



*Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!*



Im Auftrag von:
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de

Kalenderwoche: **48**

Menü-angebot	1	7,29 €	2	7,99 €	3	6,79 €	4	6,99 €	5	6,59 €	6	5,89 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit				Anzahl									
Mo 27.11.	Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln 4059	Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 4143	Klassischer Hühnersuppentopf 4621	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 4501	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln 4799	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 4097	Mo 27.11.																
Di 28.11.	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln 4086	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln 4437	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4747	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 4153	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 4533	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree 4581	Di 28.11.																
Mi 29.11.	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika 4549	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis 4794	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 4513	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln 4079	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi 4433	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln 4206	Mi 29.11.																
Do 30.11.	Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis 4726	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 4319	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 4225	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln 4734	Süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis 4591	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris 4493	Do 30.11.																
Fr 01.12.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln 4098	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis 4725	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln 4424	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 4074	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel 4177	Fr 01.12.																
Sa* 02.12.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4429	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle 4334	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 4768	Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse 4592	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 4551	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott 4525	Sa* 02.12.																
So* 03.12.	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 4221	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce 4182	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln 4083	***Weihnachts-Menü*** Geschnittene Hähnchenfilets in Steinpilzsoße mit Pariser Karotten und Brokkoli, dazu Knöpferspätzle 4728	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti 4756	So* 03.12.																

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,50€.

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 €

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: * kann enthalten 1,3,M,Me,La **0,69 €**

Salat: * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn **0,99 €**

- = Apfelkuchen^{G,G1,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

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

Wählen Sie Ihre Kostform:
L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)



Im Auftrag von:
CARITAS ALTENHILFE GGmbH
BERLIN
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Im Auftrag von:
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
04.12.									
Di									
05.12.									
Mi									
06.12.									
Do									
07.12.									
Fr									
08.12.									
Sa*									
09.12.									
So*									
2. Advent 10.12.									

Menü-angebot	1 7,29 €	2 7,99 €	3 6,79 €	4 6,99 €	5 6,59 €	6 5,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit
Mo	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin ^{G,G1,M,Me,La,S}	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
04.12.	4606	4332	4612	4780	4002	4040
Di	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S}	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,i,M,Me,La,S}	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}
05.12.	4552	4255	4761	4257	4465	4542
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,S}	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,F,i,M,Me,La,S,Sn}	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis ^{S,Sn}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}
06.12.	4509	4133	4472	4028	4080	4146
Do	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
07.12.	4282	4786	4599	4406	4622	4022
Fr	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{Ei,M,Me,La,Sn}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}
08.12.	4427	4120	4270	4748	4536	4233
Sa*	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,i,M,Me,La,S,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La,S}
09.12.	4044	4469	4590	4644	4275	4797
So*	***Weihnachts-Menü*** Festtagsbraten vom Rind in Burgundersoße mit Pflaumen, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}
2. Advent 10.12.	4276	4740	4189	4561	4458	4199

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,50 €.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol
 ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
 Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

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

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 €

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: * kann enthalten 1,3,M,Me,La **0,69 €**

Salat: * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn **0,99 €**

- = Apfelkuchen ^{G,G1,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen ^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten



Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Im Auftrag von:
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de

Kalenderwoche: **50**

Menü-angebot	1	7,29 €	2	7,99 €	3	6,79 €	4	6,99 €	5	6,59 €	6	5,89 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen		
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit				Anzahl										
Mo 11.12.	4001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	4496 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei}	4798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Mo 11.12.																	
Di 12.12.	4565 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	4103 Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken ^{G,G1,Ei,Sn}	4645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	4018 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	4732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Di 12.12.																	
Mi 13.12.	4625 Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S	4310 Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}	4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S}	4521 Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Mi 13.12.																	
Do 14.12.	4768 Geflügelbratwurst in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	4308 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingerhörnchen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4537 In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße ^{10,M,Me,La}	4624 Weiße Bohneneintopf ^S	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}	Do 14.12.																	
Fr 15.12.	4039 Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4158 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	4422 Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	4511 Quarknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}	4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Fr 15.12.																	
Sa* 16.12.	4197 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20}	4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	4621 Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	4082 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Sa* 16.12.																	
So* 17.12.	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4127 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingerhörnchen und Kräuterspätzle ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S}	4167 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4187 ***Weihnachts-Menü*** Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Stampf ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}	4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	So* 17.12.																	

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,50€.

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 €

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: * kann enthalten 1,3,M,Me,La **0,69 €**

Salat: * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn **0,99 €**

- = Apfelkuchen ^{G,G1,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen ^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

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

Wählen Sie Ihre Kostform:
L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Im Auftrag von:
CARITAS ALTENHILFE GGmbH
BERLIN
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de



Ihr Menüservice bringt Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
18.12.									
Di									
19.12.									
Mi									
20.12.									
Do									
21.12.									
Fr									
22.12.									
Sa*									
23.12.									
So*									
4. Advent/ Heiligabend 24.12.									

