



# Bestellschein

Kalenderwoche: 14

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	11,19 €	12,19 €	10,99 €	10,29 €	10,49 €	9,99 €	Salat	1,59 €									
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit											
<b>Mo</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La,S 4540	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,Gl,M,Me,La 4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La 1506		<b>Mo</b>								
31.03.							Gurkensalat 3, D810008		31.03.								
<b>Di</b>	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4347	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,S,Sn 4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,Gl,M,Me,La 4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,Gl,Ei 4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,Gl,Ei,M,Me,La 4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd 1510		<b>Di</b>								
01.04.							Rotkrautsalat D810012		01.04.								
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,Gl,M,Me,La 4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,Gl,M,Me,La 4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn 4233	Rhabarbermus 3, 1553		<b>Mi</b>								
02.04.							Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000		02.04.								
<b>Do</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,Gl,M,Me,La,Sn 4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,Gl,M,Me,La 4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,Gl,F,M,Me,La,Sn 4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,Gl,M,Me,La 1507		<b>Do</b>								
03.04.							gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001		03.04.								
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle 20,G,Gl,Ei,Sn 4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20, 4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,Gl,F,M,Me,La,S 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,Gl,Sb,M,Me,La 1509		<b>Fr</b>								
04.04.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006		04.04.								
<b>Sa*</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,Gl,Ei,S,Sn 4269	Klassischer Hühnersuppentopf G,Gl,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,Gl,F,M,Me,La,Sn 4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,Gl,G3,M,Me,La 1503		<b>Sa*</b>								
05.04.							gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002		05.04.								
<b>So*</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,Gl,F,M,Me,La,S 4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,Gl,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,Gl,M,Me,La 1505		<b>So*</b>								
06.04.							gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004		06.04.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 €**

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

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♻=vegetarisch ♻=ohne Gluten lt. Rezeptur ♻=ohne Laktose lt. Rezeptur ∞=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milch(eiweiß) La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: **15**

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

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

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

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

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



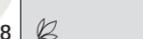
Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: [www.ihr-menueservice.de](http://www.ihr-menueservice.de) oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



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

Menü	1 11,19 € Mutter's Küche	2 12,19 € Feinschmecker Menüs	3 10,99 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,29 € Vegetarische Menüs	5 10,49 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
<b>Mo</b>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>3,20,G,G1,Ei,S</sup>  4365	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>  4751	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>  4124	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>  4548	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  4523	<b>Geflügelrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>  4790	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 1508
<b>07.04.</b>							<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> DB10007
<b>Di</b>	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>20,G,G1,Ei,S</sup>  4386	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>  4202	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>  4429	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,S</sup>  4552	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse Salzkartoffeln <sup>3,M,Me,La,S,Sn</sup>  4767	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>  4553	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1504
<b>08.04.</b>							<b>Bohnensalat</b> DB10013
<b>Mi</b>	<b>Wurstpfanne „Jäger Art“</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4025	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4334	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  4524	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup>  4508	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>  4001	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>  4146	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1511
<b>09.04.</b>							<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> DB10005
<b>Do</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>  4445	<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>  4407	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4079	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln  4639	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S</sup>  4164	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <sup>G,G1,Ei</sup>  4557	<b>Apfel-Bananenmus</b> <sup>3,</sup> 1557
<b>10.04.</b>							<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> <sup>Ei,Sn</sup> DB10003
<b>Fr</b>	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup>  4462	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsauce</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4176	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>  4610	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  4558	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris  4798	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4082	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <sup>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510
<b>11.04.</b>							<b>Gurkensalat</b> <sup>3,</sup> DB10008
<b>Sa*</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>  4539	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>20,G,G1,K,F,M,Me,La</sup>  4427	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4061	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  4543	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem <sup>M,Me,La</sup>  4630	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis  4792	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße</b> auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1509
<b>12.04.</b>							<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <sup>Ei,M,Me,La</sup> DB10006
<b>So*</b>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>  4117	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>  4210	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>20,G,G1,M,Me,La</sup>  4770	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4562	<b>Zwei Rinderrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  4013	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>  4227	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 1507
<b>13.04.</b>							<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> DB10000

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 €

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. Rezeptur ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	11,19 €	12,19 €	10,99 €	10,29 €	10,49 €	9,99 €	Salat	1,59 €									
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit											
<b>Mo</b>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	Apfelmus <sup>3</sup> 1552	Karottensalat <sup>3</sup> D810009	<b>Mo</b>								
14.04.									14.04.								
<b>Di</b>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	Rote Bete Salat D810010	<b>Di</b>								
15.04.									15.04.								
<b>Mi</b>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	<b>Mi</b>								
16.04.									16.04.								
<b>Do</b>	Festtagsuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182	Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1506	gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002	<b>Do</b>								
17.04.									17.04.								
<b>Fr*</b>	Kasselerbraten in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	Rotkrautsalat D810012	<b>Fr*</b>								
18.04.									18.04.								
<b>Sa*</b>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	Rinderroulade gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4214	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004	<b>Sa*</b>								
19.04.									19.04.								
<b>So*</b>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	***Ostermenü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4326	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007	<b>So*</b>								
20.04.									20.04.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 €**

