



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 02.03.	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3 4021	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La 4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,Gl,S,Sn 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,Gl,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,Gl,M,Me,La,1 1507 Weißenkrautsalat ³ D810011
Di 03.03.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4255	In Vollmilch gekochter Griebbrei mit Pflaumenkompott G,Gl,M,Me,La,9 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,Gl,M,Me,La 4544	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,Gl,M,Me,La,S,Sn 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,Gl,Sb,M,Me,La,1 1509 Gurkensalat ³ D810008
Mi 04.03.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,Gl,Ei,M,Me,La,S,5f1 4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse und Knöpflespätzle G,Gl,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 Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,Gl,M,Me,La,1 1505 Hanseatisalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
Do 05.03.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,Gl,M,Me,La,S 4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,Gl,M,Me,La,S,Sn 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,Gl,M,Me,La 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,Gl,G3,M,Me,La,1 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
Fr 06.03.	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel F,Gl 4406	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,Gl,Ei,S,Sn 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,Sn 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,20,3 4199	Rhabarbermus ³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
Sa* 07.03.	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,Gl,G4,M,Me,La,S 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis S,Sn 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompost Sb,M,Me,La,1 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
So* Int. Frauentag 08.03.	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,Gl,Ei,Sb 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,Gl,G2,M,Me,La,Sn 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,Gl,Sb,M,Me,La,1 1511 Karottensalat ³ D810009

* 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,Gl,Ei,M,Me,La
= Kirschkuchen 10, G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb
= Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sn

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr.	Tel.
Name	
Straße, Hausnr.	
Wohnort	

Bestellschein

Kalenderwoche: 11

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
09.03.								
Di								
10.03.								
Mi								
11.03.								
Do								
12.03.								
Fr								
13.03.								
Sa*								
14.03.								
So*								
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 Kundenummer 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>	Erbsenthaler in Mehlsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grißbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spaghettinudeln <small>G,G1</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümelchen <small>G,G1,M,Me,La,1</small>
09.03.							1508
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,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>
10.03.							1506
Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,20,3</small>	Schlemmerteschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße 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 <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	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>
11.03.							1507
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 Weiß-kohl-Gemüse und Petersilieng-kartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1,3</small>
12.03.							1510
Fr	Topfenknödel mit Nougatcreme-füllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,F2</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F1,M,Me,La,S</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsenbällchen mit einer Perlneudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,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 <small>1557</small>
13.03.							Bohnensalat <small>D810013</small>
Sa*	Paniert 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 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 Kekskrümelchen <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small>
14.03.							1511
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffel-klöße <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>F1,M,Me,La,S</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilien-kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiral-nudeln <small>G,G1,Sn,20</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small>
15.03.							1509

* 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,S

= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,S,F,SF1



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

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: 12

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 16.03.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,i,M,Me,La 4417	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln L 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4540	Currywurst mit Kartoffelpalten S _n ,3 L 4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La L 4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße S _{b,M,Me,La,1} 1506 Gurkensalat ³ D810008
Di 17.03.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4347	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn L 4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn L 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La L 4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei L 4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 Rotkrautsalat D810012
Mi 18.03.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10 L 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La L 4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La L 4668	Herhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peter-silienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn L 4233	Rhabarbermus ³ 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing S _{d,1,3} D810018
Do 19.03.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S L 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 L 4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La L 4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn L 4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
Fr 20.03.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20 L 4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ L 4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S L 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4081	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln L 4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
Sa* 21.03.	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3 	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20 L 4269	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei L 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur L 4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn L 4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
So* 22.03.	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S L 4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S L 4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4189	Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ L 4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln L 4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln L 4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505 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!

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
= Kirschkuchen 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	

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 Kundenummer 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 <small>G,G1,Ei,S,20,3</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersiliencartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Pikante Gemüsepflanze in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1508
23.03.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>G,G1,Ei,S,20</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,S</small>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</small>	Schokoladenmousse mit Kirschkompost <small>Sb,M,Me,1</small> 1504
24.03.							Bohnensalat D810013
Mi	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>	Herhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1511
25.03.							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>	Apfel-Bananenmus ³ 1557
26.03.							Hanseatisches Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersiliencartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelerotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</small> 1510
27.03.							Gurkensalat ³ D810008
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1509
28.03.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La,20</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1507
29.03.							Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> 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.

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!

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La



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 30.03.	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> 4419	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>+</small> 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,Gl</small> 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorn-reis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4097	Apfelmus ³ 1552
	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkorn-reis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20</small> 4211	Paniert Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-soße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</small> 4472	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken <small>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</small> 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1505
Di 31.03.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings-gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4153	Ente „asiatische Art“ in panierter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{5b} 4782	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,10</small> 4590	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,G,Me,La,1</small> 1503
	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel-würfeln in Käse-soße <small>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</small> 4182	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,Gl,M,Me,La,10</small> 4533	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4755	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{5b,M,Me,La,1} 1506
Do 02.04.	Kasselerbraten in Bratsaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>M,Me,La,S,20,3</small> 4102	Paniert Alaska-Seelachs mit Kräuter-füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</small> 4402	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4747	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelspätzle und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4163	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
	Karfreitag 03.04.	Kasselerbraten in Bratsaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>M,Me,La,S,20,3</small> 4102	Paniert Alaska-Seelachs mit Kräuter-füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</small> 4402	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4747	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelspätzle und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4163
Fr* Karfreitag 03.04.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> 4584	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsing-gemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small> 4203	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4053	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karotten-cke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,Gl,G,Me,La,S</small> 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 4515	Milchcreme mit Walbeerern auf Kekskrümeln <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</small> 1511
	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)	***Ostermenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampf-kartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4791	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle <small>G,Gl,Ei</small> 4145	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben-gemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4192	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La</small> 4434	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810022
So* Ostersonntag 05.04.	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaiser-gemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small> 4217	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)	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)	Wählen 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.	Änderungen vorbehalten	

* 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

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=Ernährung 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.