Menü-angebot	1 7,29 €	2 7,99 €	3 6,79 €	4 6,99 €	5 6,59 €	6 5,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit
Mo	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Buntbarschfilet in Safran-Zitronensoße dazu eine Blumenkohl-Möhren-Mischung und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small>	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3, 20, S, Sn</small>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>
18.12.	4554	4405	4533	4606	4164	4764
Di	Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp <small>K, Ei, M, Me, La, Sn</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Rahmgeschneitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>
19.12.	4408	4203	4124	4211	4458	4608
Mi	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpfungspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small>	Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln <small>Sn</small>
20.12.	4183	4159	4644	4780	4501	4209
Do	Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten <small>3, 20, G, G1, G3, M, Me, La</small>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20, G, G1, Ei, S, Sn</small>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1, Ei</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>
21.12.	4029	4269	4079	4549	4080	4430
Fr	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small>
22.12.	4610	4791	4472	4734	4138	4515
Sa*	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G, G1, Ei, S</small>	Schweinegeschneitztes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small>	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3, Sn</small>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>
23.12.	4016	4105	4747	4551	4088	4099
So*	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	***Weihnachts-Menü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfungspätzle <small>20, G, G1, Ei, Sn</small>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20, M, Me, La, S</small>	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
4. Advent/ Heiligabend 24.12.	4745	4314	4154	4102	4406	4168

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,50 €.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol
 ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
 Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

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

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 €

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: * kann enthalten 1,3,M,Me,La **0,69 €**

Salat: * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn **0,99 €**

- = Apfelkuchen G, G1, M, Me, La
- = Kirschkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
- = Butterkuchen G, G1, M, Me, La, Sf, Sf1

Änderungen vorbehalten



*Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!*



Im Auftrag von:
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de

Kalenderwoche: **52**

Menü-angebot	1	7,29 €	2	7,99 €	3	6,79 €	4	6,99 €	5	6,59 €	6	5,89 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen		
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit												Anzahl		
Mo* 1. Weihnachtstag 25.12.	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,G1,M,Me,La,S,Sn	4751	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	4589	***Weihnachts-Menü*** Geschnittene Hähnchenfilets in Steinpilzsoße mit Pariser Karotten und Brokkoli, dazu Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4728	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S	4006	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	4060	Mo* 1. Weihnachtstag 25.12.											
Di* 2. Weihnachtstag 26.12.	***Weihnachts-Menü*** Festtagsbraten vom Rind in Burgundersoße mit Pflaumen, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	4276	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4240	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei	4175	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	4445	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein 3,20,S	4641	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	4573	Di* 2. Weihnachtstag 26.12.											
Mi 27.12.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,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,G1,Ei,M,Me,La,S	4061	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La	4590	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S	4561	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	4792	Mi 27.12.											
Do 28.12.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	4475	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4176	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4053	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	4023	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	4524	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein 3,20,S	4626	Do 28.12.											
Fr 29.12.	Rinderbraten in deftiger Zwiebelsoße dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	4204	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4106	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	4612	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	4465	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	4263	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	4790	Fr 29.12.											
Sa* 30.12.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	4584	Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La,S,Sn	4428	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	4477	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage G,G1,M,Me,La,S	4683	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S,Sn	4767	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4040	Sa* 30.12.											
So* Silvester 31.12.	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße G,G1,M,Me,La,S	4191	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	4770	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	4400	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4297	***Silvester-Menü*** Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Stampf G,G1,Ei,Sb,M,Me,La	4187	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	4227	So* Silvester 31.12.											

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)



Im Auftrag von:
CARITAS ALTENHILFE GGmbH
BERLIN
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,50 €.

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 €

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: * kann enthalten 1,3,M,Me,La **0,69 €**

Salat: * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn **0,99 €**

- = Apfelkuchen^{G,G1,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

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



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Im Auftrag von:
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
Mo*									Anzahl
Neujahr 01.01.									
Di									
02.01.									
Mi									
03.01.									
Do									
04.01.									
Fr									
05.01.									
Sa*									
06.01.									
So*									
07.01.									

