



Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 43

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 Frühlings- gemüse 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}	
19.10.		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}	
20.10.		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 Suppen- gemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
21.10.		4068		4576		4339		4224
Do	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln ^{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}	
22.10.		L 4771		L 4554		L 4608		L 4220
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska–Seelachs mit Gemüseeinlage und Salz- kartoffeln ^{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}	
23.10.		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 Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	
24.10.		4008		L 4587		L 4596		L 4752
So*	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Finger- möhren, 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}	
25.10.		L 4458		L 4574		4011		L 4420

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

Bestellschein

Kalenderwoche: 44

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo						
26.10.						
Di						
27.10.						
Mi						
28.10.						
Do						
29.10.						
Fr						
30.10.						
Sa*						
Reforma- tionstag 31.10.						
So*						
01.11.						

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	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-Rahmsauce mit Garten-gemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
26.10.	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	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck ⁵	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung G,G1,M,Me,La,S
27.10.	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 Rahmsauce 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
28.10.	L 4750	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
29.10.	4247	4543	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 Gemüsereis 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
30.10.	4523	4508	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-Rahmsauce an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
Reforma- tionstag 31.10.	4668	4572	4586	L 4410
So*	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Butter-soße, 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 „asia-tischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
01.11.	4423	4594	4763	L 4254

Ihre Bestellung benötigen wir eine Woche vor Lieferbeginn.

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

Änderungen vorbehalten

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.