



Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 45

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-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 Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Finger- möhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
02.11.	● 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}	
03.11.	●	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}	
04.11.	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}	
05.11.	● 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}	
06.11.	●	4551	● L	4599	● L	4788	● L	4432
Sa	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{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}	
07.11.	●	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}	
08.11.	● 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 _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 46

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
Anzahl						
Mo						
09.11.						
Di						
10.11.						
Mi						
11.11.						
Do						
12.11.						
Fr						
13.11.						
Sa						
14.11.						
So						
15.11.						

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 22
menue@diakoniestation-burgdorf.de



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}
09.11.	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}
10.11.	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}
11.11.	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}
12.11.	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}
13.11.	L 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,F,M,Me,La,S}
14.11.	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 Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
15.11.	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 = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
 = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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