



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
menuservice-drk@apetito.de

Menü-Service DRK Mannheim/Bergstraße e.V.

Bestellschein

Kalenderwoche: 10

Menü	1 11,69 €	2 12,59 €	3 11,49 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 10,39 €	Dessert 0,89 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3} 4021	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse-mischung und Rahm-kartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 4275	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomaten-würfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me} 4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 4608	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507 Weißkrautsalat ³ D810011
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3} 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott ^{G,G1,M,Me,La,9} 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräf-tigen Tomaten-soße ^{G,G1,M,Me,La} 4544	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffel-püree ^{M,Me,La,20,3} 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509 Gurkensalat ³ D810008
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4159	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf-kartoffeln ^{M,Me,La,S} 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preisel-beer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4099	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabel-spaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salz-kartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La} 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
Fr	Seelachsfilet in einer Tomaten-soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4406	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarz-wurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 4199	Rhabarbermus ³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel-stampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S} 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20} 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-würfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb} 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn} 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511 Karottensalat ³ D810009
Int. Frauentag 08.03.							

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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 1,99 Euro.

= 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. 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 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	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								<div><div></div><div></div><div></div></div>
09.03.								
Di								<div><div></div><div></div><div></div></div>
10.03.								
Mi								<div><div></div><div></div><div></div></div>
11.03.								
Do								<div><div></div><div></div><div></div></div>
12.03.								
Fr								<div><div></div><div></div><div></div></div>
13.03.								
Sa*								<div><div></div><div></div><div></div></div>
14.03.								
So*								<div><div></div><div></div><div></div></div>
15.03.								

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-menueservice.de/datenschutz



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: 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
menueservice-drk@apetito.de

Menü	1 11,69 €	2 12,59 €	3 11,49 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 10,39 €	Dessert 0,89 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
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>	Erbentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1508
09.03.	4069	4183	4761	4592	4533	4229	Rote Bete Salat D810010
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>S,20,3</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,1</small> 1506
10.03.	4776	4120	4297	4571	4641	4430	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007
Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,20,3</small>	Schlemmergeschnetzeltes 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 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,1</small> 1507
11.03.	4085	4273	4400	4628	4415	4581	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810020
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</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>G,G1,Ei,M,Me,La,20</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>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</small> 1510
12.03.	4609	4740	4095	4585	4507	4060	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810022
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,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 Perludel-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 ³ 1557
13.03.	4500	4494	4158	4555	4732	4219	Bohnensalat D810013
Sa*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, 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>	Gemüseeintopf 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>G,G1,Ei,M,Me,La,9</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1511
14.03.	4425	4765	4612	4321	4045	4542	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
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 Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle <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>G,G1,Sn,20</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1509
15.03.	4260	4127	4432	4387	4131	4797	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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 1,99 Euro.

= 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 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 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.



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
menuservice-drk@apetito.de

Menü-Service DRK Mannheim/Bergstraße e.V.

Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>Sn,3</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,1</small>
16.03.	 L 4516	 ● 4417	 ● L 4226	 ● L 4540	 ● 4088	 L 4762	1506 Gurkensalat ³ D810008
Di	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Feine Gemüseauswahl vom Schwein in pikanter Paprika- und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika- und Frühlingspüree <small>G,G1,Ei</small>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</small>
17.03.	 ● 4347	 ● L 4221	 ● L 4778	 ● L 4594	 ● 4024	 L 4502	1510 Rotkrautsalat D810012
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small>	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Rhabarbermus ³
18.03.	 ● L 4098	 ● L 4748	 ● L 4501	 ● 4591	 4668	 L 4233	1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse-mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>G,G1,M,Me,La,Sn,20</small>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La,1</small>
19.03.	 ● L 4758	 ● 4108	 L 4577	 ● L 4554	 4512	 L 4493	1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810019
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle <small>G,G1,Ei,Sn,20</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small>
20.03.	 ● 4154	 ● 4785	 L 4465	 ● L 4587	 4081	 ● L 4603	1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübensalat und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</small>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S,Sn,20</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,G1,G3,M,Me,La,1</small>
21.03.	 4076	 ● 4269	 ● L 4621	 ● 4560	 L 4433	 ● L 4040	1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810020
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,G1,M,Me,La,1</small>
22.03.	 ● L 4263	 L 4411	 ● L 4189	 ● 4588	 ● 4759	 ● L 4168	1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810022

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

 = 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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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 = 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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Bestellschein

Kalenderwoche: 13

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
23.03.								
Di								
24.03.								
Mi								
25.03.								
Do								
26.03.								
Fr								
27.03.								
Sa*								
28.03.								
So*								
29.03.								

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-menueservice.de/datenschutz



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: 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
menueservice-drk@apetito.de

Menü	1 11,69 €	2 12,59 €	3 11,49 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 10,39 €	Dessert 0,89 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,S,20,3}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkorn-reis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel-püree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508
23.03.	4365	L 4751	L 4124	4548	L 4523	L 4790	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,Ei,S,20}	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 Kartoffel-püree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504
24.03.	4386	L 4202	L 4429	L 4552	L 4767	L 4553	Bohnensalat D810013
Mi	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3}	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	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 Spinalnudeln ^{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,1} 1511
25.03.	4025	4334	L 4524	4508	4001	L 4146	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salz-kartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffel-würfeln	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumen-kohl in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Apfel-Bananenmus ³ 1557
26.03.	4445	L 4407	L 4079	L 4639	4164	L 4557	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilien-kartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrot-kohl 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 Gemüsereis	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510
27.03.	L 4462	L 4176	L 4610	4558	L 4798	L 4082	Gurkensalat ³ D810008
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,G1,K,Fi,M,Me,La,20}	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und kleine Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „natu-rell“ 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 Karamellosoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509
28.03.	L 4539	4427	L 4061	L 4543	4630	L 4792	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähn-chenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Früh-lingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „medi-terrane Art“ und Tomatensoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben ^{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,1} 1507
29.03.	4117	L 4210	L 4770	4562	4013	L 4227	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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 1,99 Euro.

= 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 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 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



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
menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service DRK Mannheim/Bergstraße e.V.

Bestellschein

Kalenderwoche: 14

Menü	1 11,69 €	2 12,59 €	3 11,49 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 10,39 €	Dessert 0,89 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger- möhren und Salz- kartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorn- reis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
30.03.	 ● L 4419	 ● 4190	 ● L 4645	 ● 4549	● L 4780	● L 4097	
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkorn- reis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn,20}	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter- soße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505 Rote Bete Salat D810010
31.03.	 ● L 4745	 ● 4211	 ● L 4472	 ● L 4565	 ● 4551	 ● L 4573	
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien- kartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
01.04.	 ● 4153	 ● 4782	 ● L 4590	 ● 4598	 4074	 ● L 4231	
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel- würfeln in Käse- soße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel- Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
02.04.	● L 4693	 ● 4182	● L 4768	 ● 4576	 ● L 4533	 ● 4755	
Fr*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel- püree ^{M,Me,La,S,20,3}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuter- füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brok- koli in Soße und Salz- kartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähn- chenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollan- daise und Kartoffel- püree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe- Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508 Rotkrautsalat D810012
03.04.	 ● 4102	● L 4402	● L 4747	 ● L 4683	● L 4080	 ● L 4163	
Sa*	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsing- gemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karotten- ecke in Knusperpanade, Romanesco- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber- Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
04.04.	 ● 4584	● 4203	 ● L 4053	 ● L 4556	 ● 4614	 L 4515	
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaiser- gemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}	***Ostermenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse- Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampf- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle ^{G,G1,Ei}	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse- Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben- gemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gebackene Filetstücke vom Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
05.04.	 ● L 4217	● L 4791	 ● L 4145	 ● 4595	 ● L 4192	● L 4434	

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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!

 = 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}

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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 = 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. 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	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo*								
Ostermontag 06.04.								
Di								
07.04.								
Mi								
08.04.								
Do								
09.04.								
Fr								
10.04.								
Sa*								
11.04.								
So*								
12.04.								

