



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Deutsches Rotes Kreuz
 Soziale Dienste
 Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
 Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
 Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
 www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: 19

Menü	1 8,39 €	2 8,99 €	3 7,89 €	4 7,99 €	5 7,39 €	6 6,79 €	Dessert 0,69 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 0,99 €	Mo								
10.05.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> ● 4131	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ☒ ● 4190	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> ● L 4621	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> ☒ ● L 4533	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4097	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557 Rotkrautsalat <small>3,Sd</small> D810012	10.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4745	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4779	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4053	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4120	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> ☒ ● 4524	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ☒ ● L 4573	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>1,G,G1,G3,M,Me,La</small> 1503 Bohnsalat <small>2,Sd</small> D810013	11.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei</small> ● 4083	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small> 4782	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> ☒ ● L 4501	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small> ● 4406	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4192	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> ● L 4206	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,G1,M,Me,La</small> 1507 gem. Fitness-Blattsalat <small>Ei,Sn</small> D810001	12.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do*	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4086	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ☒ ● 4319	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,G1,M,Me,La</small> ☒ ● L 4545	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4098	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> ☒ ● 4565	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La</small> ● L 4434	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,M,Me,La</small> 1508 Feldsalat <small>S</small> D810000	13.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small> ☒ ● 4549	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4436	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> ● L 4462	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4732	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4163	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße <small>1,Sb,M,Me,La</small> 1506 gem. Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004	14.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4474	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ☒ ● 4334	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4761	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ☒ ● 4560	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4551	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ☒ L 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511 Rote Bete Salat <small>3,Sd</small> D810010	15.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,S,Sn</small> ● 4221	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4182	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small> ● L 4275	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4153	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> ● 4433	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4756	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden <small>3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 Gurkensalat <small>3,Sd</small> D810008	16.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,65 €

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sfi

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch

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 oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
 Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
 Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
 www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service Rhein-Main-Taunus
Bestellschein

Kalenderwoche: **21**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,69 €	Menü							Dessert	Kuchen
	8,39 €	8,99 €	7,89 €	7,99 €	7,39 €	6,79 €	Salat 0,99 €		1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo*	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1.511	Mo*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pfingstmontag 24.05.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüse- und Salzkartoffeln 4758	***Spargel-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Rahmsauce dazu grüner und weißer Spargel in cremiger Soße und Knöpfespätzle 4196	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 4225	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle 4154	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise 4561	Saftiges Rindergulasch in Champignonsauce mit Spiralnudeln 4229	Rote Bete Salat 3.Sd D810010							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 4197	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle 4127	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 4610	Zwetschgknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 4524	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsauce, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 4211	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree 4430	Rhabarbermus 3. 1553	Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.05.							Bohnsalat 2.Sd D810013							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 4069	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce 4182	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle 4297	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris 4400	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 4419	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree 4581	Panna cotta mit Himbeersauce auf Keksboden 3.1.G.1.Sb.M.Me.La.Sd 1510	Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.05.							Weißkrautsalat 3.Sd D810011							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20.G.1.K.Fi.M.Me.La.Sd 4427	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln 4779	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale 4543	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsauce an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln 4018	Klassischer Hühnersuppentopf 4621	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln 4060	Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit 1.G.1.G.3.M.Me.La 1509	Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.05.							gem. Pariser Blattsalat Ei.Sb.M.Me.La D810005							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 4321	Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce dazu eine bunte Gemüse- und Salzkartoffeln 4418	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce 4191	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 4609	Süßer Kirschmichel mit Vanillesauce 4509	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersauce, dazu Gemüse-Reis 4744	Apfel-Bananenmus 3. 1557	Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.05.							gem. Hanseatensalat Ei.Sb.M.Me.La.Sn D810003							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa*	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 4641	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle 4740	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4780	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4429	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln 4044	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9.G.1.Ei.M.Me.La 4542	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1.G.1.G.1.M.Me.La 1507	Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.05.							gem. Blattsalat Ei.Sb.M.Me.La D810004							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 4260	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln 4320	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse- und Rahmkartoffeln 4424	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 4145	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle 4732	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 4231	Himbeercreme mit Fruchtsauce auf Schokokeks 1.G.1.G.1.M.Me.La 1505	So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.05.							Rohkostsalat Ei.Sb.M.Me.La D810006							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,65 €

