

**Ihr Menüservice mit Herz**



*Bestellschein*

Kalenderwoche: **19**

Menü-angebot	1 10,20 €		2 9,80 €		3 9,10 €		4 12,50 €		Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
	Tagesgericht		Vegetarische Menüs		Mini Menü		Gourmet Menü								
<b>Mo</b> 06.05.	4030 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup>	4575 Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup>	4608 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>	4426 Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>	<b>Mo</b> 06.05.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 07.05.	4144 Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup>	4544 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	4255 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Di</b> 07.05.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 08.05.	4002 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4574 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4159 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpfespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Mi</b> 08.05.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Do</b> Christi Himmelfahrt 09.05.	4018 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	4545 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	4580 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4784 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Do</b> Christi Himmelfahrt 09.05.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 10.05.	4458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4199 Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	4320 Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Fr</b> 10.05.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 11.05.	4138 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais <sup>Sn</sup>	4593 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4420 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Sa</b> 11.05.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>So</b> 12.05.	4514 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	4570 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4212 Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>	4308 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>So</b> 12.05.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

**Unser Tipp**  
Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert.

Dessert 0,90 €

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 21 mit.

**Wählen Sie Ihre Kostform:** L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,70 €**

- = Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

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.

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=Milchprotein 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 20

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
						Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>					
13.05.						
Di	<input type="checkbox"/>					
14.05.						
Mi	<input type="checkbox"/>					
15.05.						
Do	<input type="checkbox"/>					
16.05.						
Fr	<input type="checkbox"/>					
17.05.						
Sa	<input type="checkbox"/>					
18.05.						
So	<input type="checkbox"/>					
Pfingstsonntag 19.05.						

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

**Diakonie**

Menüservice

Gartenstraße 28 | 31303 Burgdorf

Telefon: 0 51 36 - 801 24 21



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 10,20 €	2 9,80 €	3 9,10 €	4 12,50 €
	Tagesgericht	Vegetarische Menüs	Mini Menü	Gourmet Menü
Mo 13.05.	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup> 4533	<b>Ersentaler in Mehrraatenpanade</b> dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4592	<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup> 4229	<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4183
Di 14.05.	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>3,20,S</sup> 4641	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4571	<b>Panierte Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> 4430	<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup> 4120
Mi 15.05.	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> 4415	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe 4628	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup> 4581	<b>Schlemmergeschnetzeltes vom Rind</b> in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4273
Do 16.05.	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4507	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4585	<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> 4060	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße</b> dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4740
Fr 17.05.	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4732	<b>Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</sup> 4555	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4219	<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4494
Sa 18.05.	<b>Rinderfrikadelle „Griechische Art“</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4045	<b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4321	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4542	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4765
So 19.05.	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln <sup>20,G,G1,Sn</sup> 4131	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4387	<b>Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage</b> dazu bunter Gemüseris <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4797	<b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4127

Ihre Bestellung benötigen wir eine Woche vor Lieferbeginn.

Tägliche HeiBauslieferung 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, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,70 €

- = Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten