



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
 Tel.: 0621 4006435  
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
 www.ihr-menueservice.de  
 menueservice-drk@apetito.de

# Bestellschein

Kalenderwoche: 10

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	10,89 €	11,89 €	10,69 €	9,99 €	10,19 €	9,69 €	Salat 1,29 €										
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit											
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbstaler in Mehrrisotensauce dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508		Mo								
04.03.	4069	4183	4761	4592	4533	4229	Rote Bete Salat <small>3,Sd</small> D810010		04.03.								
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506		Di								
05.03.	4776	4120	4297	4571	4641	4430	Bohnensalat <small>2,Sd</small> D810013		05.03.								
Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507		Mi								
06.03.	4085	4273	4400	4628	4415	4581	gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002		06.03.								
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesauce <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510		Do								
07.03.	4609	4740	4095	4585	4507	4060	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>S</small> D810005		07.03.								
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesauce und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557		Fr								
08.03.	4500	4494	4158	4555	4732	4219	gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small> D810003		08.03.								
Sa*	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511		Sa*								
09.03.	4425	4765	4612	4321	4045	4542	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004		09.03.								
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509		So*								
10.03.	4260	4127	4432	4387	4131	4797	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810006		10.03.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.  
 Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.  
 Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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 1,79 €**

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,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. 25g 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=Milch(eiweiß) 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: **11**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



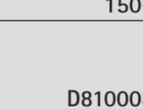
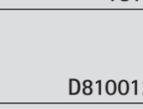
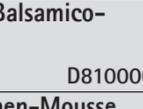
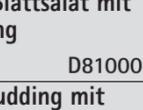
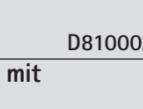
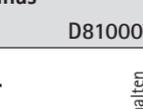
Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: [www.ihr-menuservice.de](http://www.ihr-menuservice.de) oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
Tel.: 0621 4006435  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menuservice.de](http://www.ihr-menuservice.de)  
[menuservice-drk@apetito.de](mailto:menuservice-drk@apetito.de)

Menü	1 10,89 €	2 11,89 €	3 10,69 €	4 9,99 €	5 10,19 €	6 9,69 €	Dessert 0,79 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
<b>Mo</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße  4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse  4417	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln  4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur  4540	Currywurst mit Kartoffelspalten  4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln  4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße  1506
11.03.							
<b>Di</b>	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle  4347	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis  4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree  4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln  4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße  4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks  1510
12.03.							
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln  4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“  4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen  4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“  4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur  4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln  4233	Rhabarbermus  1553
13.03.							
<b>Do</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln  4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti  4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße  4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln  4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße  4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse  4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit  1507
14.03.							
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle  4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln  4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln  4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle  4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln  4081	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit  1509
15.03.							
<b>Sa*</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln  4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle  4269	Klassischer Hühnersuppentopf  4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi  4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln  4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks  1503
16.03.							
<b>So*</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße  4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln  4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle  4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße  4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln  4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks  1505
17.03.							

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menuservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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 1,79 €

-  = 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 It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. 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. Sulfit 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



# Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	10,89 €	11,89 €	10,69 €	9,99 €	10,19 €	9,69 €	Salat	1,29 €									
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit			Mo								
Mo	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	Rote Bete Salat 3,Sd D810010	Mo								
18.03.	4365	4751	4124	4548	4523	4790			18.03.								
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,i,M,Me,La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504	Weißkrautsalat 3,Sd D810011	Di								
19.03.	4386	4202	4429	4552	4767	4553			19.03.								
Mi	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,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	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La D810004	Mi								
20.03.	4025	4334	4524	4508	4001	4146			20.03.								
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Apfel-Bananenmus 3, D810006	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La D810006	Do								
21.03.	4445	4407	4079	4639	4164	4557			21.03.								
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,i,M,Me,La,Sn	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	Gurkensalat 3,Sd D810008	Fr								
22.03.	4462	4176	4610	4558	4798	4082			22.03.								
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,F,i,M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing S D810005	Sa*								
23.03.	4539	4427	4061	4543	4630	4792			23.03.								
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003	So*								
24.03.	4117	4210	4770	4562	4013	4227			24.03.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.  
 Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.  
 Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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 1,79 €**

- = 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 \_\_\_\_\_

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: 13

Menü	Kalenderwoche: 13						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Karfreitag 29.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ostersonntag 31.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen.

Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menuservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: [www.ihr-menuservice.de](http://www.ihr-menuservice.de) oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
Tel.: 0621 4006435  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menuservice.de](http://www.ihr-menuservice.de)  
[menuservice-drk@apetito.de](mailto:menuservice-drk@apetito.de)

Menü	1 10,89 €	2 11,89 €	3 10,69 €	4 9,99 €	5 10,19 €	6 9,69 €	Dessert 0,79 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
<b>Mo</b>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 4419	<b>Zarte Schweinelendchen in Sauce béarnaise</b> dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4140	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> <small>L</small> 4645	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small> 4549	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4780	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4097	<b>Apfelmus</b> <small>3,S</small> 1552
25.03.							<b>Rotkrautsalat</b> <small>3,Sd</small> D810012
<b>Di</b>	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4745	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4211	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small> 4145	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> 4565	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> 4551	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4573	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks <small>G,G1,M,Me,La</small> 1505
26.03.							<b>Bohnsensalat</b> <small>2,Sd</small> D810013
<b>Mi</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4153	<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small> 4782	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4590	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4598	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4074	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4231	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,G1,G3,M,Me,La</small> 1503
27.03.							<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> <small>Ei,Sn</small> D810001
<b>Do</b>	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4693	<b>Medaillons vom Lammrücken</b> in kräftiger Thymian-Soße mit Rosenkohl, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> 4304	<b>Geflügelrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4768	<b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4576	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> 4533	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4163	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506
28.03.							<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> <small>S</small> D810000
<b>Fr*</b>	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La,S</small> 4102	<b>Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small> 4404	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4472	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4683	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4080	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4755	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümel <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508
Karfreitag 29.03.							<b>Rote Bete Salat</b> <small>3,Sd</small> D810010
<b>Sa*</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4584	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4203	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4053	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small> 4556	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> 4614	<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4515	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümel <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511
30.03.							<b>Karottensalat</b> <small>3,Sd</small> D810009
<b>So*</b>	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small> 4217	<b>***Ostermenü*** Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße</b> dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4746	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4747	<b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4595	<b>Brauhaus-Gulasch vom Schwein</b> mit Kaisergemüse und Spätzle <small>G,G1,G3,Ei,S,Sn</small> 4104	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4434	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510
Ostersonntag 31.03.							<b>Gurkensalat</b> <small>3,Sd</small> D810008

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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 1,79 €

- = 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 It. Rezeptur ☒ = ohne Laktose It. 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. Sulfit 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: 15

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: [www.ihr-menueservice.de](http://www.ihr-menueservice.de) oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
Tel.: 0621 4006435  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de](http://www.ihr-menueservice.de)  
[menueservice-drk@apetito.de](mailto:menueservice-drk@apetito.de)

Menü	1 10,89 €	2 11,89 €	3 10,69 €	4 9,99 €	5 10,19 €	6 9,69 €	Dessert 0,79 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small>
08.04.	4069	4183	4761	4592	4533	4229	Rote Bete Salat <small>3,Sd</small>
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small>
09.04.	4776	4120	4297	4571	4641	4430	Bohnenalat <small>2,Sd</small>
Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>	Schlemmigeschnetztes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small>
10.04.	4085	4273	4400	4628	4415	4581	gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small>
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small>
11.04.	4609	4740	4095	4585	4507	4060	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>S</small>
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,Sn</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Apfel-Bananenmus <small>3,</small>
12.04.	4500	4494	4158	4555	4732	4219	gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small>
Sa*	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Rinderrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small>
13.04.	4425	4765	4612	4321	4045	4542	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La</small>
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Filettöpfchen (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüserikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small>
14.04.	4260	4127	4432	4387	4131	4797	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La</small>

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz).