= Apfelkuchen^{G,1.Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{10.G,1.Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,1.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 Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ♻ = vegetarisch

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 appetito AG in Kooperation mit:
Deutsches Rotes Kreuz
 Soziale Dienste Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
 Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
 Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
 www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: **23**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,69 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	8,39 €	8,99 €	7,89 €	7,99 €	7,39 €	6,79 €	Salat 0,99 €									
Mo	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 0,99 €	Mo								
07.06.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S 4609	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn 4751	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,Gl,M,Me,La 4594	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4347	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,Gl,M,Me,La,S 4164	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4082	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,Gl,M,Me,La 1508 Weißkrautsalat 3,Sd D810011	07.06.								
Di	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,Gl,Ei,M,Me,La 4522	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn 4202	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4124	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,Sb,S 4445	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La 1504 Bohnsensalat 2,Sd D810013	08.06.								
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4378	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4061	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4767	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,Gl,Ei,S 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,Gl,Sb,M,Me,La 1511 gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810004	09.06.								
Do	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,Gl,Fi,M,Me,La 4429	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,Gl,M,Me,La 4770	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4079	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,Gl,Ei 4001	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S 4626	Apfel-Himbeermus 3. 1558 Rohkostsalat Ei,Sb,M,Me,La D810006	10.06.								
Fr	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf M,Me,La,S,Sn 4200	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4176	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,Gl,Ei,S 4629	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn 4472	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,Gl,M,Me,La 4513	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,S,Sn 4790	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd 1510 Gurkensalat 3,Sd D810008	11.06.								
Sa*	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,Gl,Ei,S 4584	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4183	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,Gl,Ei,M,Me,La 4590	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La 4570	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,Gl,M,Me,La 1505 gem. Pariser Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810005	12.06.								
So*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rüben Gemüse und Stampfkartoffeln 3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4494	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn 4400	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4240	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,S 4227	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,Gl,G3,M,Me,La 1509 gem. Hanseatensalat Ei,Sb,M,Me,La,S,Sn D810003	13.06.								

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 appetito 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 1,65 €

- = Apfelkuchen^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sfi}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol ☒=vegetarisch

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 Sfi=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
 Soziale Dienste Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
 Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
 Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
 www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: 25

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,69 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	8,39 €	8,99 €	7,89 €	7,99 €	7,39 €	6,79 €	Salat	0,99 €									
Mo	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 0,99 €		Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.06.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} 4539	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Röhrei und kleinen Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4503	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4767	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{3,20,G,G1,S,Sn} 4015	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4199	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{1,Sb,M,Me,La} 1504 Gurkensalat ^{3,Sd} D810008		21.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingsspürsee ^{G,G1,F1,M,Me,La} 4415	***Spargel-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Rahmsoße dazu grüner und weißer Spargel in cremiger Soße und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4196	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} 4590	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei} 4024	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4583	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4797	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505 Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011		Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S} 4552	***Spargel-Menü*** Zarte Hähnchenbrust in Sauce béarnaise mit einem Spargel-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4766	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F1,M,Me,La,S,Sn} 4474	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} 4138	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4099	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509 gem. Hanseatensalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003		Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,G1,Ei} 4249	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4188 + 1,50 €	***Spargel-Menü*** Nudeltaschen mit Bärlauchfüllung in cremiger Soße, dazu grüner und weißer Spargel sowie bunte Möhren ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4567	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 4798	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S} 4622	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4219	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1503 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005		Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} 4606	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{F1,M,Me,La,Sn} 4416	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} 4023	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn} 4154	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} 4263	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsauce ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4502	Apfelmus ^{3,} 1552 gem. Fitness-Blattsalat ^{Ei,Sn} D810001		Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4282	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4176	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4768	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 4645	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,G1,M,Me,La} 4506	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4022	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{2,S} D810007		Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4273	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Finger- und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4308	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G,G1,M,Me,La,S} 4191	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4748	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4458	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,F1,M,Me,La,Sn} 4493	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{1,G,G1,M,Me,La} 1508 Feldsalat ^S D810000		So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.06.									27.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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.

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 1,65 €

= 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}

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz ∇ =mit Alkohol ∇ =vegetarisch
 Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Ernüsse 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 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

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

