



Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 51

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 Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	
14.12.	● 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 Kartoffel-würfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	
15.12.	● 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}	
16.12.	● 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,Fi,M,Me,La}		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La}	
17.12.	● 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 Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}		Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
18.12.	● 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,Fi,M,Me,La,S}	
19.12.	● 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 Gemüsereis ^{G,G1,Ei,S}		Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Butter-soße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	
4. Advent 20.12.	● 4347		● 4589		● L 4077		● L 4103	

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: 52

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
Anzahl						
Mo						
21.12.						
Di						
22.12.						
Mi						
23.12.						
Do						
Heilig-abend 24.12.						
Fr						
1. Weih-nachtstag 25.12.						
Sa						
2. Weih-nachtstag 26.12.						
So						
27.12.						

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.



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	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 Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰
21.12.	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}
22.12.	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}
23.12.	4584	4565	4096	4180
Do	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,61,Ei,M,Me,La}	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,61,Ei,S}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,61,Fi,M,Me,La,S}	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}
Heilig-abend 24.12.	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 Roma-nesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}
1. Weih-nachtstag 25.12.	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, Gemüseein-lage und Kräutern verfeinert ^{G,61,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebel-soße, dazu grüne Bohnen und Salz-kartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S,Sn,20}
2. Weih-nachtstag 26.12.	4070	4557	4633	4211
So	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesi-scher 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 Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}
27.12.	4128	4597	4075	4179

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,61,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,61,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