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: 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
menueservice-drk@apetito.de

Menü	1 11,69 €	2 12,59 €	3 11,49 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 10,39 €	Dessert 0,89 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo*	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4224	***Ostermenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4112	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 4474	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small> 4544	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4458	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4099	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1507
Ostermontag 06.04.							Weißkrautsalat ³ D810011
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</small> 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>G,G1,M,Me,La,9</small> 4513	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,G1,Ei,M,Me</small> 4575	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small> 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1509
07.04.							Gurkensalat ³ D810008
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 4509	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4320	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4002	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small> 4199	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1505
08.04.							Karottensalat ³ D810009
Do	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La,3</small> 4021	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4784	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4275	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,G1,M,Me,La</small> 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small> 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,G1,G3,M,Me,La,1</small> 1503
09.04.							Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small> 4406	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4159	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small> 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4599	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵ 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵ 4608	Rhabarbermus ³ 1553
10.04.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small> 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,G1,G4,M,Me,La,S</small> 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais <small>Sn</small> 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</small> 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1504
11.04.							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810019
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small> 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</small> 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1511
12.04.							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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 1,99 Euro.

= 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 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 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.



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
menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service DRK Mannheim/Bergstraße e.V.

Bestellschein

Kalenderwoche: 16

Menü	1 11,69 €	2 12,59 €	3 11,49 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 10,39 €	Dessert 0,89 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salz- kartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Peter- silienkartoffeln <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>	Erbstentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüse- reis <small>G,G1,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel- Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1508
13.04.	 4069	 4183	 4761	 4592	 4533	 4229	Rote Bete Salat D810010
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>S,20,3</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffel- püree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1506
14.04.	 4776	 4120	 4297	 4571	 4641	 4430	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007
Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,20,3</small>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahm- soße mit Garten- gemüse und Band- nudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse- reis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlings- püree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlings- püree <small>Ei,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1507
15.04.	 4085	 4273	 4400	 4628	 4415	 4581	Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810020
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</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 Stampf- kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse über- backen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilien- kartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</small> 1510
16.04.	 4609	 4740	 4095	 4585	 4507	 4060	Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810022
Fr	Topfenknödel mit Nougatcreme- füllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer- Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,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 Peter- silienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsenbällchen mit einer Perlknödel-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 ³ 1557
17.04.	 4500	 4494	 4158	 4555	 4732	 4219	Bohnensalat D810013
Sa*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlings- püree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salz- kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napolit 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>G,G1,Ei,M,Me,La,9</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1511
18.04.	 4425	 4765	 4612	 4321	 4045	 4542	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter- spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senf- soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf- Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Peter- silienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierter Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiral- nudeln <small>G,G1,Sn,20</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1509
19.04.	 4260	 4127	 4432	 4387	 4131	 4797	Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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!

 = 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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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 = 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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Bestellschein

Kalenderwoche: 17

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
20.04.								
Di								
21.04.								
Mi								
22.04.								
Do								
23.04.								
Fr								
24.04.								
Sa*								
25.04.								
So*								
26.04.								

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









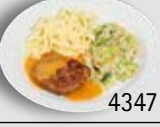











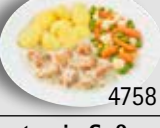























Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: www.ihr-menueservice.de oder QR-Code scannen



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
menueservice-drk@apetito.de

Menü	1 11,69 €	2 12,59 €	3 11,49 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 10,39 €	Dessert 0,89 €	
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €	
Mo	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 ^{Sn,3}  4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}  4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506	
20.04.	L		● L	● L		● L	Gurkensalat ³ D810008	
Di	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 Gemüseauwahl 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 ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510	
21.04.		● L	● L	● L			Rotkrautsalat D810012	
Mi	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 ^{M,Me,La,10}  4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „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	
22.04.		● L	● L	●		● L	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018	
Do	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 ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}  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 Gemüse-reis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}  4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507	
23.04.	● L		● L	● L		● L	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019	
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}  4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰  4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,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,1} 1509	
24.04.			● L	● L			Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}  4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}  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,Fi,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,1} 1503	
25.04.			● L		● L	● L	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020	
So*	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,Fi,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,1} 1505	
26.04.	● L	● L	● L				Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022	

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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 1,99 Euro.

= 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 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 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.