



Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 49

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}	
30.11.	● 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}	
01.12.	● 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}	
02.12.	● 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}	
03.12.	● 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 Gemüseis ^{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}	
04.12.	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}	
05.12.	⌘ ● 4668		● L 4572		● 4586		● L 4410	
So	Paniertes 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}	
2. Advent 06.12.	● 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

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

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
🐷 = 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.

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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 50

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
						Anzahl
Mo						  
07.12.						
Di						  
08.12.						
Mi						  
09.12.						
Do						  
10.12.						
Fr						  
11.12.						
Sa						  
12.12.						
So						  
3. Advent 13.12.						

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	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 Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Finger- möhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 
07.12.	 ● 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} 
08.12.	 ● 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} 
09.12.	 ● 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} 
10.12.	● 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} 
11.12.	 ● 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} 
12.12.	 ● 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 Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 
3. Advent 13.12.	 ● 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  = 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