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

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♻=vegetarisch ♻= ohne Gluten lt. Rezeptur ♻= ohne Laktose lt. Rezeptur ✕= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milch(eiweiß) La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 17

Menü	Kalenderwoche: 17						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
<b>Mo*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<small>Ostermontag</small> 21.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



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

Menü	1 11,19 €	2 12,19 €	3 10,99 €	4 10,29 €	5 10,49 €	6 9,99 €	Dessert 0,89 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
<b>Mo*</b>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S ●	<b>***Ostermenü***</b> Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße; dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S ✕ ●	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F, M, Me, La, S, Sn ● L	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G, G1, M, Me, La ●	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S ●	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn ●	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G, G1, M, Me, La 1507
<small>Ostermontag</small> 21.04.	4224	4789	4474	4544	4458	4099	<b>Weißkrautsalat</b> 3, D810011
<b>Di</b>	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni</b> in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott 9, G, G1, M, Me, La	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G, G1, Ei, M, Me	<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3, 20, M, Me, La	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G, G1, M, Me, La, S, Sn	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit G, G1, S, M, Me, La 1509
22.04.	4578	4255	4513	4575	4144	4744	<b>Gurkensalat</b> 3, D810008
<b>Mi</b>	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1	<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes</b> in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M, Me, La, Sn	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M, Me, La, S	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	<b>Saftiges Kasseler</b> in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3, 20, G, G1, M, Me, La, S	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G, G1, M, Me, La 1505
23.04.	4509	4320	4778	4574	4002	4199	<b>Karottensalat</b> 3, D810009
<b>Do</b>	<b>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3, M, Me, La	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G, G1, M, Me, La, S	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G, G1, S, Sn	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G, G1, M, Me, La	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, Sn	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel G, G1, Ei, M, Me, La, S	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G, G1, G3, M, Me, La 1503
24.04.	4021	4784	4275	4545	4018	4580	<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810000
<b>Fr</b>	<b>Seelachsfilet</b> in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>1</sup>	<b>Medaillons vom Schwein</b> in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G, G1, Ei, S, Sn	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup>	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>5</sup></b>	<b>Rhabarbermus</b> 3, 1553
25.04.	4406	4159	4023	4599	4030	4608	<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei, M, Me, La D810006
<b>Sa*</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	<b>Kap-Seehecht</b> in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G, G1, F, M, Me, La, S, Sn	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>5, Sn</sup>	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G, G1, G4, M, Me, La, S	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein</b> in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> Sb, M, Me, La 1504
26.04.	4796	4420	4644	4593	4138	4022	<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> Ei, Sn D810001
<b>So*</b>	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn	<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La, S	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen</b> mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G, G1, Ei, M, Me, La ●	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen G, G1, Ei, Sb ●	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G, G1, G2, M, Me, La, Sn ● L	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G, G1, Sb, M, Me, La 1511
27.04.	4162	4308	4151	4570	4514	4212	<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> Ei, Sn D810003

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

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

Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz).

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 €

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



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

# Bestellschein

Kalenderwoche: 18

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	11,19 €	12,19 €	10,99 €	10,29 €	10,49 €	9,99 €	Salat 1,59 €										
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit											
<b>Mo</b>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508		<b>Mo</b>								
28.04.	4069	4183	4761	4592	4533	4229	Rote Bete Salat D810010		28.04.								
<b>Di</b>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506		<b>Di</b>								
29.04.	4609	4740	4297	4585	4507	4060	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007		29.04.								
<b>Mi</b>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507		<b>Mi</b>								
30.04.	4085	4273	4400	4628	4415	4581	gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002		30.04.								
<b>Do*</b>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510		<b>Do*</b>								
01.05.	4776	4203	4095	4571	4080	4430	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810004		01.05.								
<b>Fr</b>	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 Gemüse Mischung 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>	Linzenbällchen 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 <small>3,</small> 1557		<b>Fr</b>								
02.05.	4500	4494	4158	4555	4732	4219	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005		02.05.								
<b>Sa*</b>	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>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511		<b>Sa*</b>								
03.05.	4425	4765	4612	4321	4045	4542	Bohnensalat D810013		03.05.								
<b>So*</b>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509		<b>So*</b>								
04.05.	4260	4127	4432	4387	4131	4797	Rotkrautsalat D810012		04.05.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 €**

- = 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=Milch(eiweiß) La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: **19**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



