Me, La}		Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäse-soße, garniert mit Käse ^{G, G1, Ei, M, Me, La}		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}		Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S}	
26.09.	● 4668		● L 4572		● 4586		● L 4410	
So*	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S}		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Früh-lingspüree ^{G, G1, M, Me, La}		Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiati-scher Art“ mit Langkornreis ^{Sb}		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	
27.09.	● 4423		● L 4594		● 4763		● L 4254	

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

Bestellschein

Kalenderwoche: 39

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
21.09.						
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
22.09.						
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
23.09.						
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
24.09.						
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
25.09.						
Sa*	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
26.09.						
So*	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
27.09.						

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 40

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	
28.09.						
Di	☐	☐	☐	☐	☐	
29.09.						
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	
30.09.						
Do	☐	☐	☐	☐	☐	
01.10.						
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	
02.10.						
Sa*	☐	☐	☐	☐	☐	
Tag der dt. Einheit						
03.10.						
So*	☐	☐	☐	☐	☐	
04.10.						

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	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauflauf 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}
28.09.	● 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 natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}
29.09.	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}
30.09.	● 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}
01.10.	● 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}
02.10.	● 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}
Tag der dt. Einheit	4131	● L 4683	● 4010	4319
03.10.				
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 Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
04.10.	● L 4794	● L 4520	● L 4110	● 4320

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