Menü-angebot	1	7,29 €	2	7,99 €	3	6,79 €	4	6,99 €	5	6,59 €	6	5,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit	
Mo*	4059	Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinflisch) auf dicken Bohnen mit Specksosse, dazu Stampfkartoffeln <small>3,20,G,1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	4349	***Neujahr-Menü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersosse mit Rotkohl und Speckklößen <small>20,G,1,Ei,M,Me,La,S</small>	4621	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,1,Ei</small>	4501	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	4799	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	4097	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
Neujahr 01.01.				+ 2,00 €								
Di	4086	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S</small>	4437	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersosse dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small>	4747	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,1,M,Me,La,S</small>	4153	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S</small>	4533	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,1,M,Me,La</small>	4581	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>
02.01.												
Mi	4549	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,1,Ei</small>	4794	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis	4513	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,1,M,Me,La</small>	4079	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,1,Ei,M,Me,La,S</small>	4433	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersosse dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	4206	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,1,M,Me,La</small>
03.01.												
Do	4726	Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis <small>Sn</small>	4319	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,1,Ei,M,Me,La</small>	4225	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S</small>	4734	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S,Sn</small>	4591	Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis <small>G,1,Sb,Sn</small>	4493	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>
04.01.												
Fr	4098	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,1,Ei,M,Me,La,S</small>	4725	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis <small>G,1,M,Me,La,S</small>	4424	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblocken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,1,Fi,M,Me,La,S</small>	4798	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	4074	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,1,Ei,M,Me,La</small>	4177	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel <small>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
05.01.												
Sa*	4429	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,1,Fi,M,Me,La</small>	4334	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,1,Ei,M,Me,La,S</small>	4768	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S,Sn</small>	4592	Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,4,Ei</small>	4551	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,1,M,Me,La,S</small>	4525	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,1,Ei,M,Me,La</small>
06.01.												
So*	4221	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,1,S,Sn</small>	4182	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,1,M,Me,La,S</small>	4083	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,1,Ei</small>	4422	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersosse, dazu Kartoffelwürfel <small>G,1,Fi,M,Me,La,S</small>	4192	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	4756	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,1,M,Me,La,S</small>
07.01.												

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,50€.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol
 ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
 Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

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

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 €

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: * kann enthalten 1,3,M,Me,La **0,69 €**

Salat: * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn **0,99 €**

- = Apfelkuchen G,1,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,1,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,1,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Im Auftrag von:
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de

Kalenderwoche: 2

Menü-angebot	1 7,29 €	2 7,99 €	3 6,79 €	4 6,99 €	5 6,59 €	6 5,89 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit										Anzahl
Mo 08.01.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,5,Sn 4606	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin G,G1,M,Me,La,S 4332	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,EI,S 4612	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	Mo 08.01.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 09.01.	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 4761	Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4257	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465	Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4542	Di 09.01.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 10.01.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,S 4133	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4472	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis S,Sn 4028	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	Mi 10.01.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 11.01.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4786	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi 4406	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S 4622	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4022	Do 11.01.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 12.01.	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La 4427	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4120	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Ei,M,Me,La,Sn 4270	Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4536	Herzhaftes Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	Fr 12.01.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa* 13.01.	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4044	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4469	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Zartes Rindergeschnitzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris G,G1,M,Me,La,S 4797	Sa* 13.01.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So* 14.01.	Hähnchengeschnitzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4793	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 4740	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S 4561	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4199	So* 14.01.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)



Im Auftrag von:
CARITAS ALTENHILFE GGmbH
BERLIN
Tel.: 030 68302380
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,50€.

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 €

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: * kann enthalten 1,3,M,Me,La **0,69 €**

Salat: * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn **0,99 €**

- = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

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



*Ihr Menüservice bringt Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!*



Im Auftrag von:
Tel.: 030 68302380
Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
Fax: 05971 80208055
menueservice-caritasberlin@apetito.de

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
15.01.									
Di									
16.01.									
Mi									
17.01.									
Do									
18.01.									
Fr									
19.01.									
Sa*									
20.01.									
So*									
21.01.									

Menü-angebot	1	7,29 €	2	7,99 €	3	6,79 €	4	6,99 €	5	6,59 €	6	5,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit	
Mo	4001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}		4496 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei}		4798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	
Di	4565 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}		4103 Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken ^{G,G1,Ei,Sn}		4645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S		4018 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}		4732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	
Mi	4625 Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S		4310 Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}		4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}		4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}		4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S}		4521 Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	
Do	4768 Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		4308 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		4537 In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße ^{10,M,Me,La}		4624 Weiße Bohneneintopf ^S		4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}		4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}	
Fr	4039 Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		4158 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}		4422 Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		4511 Quarkknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}		4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	
Sa*	4197 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20}		4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		4513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La}		4621 Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}		4082 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
So*	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		4127 Filettöpfchen (Schweinedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S}		4167 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		4589 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,50 €.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol
 ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
 Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

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

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 €

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: * kann enthalten 1,3,M,Me,La **0,69 €**

Salat: * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn **0,99 €**

- = Apfelkuchen ^{G,G1,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen ^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten