



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	
16.11.		4606		4549		4586		4799
Di	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}		Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Weizenbasis) und Tomatensoße, 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}	
17.11.		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 Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S}	
18.11.		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}	
19.11.		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}		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	
20.11.		4798		4639		4533		4497
Sa	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La}		Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,61,Ei}		Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert ^{G,61,S}		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S,Sn,20}	
21.11.		4070		4557		4633		4211
So	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer 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}	
22.11.		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: 47

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
						Anzahl
Mo						☐
16.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di						☐
17.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi						☐
18.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do						☐
19.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr						☐
20.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa						☐
21.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So						☐
22.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 48

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
Anzahl						
Mo						
23.11.						
Di						
24.11.						
Mi						
25.11.						
Do						
26.11.						
Fr						
27.11.						
Sa						
28.11.						
So						
1. Advent 29.11.						

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 € Tagesgericht	2 10,90 € Vegetarische Menüs	3 10,20 € Einfach und Lecker	4 13,60 € 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}
23.11.	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}
24.11.	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}
25.11.	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}
26.11.	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}
27.11.	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}
28.11.	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}
1. Advent 29.11.	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 = 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