Kunden-Nr.	Tel.
Name	Straße, Hausnr.
Wohnort	

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo 30.03.								
Di 31.03.								
Mi 01.04.								
Do 02.04.								
Fr* Karfreitag 03.04.								
Sa* 04.04.								
So* Ostersonntag 05.04.								

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 Kundenummer 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*													
Ostermontag 06.04.													
Di 07.04.													
Mi 08.04.													
Do 09.04.													
Fr 10.04.													
Sa* 11.04.													
So* 12.04.													
Mo*													
Ostermontag 06.04.													
Di 07.04.													
Mi 08.04.													
Do 09.04.													
Fr 10.04.													
Sa* 11.04.													
So* 12.04.													

* 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 G, G1, Ei, M, Me, La, Sb

= Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Änderungen vorbehalten

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:



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

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 13.04.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4183	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La L 4761	Erbentaler in Mehraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüse-reis G,G1,M,Me,La L 4592	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 L 4533	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 L 4229	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümelchen G,G1,M,Me,La,1 1508
						Rote Bete Salat	D810010
Di 14.04.	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La 4776	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4120	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 L 4641	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,F,Me,La L 4430	Luftige Schokoladenmousse mit Soße G,G1,M,Me,La,1 1506
						Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S 4430	D810007
Mi 15.04.	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3 4085	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Garten-gemüse und Band-nudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4273	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis M,Me,La,S,Sn L 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe G,G1,Ei,M,Me,La L 4628	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlings-püree G,G1,F,Me,La L 4415	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlings-püree Ei,M,Me,La L 4581	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
						Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn 4581	D810020
Do 16.04.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3 4609	Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S L 4740	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse über-backen G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4585	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20 L 4507	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilieng-kartoffeln G,G1,S,Sn L 4060	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1 1510
						Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn 4060	D810022
Fr 17.04.	Topfenknödel mit Nougatcreme-füllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 L 4500	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F,Me,La,S,Sn 4494	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn L 4158	Linsenbällchen mit einer Perlneudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S L 4555	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4732	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4219	Apfel-Bananenmus ³ Bohnensalat D810013
							1557
Sa* 18.04.	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlings-püree G,G1,F,Me,La,S 4425	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4765	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S L 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4321	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La L 4045	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9 L 4542	Milchcreme mit Walbeerern auf Kekskrümelchen G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023 4542
So* 19.04.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffel-klöße G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4260	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4127	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senf-Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,Me,La,S,Sn L 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4387	Paniertes Schweineschnitzel mit pikantem Schaschlik-Soße dazu Spiral-nudeln G,G1,Sn,20 L 4131	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S L 4797	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
							Hanseatischesalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn 4797
<p>* 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.</p> <p>Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.</p> <p>Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.</p> <p>Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine</p>							

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

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo 13.04.								
Di 14.04.								
Mi 15.04.								
Do 16.04.								
Fr 17.04.								
Sa* 18.04.								
So* 19.04.								

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 Kundenummer 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 €			
	Menü	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung							Salat 1,59 €			
Mo	20.04.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Gl,M,Me,La</small>	Rindergulasch mit buntem MöhrenGemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomatengarnitur <small>Gl,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Currywurst mit Kartoffelpalaten <small>Sn,3</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>Gl,Gl,M,Me,La</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,1</small>	20.04.	4516	4417	4226	4088	1506		
Di	21.04.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>Gl,Gl,S,Sn</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>Gl,Gl,M,Me,La</small>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>Gl,Ei</small>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>Gl,Ei,M,Me,La</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</small>	21.04.	4347	4221	4778	4594	4024	4502	1510
Mi	22.04.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>Gl,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>Gl,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small>	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>Gl,Gl,M,Me,La</small>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>Gl,Gl,M,Me,La</small>	Herhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>Gl,Gl,M,Me,La,S</small>	Rhabarbermus <small>3</small>	22.04.	4098	4748	4501	4591	4668	4233	1553
Do	23.04.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung 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>Gl,Gl,M,Me,La,Sn,20</small>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>Gl,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>Gl,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>Gl,Gl,M,Me,La</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis <small>Gl,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>Gl,Gl,M,Me,La,1</small>	23.04.	4758	4108	4577	4554	4512	4493	1507
Fr	24.04.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>Gl,Gl,Ei,Sn,20</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>Gl,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>Gl,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>Gl,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln <small>Gl,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>Gl,Gl,Sb,M,Me,La,1</small>	24.04.	4154	4785	4465	4587	4081	4603	1509
Sa*	25.04.	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>Gl,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</small>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>Gl,Gl,Ei,Sn,20</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>Gl,Ei</small>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur <small>Gl,Ei</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>Gl,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>Gl,Gl,M,Me,La,S</small>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>Gl,Gl,G3,M,Me,La,1</small>	25.04.	4076	4269	4621	4560	4433	4040	1503
So*	26.04.	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>Gl,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>Gl,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Kartoffelpalaten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>5</small>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln <small>Gl,Ei</small>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <small>Gl,Ei</small>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokoekes <small>Gl,Gl,M,Me,La,1</small>	26.04.	4263	4411	4189	4588	4759	4168	1505

* 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 Gl,Ei,M,Me,La

= Kirschkuchen 10, G, Gl, Ei, M, Me, La, Sb

= Butterkuchen Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1