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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 1,79 €

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,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 It. Rezeptur ♻ = ohne Laktose It. 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. Sulfit 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

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	10,89 €	11,89 €	10,69 €	9,99 €	10,19 €	9,69 €	Salat	1,29 €									
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit											
<b>Mo</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La 4417	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La 1506		<b>Mo</b>								
15.04.							Gurkensalat 3,Sd D810008		15.04.								
<b>Di</b>	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4347	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510		<b>Di</b>								
16.04.							Rotkrautsalat 3,Sd D810012		16.04.								
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La 4501	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	Rhabarbermus 3, 1553		<b>Mi</b>								
17.04.							Feldsalat mit Balsamico-Dressing S D810000		17.04.								
<b>Do</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn 4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,F,M,Me,La,Sn 4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507		<b>Do</b>								
18.04.							gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001		18.04.								
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20, 4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509		<b>Fr</b>								
19.04.							Karottensalat 3,Sd D810009		19.04.								
<b>Sa*</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,F,M,Me,La,Sn 4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503		<b>Sa*</b>								
20.04.							gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002		20.04.								
<b>So*</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S 4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße S 4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505		<b>So*</b>								
21.04.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas 2,S D810007		21.04.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.  
 Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.  
 Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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 1,79 €**

- = 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 \_\_\_\_\_

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=Milch(eiweiß) 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: 17

Menü	Kalenderwoche: 17						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen.

Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menuservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)



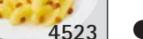
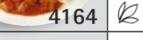
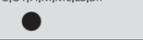
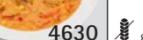
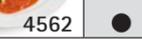
Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: [www.ihr-menuservice.de](http://www.ihr-menuservice.de) oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
Tel.: 0621 4006435  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menuservice.de](http://www.ihr-menuservice.de)  
[menuservice-drk@apetito.de](mailto:menuservice-drk@apetito.de)

Menü	1 10,89 €	2 11,89 €	3 10,69 €	4 9,99 €	5 10,19 €	6 9,69 €	Dessert 0,79 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
<b>Mo</b>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>3,20,G,G1,Ei,S</sup>  4365	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>  4751	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>  4124	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>  4548	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  4523	<b>Geflügelrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>  4790	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 1508
22.04.							<b>Rote Bete Salat</b> <sup>3,Sd</sup> D810010
<b>Di</b>	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>20,G,G1,Ei,S</sup>  4386	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>  4202	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>  4429	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,G3,S</sup>  4552	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,M,Me,La,S,Sn</sup>  4767	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>  4553	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1504
23.04.							<b>Weißkrautsalat</b> <sup>3,Sd</sup> D810011
<b>Mi</b>	<b>Wurstpfanne „Jäger Art“</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4025	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4334	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  4524	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup>  4508	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>  4001	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>  4146	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1511
24.04.							<b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> <sup>Ei,Sb,M,Me,La</sup> D810004
<b>Do</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>  4445	<b>Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>F,M,Me,La</sup>  4404	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4079	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln  4639	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S</sup>  4164	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <sup>G,G1,Ei</sup>  4557	<b>Apfel-Bananenmus</b> <sup>3,</sup> 1557
25.04.							<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <sup>Ei,Sb,M,Me,La</sup> D810006
<b>Fr</b>	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup>  4462	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsauce</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4176	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>  4610	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  4558	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris  4798	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4082	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <sup>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510
26.04.							<b>Gurkensalat</b> <sup>3,Sd</sup> D810008
<b>Sa*</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>  4539	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>20,G,G1,K,F,M,Me,La</sup>  4427	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4061	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  4543	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem <sup>M,Me,La</sup>  4630	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis  4792	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße</b> auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1509
27.04.							<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> <sup>S</sup> D810005
<b>So*</b>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>  4117	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>  4210	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>20,G,G1,M,Me,La</sup>  4770	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4562	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4013	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>  4227	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 1507
28.04.							<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> <sup>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</sup> D810003

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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 1,79 €

-  = 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 It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. 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.