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

Menü	1 11,19 €	2 12,19 €	3 10,99 €	4 10,29 €	5 10,49 €	6 9,99 €	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  4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse  4417	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln  4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur  4540	Currywurst mit Kartoffelspalten  4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln  4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße  1506
05.05.							Gurkensalat  3, DB10008
Di	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle  4347	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis  4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree  4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln  4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße  4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks  3, G, G1, Sb, M, Me, La, Sd 1510
06.05.							Weißkrautsalat  3, DB10011
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln  4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“  4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen  10, M, Me, La 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“  4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur  4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln  4233	Rhabarbermus  3, 1553
07.05.							Feldsalat mit Balsamico-Dressing  DB10000
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln  M, Me, La, S 4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti  20, G, G1, M, Me, La, S, Sn 4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße  G, G1, Ei, M, Me, La, S 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln  4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße  G, G1, M, Me, La 4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris  G, G1, M, Me, La, S, Sn 4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit  G, G1, M, Me, La 1507
08.05.							gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing  Ei, Sn DB10001
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle  20, G, G1, Ei, Sn 4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln  20, 4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln  G, G1, 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 1509
09.05.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing  Ei, M, Me, La DB10006
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln  3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle  20, G, G1, Ei, S, Sn 4269	Klassischer Hühnersuppentopf  G, G1, Ei 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi  G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn 4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln  G, G1, Ei, M, Me, La, S 4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks  G, G1, G3, M, Me, La 1503
10.05.							gem. Gärtnerinsalat  Ei, Sn DB10002
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 1505
11.05.							gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing  Ei, M, Me, La DB10004

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

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

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 €

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sfl = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten



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: 20

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	11,19 €	12,19 €	10,99 €	10,29 €	10,49 €	9,99 €	Salat 1,59 €	Salat									
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit											
Mo	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,1,Ei,S 4365	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,1,M,Me,La,S,Sn 4751	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,1,M,Me,La,S 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,1,M,Me,La,Sn 4548	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,1,Ei,M,Me,La 4523	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,1,M,Me,La,S,Sn 4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,1,M,Me,La 1508		Mo								
12.05.									12.05.								
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,1,Ei,S 4386	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,1,M,Me,La,S,Sn 4202	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,1,F,M,Me,La 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,1,S 4552	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn 4767	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504		Di								
13.05.									13.05.								
Mi	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,1,Ei,M,Me,La,S 4025	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,1,Ei,M,Me,La,S 4334	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,1,Ei,M,Me,La 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,1,Ei 4001	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,1,Ei,S 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,1,Sb,M,Me,La 1511		Mi								
14.05.									14.05.								
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,1,Sb,S 4445	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,1,Ei,M,Me,La,S 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,1,M,Me,La,S 4164	Reibekuchen mit Apfelmus G,1,Ei 4557	Apfel-Bananenmus 3, 1557		Do								
15.05.									15.05.								
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,1,F,M,Me,La,Sn 4462	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,1,Ei,M,Me,La,S 4176	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,1,Ei,S 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,1,Ei,M,Me,La 4558	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,1,Ei,M,Me,La,S 4082	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,1,Sb,M,Me,La,Sd 1510		Fr								
16.05.									16.05.								
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,1,K,F,M,Me,La 4427	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,1,Ei,M,Me,La,S 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,1,Ei,M,Me,La 4543	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La 4630	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,1,Sb,M,Me,La 1509		Sa*								
17.05.									17.05.								
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,1,M,Me,La 4210	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengesetzt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,1,M,Me,La 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,1,Ei,M,Me,La,S 4562	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,1,Ei,M,Me,La,S 4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,1,Ei,S 4227	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,1,M,Me,La 1507		So*								
18.05.									18.05.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 €**

- = Apfelkuchen<sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♻=vegetarisch ♻=ohne Gluten lt. Rezeptur ♻=ohne Laktose lt. Rezeptur ∞=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweiss Ei=La=Kartoffel S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 21

Menü	Kalenderwoche: 21						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

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



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



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



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

Menü	1 11,19 €	2 12,19 €	3 10,99 €	4 10,29 €	5 10,49 €	6 9,99 €	Dessert 0,89 €
	Mutter's Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
<b>Mo</b>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419	<b>Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße</b> mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>6,G1</sup> 4549	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“</b> in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4097	<b>Apfelmus</b> <sup>3</sup> 1552 <b>Karottensalat</b> <sup>3</sup> D810009
<b>Di</b>	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4211	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505 <b>Rote Bete Salat</b> D810010
<b>Mi</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503 <b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> Ei,Sn D810001
<b>Do</b>	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	<b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1506 <b>gem. Gärtnerinsalat</b> Ei,Sn D810002
<b>Fr</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	<b>Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508 <b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810005
<b>Sa*</b>	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511 <b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,M,Me,La D810004
<b>So*</b>	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	<b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <sup>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510 <b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> Ei,M,Me,La,S D810007

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 €

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfit Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten