



*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: **4**

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									
<b>Mo</b> 22.01.	<b>4554</b>	<b>4405</b>	<b>4533</b>	<b>4606</b>	<b>4164</b>	<b>4764</b>	<b>Mo</b> 22.01.																
<b>Di</b> 23.01.	<b>4408</b>	<b>4203</b>	<b>4124</b>	<b>4211</b>	<b>4458</b>	<b>4608</b>	<b>Di</b> 23.01.																
<b>Mi</b> 24.01.	<b>4183</b>	<b>4159</b>	<b>4644</b>	<b>4780</b>	<b>4501</b>	<b>4209</b>	<b>Mi</b> 24.01.																
<b>Do</b> 25.01.	<b>4029</b>	<b>4269</b>	<b>4079</b>	<b>4549</b>	<b>4080</b>	<b>4430</b>	<b>Do</b> 25.01.																
<b>Fr</b> 26.01.	<b>4610</b>	<b>4791</b>	<b>4472</b>	<b>4734</b>	<b>4138</b>	<b>4515</b>	<b>Fr</b> 26.01.																
<b>Sa*</b> 27.01.	<b>4016</b>	<b>4105</b>	<b>4747</b>	<b>4551</b>	<b>4088</b>	<b>4099</b>	<b>Sa*</b> 27.01.																
<b>So*</b> 28.01.	<b>4745</b>	<b>4306</b>	<b>4154</b>	<b>4102</b>	<b>4406</b>	<b>4168</b>	<b>So*</b> 28.01.																

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](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.

\* 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<sup>G,G1,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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									
29.01.									
Di									
30.01.									
Mi									
31.01.									
Do									
01.02.									
Fr									
02.02.									
Sa*									
03.02.									
So*									
04.02.									

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		<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S		<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn		<b>Herzhafter Spinatfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La		<b>Frikadelle „Gutsherren Art“</b> vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Wirsingroulade in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,S,Sn
29.01.	4609		4751		4589		4003		4006		4060	
Di		<b>In Vollmilch gekochter Milchreis</b> mit Kirschlorbeer 10,M,Me,La		<b>Rinderschmorbraten</b> in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> mit Erbsengemüse und Spätzle G,Gl,Ei		<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,Sb,S		<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftigem Bauernwurst vom Schwein 3,20,S		<b>Feines Gemüseragout</b> in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S
30.01.	4537		4240		4175		4445		4641		4573	
Mi		<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Seelachsfilet in Kräuter- marinade</b> dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,Gl,Ei,M,Me,La		<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,Gl,M,Me,La,S		<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
31.01.	4378		4407		4061		4590		4561		4792	
Do		<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S		<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsauce</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,Gl,Ei,S,Sn		<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,Gl,Ei,M,Me,La		<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Räucherndchen vom Schwein 3,20,S
01.02.	4475		4176		4053		4023		4524		4626	
Fr		<b>Rinderbraten in deftigem Zwiebelsoße</b> dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln		<b>Mini-Steaklets „Genfer Art“</b> vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,S		<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La,S		<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,S,Sn
02.02.	4204		4106		4612		4465		4263		4790	
Sa*		<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,Gl,Ei,S		<b>Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße</b> mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La,S,Sn		<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhengemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S		<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseinlage G,Gl,M,Me,La,S		<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn		<b>Klopse „Königsberger Art“</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S
03.02.	4584		4428		4477		4683		4767		4040	
So*		<b>Schweineschnitzel</b> mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce G,Gl,M,Me,La,S		<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,Gl,M,Me,La		<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseries M,Me,La,S,Sn		<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,S
04.02.	4191		4770		4400		4297		4347		4227	

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](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.

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,Gl,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,Gl,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: **6**

Menü-angebot	1	7,55 €	2	8,25 €	3	6,99 €	4	7,25 €	5	6,75 €	6	5,99 €	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 05.02.	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 05.02.																	
Di 06.02.	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 06.02.																	
Mi 07.02.	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 07.02.																	
Do 08.02.	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	Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis 4591	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris 4493	Do 08.02.																	
Fr 09.02.	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 09.02.																	
Sa* 10.02.	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* 10.02.																	
So* 11.02.	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	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Kartoffelwürfel 4422	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti 4756	So* 11.02.																	

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](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.

\* 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<sup>G,G1,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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									
12.02.									
Di									
13.02.									
Mi									
14.02.									
Do									
15.02.									
Fr									
16.02.									
Sa*									
17.02.									
So*									
18.02.									

Menü-angebot	1 7,55 €	2 8,25 €	3 6,99 €	4 7,25 €	5 6,75 €	6 5,99 €
	<b>Herzhafte Menüs</b>	<b>Feinschmecker Menüs</b>	<b>Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)</b>	<b>Menüs mit Informationen für Diabetiker</b>	<b>Tagesempfehlung</b>	<b>Kleine Mahlzeit</b>
Mo	<b>Erbensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,5,Sn</sup>	<b>Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße</b> dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>	<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,61,Ei,S</sup>	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,61,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,61,Ei,M,Me,La,S</sup>
12.02.	4606	4332	4612	4780	4002	4040
Di	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <sup>G,61,G3,S</sup>	<b>Fränkischer Sauerbraten</b> vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,61,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>	<b>Rinderbraten in Soße</b> mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln <sup>G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,61,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,61,Ei,M,Me,La</sup>
13.02.	4552	4255	4761	4257	4465	4542
Mi	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <sup>G,61,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	<b>Fein geschnittenes Schweinefilet</b> im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,61,S</sup>	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,61,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Mexikanischer Hacktopf</b> mit Langkornreis <sup>S,Sn</sup>	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,61,Ei,S</sup>
14.02.	4509	4133	4472	4028	4080	4146
Do	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>	<b>Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse</b> dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	<b>Westfälischer Kartoffeleintopf</b> mit Schweinefleisch <sup>20,M,Me,La,S</sup>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein</b> in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
15.02.	4282	4786	4599	4406	4622	4022
Fr	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>20,G,61,K,Fi,M,Me,La</sup>	<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,61,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>Ei,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</b> mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Quark-Grieß-Auflauf</b> mit Aprikosen-Apfel-Kompott <sup>G,61,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln <sup>G,61,M,Me,La,S,Sn</sup>
16.02.	4427	4120	4270	4748	4536	4233
Sa*	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,61,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>G,61,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>9,G,61,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,61,S,Sn</sup>	<b>Hühnerfrikassee mit feinem Spargel</b> dazu bunter Gemüseris <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>
17.02.	4044	4469	4590	4644	4275	4797
So*	<b>Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße</b> dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel</b> in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,61,Ei,S</sup>	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,61,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,61,M,Me,La,S</sup>	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>20,G,61,M,Me,La,S</sup>
18.02.	4793	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](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.

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 <sup>G,61,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>G,61,Ei,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,61,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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: **8**

Menü-angebot	1 7,55 €		2 8,25 €		3 6,99 €		4 7,25 €		5 6,75 €		6 5,99 €		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																
<b>Mo</b> 19.02.	<b>4001</b> Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>4496</b> Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>4083</b> Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>4798</b> Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	<b>4053</b> Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4553</b> Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Mo</b> 19.02.																
<b>Di</b> 20.02.	<b>4565</b> Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	<b>4103</b> Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken <sup>G,G1,Ei,Sn</sup>	<b>4645</b> Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	<b>4018</b> Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	<b>4732</b> Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4493</b> Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Di</b> 20.02.																
<b>Mi</b> 21.02.	<b>4625</b> Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch <sup>S</sup>	<b>4310</b> Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	<b>4400</b> Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4767</b> Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4477</b> Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>4521</b> Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Mi</b> 21.02.																
<b>Do</b> 22.02.	<b>4768</b> Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4308</b> Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4537</b> In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße <sup>10,M,Me,La</sup>	<b>4624</b> Weiße Bohneneintopf <sup>S</sup>	<b>4210</b> Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>4229</b> Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>	<b>Do</b> 22.02.																
<b>Fr</b> 23.02.	<b>4039</b> Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4779</b> Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4158</b> Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4422</b> Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>4511</b> Quarknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße <sup>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La</sup>	<b>4744</b> Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Fr</b> 23.02.																
<b>Sa*</b> 24.02.	<b>4197</b> Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20</sup>	<b>4411</b> Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>4543</b> Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>4513</b> In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	<b>4621</b> Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>4082</b> Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Sa*</b> 24.02.																
<b>So*</b> 25.02.	<b>4153</b> Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4127</b> Filettöpfchen (Schweinedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4475</b> Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>4167</b> Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4589</b> Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>4231</b> Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>So*</b> 25.02.																

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](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.

\* 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 <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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.



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

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)



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									
26.02.									
Di									
27.02.									
Mi									
28.02.									
Do									
01.03.									
Fr									
02.03.									
Sa*									
03.03.									
So*									
04.03.									

Menü-angebot	1	7,55 €	2	8,25 €	3	6,99 €	4	7,25 €	5	6,75 €	6	5,99 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit	
Mo		<b>Goldgelbes Eieromelette</b> in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>Buntbarschfilet in Safran-Zitronensoße</b> dazu eine Blumenkohl-Möhren-Mischung und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me</sup>		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,Gl,M,Me,La</sup>		<b>Erbsensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>		<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,Gl,M,Me,La,S</sup>		<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>
26.02.	4554		4405		4533		4606		4164		4764	
Di		<b>Rührei mit Garnelen</b> dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp <sup>K,Ei,M,Me,La,Sn</sup>		<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> <sup>S</sup>
27.02.	4408		4203		4124		4211		4458		4608	
Mi		<b>Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>		<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <sup>10,M,Me,La</sup>		<b>Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße</b> dazu Salzkartoffeln <sup>Sn</sup>
28.02.	4183		4159		4644		4780		4501		4209	
Do		<b>Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch</b> dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten <sup>3,20,G,Gl,G3,M,Me,La</sup>		<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,</b> dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>20,G,Gl,Ei,S,Sn</sup>		<b>Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,Gl,Ei</sup>		<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>Panierte Fischstäbchen</b> mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup>
01.03.	4029		4269		4079		4549		4080		4430	
Fr		<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup>		<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>		<b>Paniertes Alaska-Seelachs</b> in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>		<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>
02.03.	4610		4791		4472		4734		4138		4515	
Sa*		<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,Gl,Ei,S</sup>		<b>Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße</b> dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln		<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup>		<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> <sup>3,Sn</sup>		<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
03.03.	4016		4105		4747		4551		4088		4099	
So*		<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <sup>20,G,Gl,Ei,S</sup>		<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße</b> dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>20,G,Gl,Ei,Sn</sup>		<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>20,M,Me,La,S</sup>		<b>Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße</b> mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>		<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
04.03.	4745		4306		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](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.

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

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: 10

Menü-angebot	1	7,55 €	2	8,25 €	3	6,99 €	4	7,25 €	5	6,75 €	6	5,99 €	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		
<b>Mo</b> 05.03.	<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 4609	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4751	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4589	<b>Frikadelle „Gutsherren Art“</b> vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4003	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4006	<b>Wirsingroulade in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060	<b>Mo</b> 05.03.																	
<b>Di</b> 06.03.	<b>In Vollmilch gekochter Milchreis</b> mit Kirschoße <small>10,M,Me,La</small> 4537	<b>Rinderschmorbraten</b> in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4240	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei</small> 4175	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small> 4445	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> 4641	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce</b> mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4573	<b>Di</b> 06.03.																	
<b>Mi</b> 07.03.	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4378	<b>Seelachsfilet in Kräutermarinade</b> dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small> 4407	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4061	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4590	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4561	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	<b>Mi</b> 07.03.																	
<b>Do</b> 08.03.	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> 4475	<b>Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4176	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4053	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small> 4023	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4524	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Räucherndchen vom Schwein <small>3,20,S</small> 4626	<b>Do</b> 08.03.																	
<b>Fr</b> 09.03.	<b>Rinderbraten in deftiger Zwiebelsoße</b> dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 4204	<b>Mini-Steaklets „Genfer Art“</b> vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4106	<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4612	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> 4465	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4263	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4790	<b>Fr</b> 09.03.																	
<b>Sa*</b> 10.03.	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4584	<b>Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße</b> mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 4428	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> 4477	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4683	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4767	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4040	<b>Sa*</b> 10.03.																	
<b>So*</b> 11.03.	<b>Schweineschnitzel</b> mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4191	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small> 4770	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4400	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4347	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4227	<b>So*</b> 11.03.																	

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](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.

\* 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
<b>Mo</b>									
12.03.									
<b>Di</b>									
13.03.									
<b>Mi</b>									
14.03.									
<b>Do</b>									
15.03.									
<b>Fr</b>									
16.03.									
<b>Sa*</b>									
17.03.									
<b>So*</b>									
18.03.									

Menü-angebot	1	7,55 €	2	8,25 €	3	6,99 €	4	7,25 €	5	6,75 €	6	5,99 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit	
<b>Mo</b>		<b>Schlachtplatte</b> (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinflisch) auf dicken Bohnen mit Specksosse, dazu Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Gepökelter Schinkenbraten in Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <small>G,G1,Ei</small>		<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <small>10,M,Me,La</small>		<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln		<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
12.03.	4059		4143		4621		4501		4799		4097	
<b>Di</b>		<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße</b> dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small>		<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>
13.03.	4086		4437		4747		4153		4533		4581	
<b>Mi</b>		<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1,Ei</small>		<b>Ente „asiatisch“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>
14.03.	4549		4794		4513		4079		4433		4206	
<b>Do</b>		<b>Hähnchengyros</b> auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis <small>Sn</small>		<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		<b>Asiatische süß-saure Gemüsepfanne</b> dazu Reis <small>G,G1,Sb,Sn</small>		<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>
15.03.	4726		4319		4225		4734		4591		4493	
<b>Fr</b>		<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße</b> mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße</b> dazu Fingermöhren und Kräuterreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Schlemmerfilet „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus Filetblocken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		<b>Schweinebraten in Bratensoße</b> mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
16.03.	4098		4725		4424		4798		4074		4177	
<b>Sa*</b>		<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		<b>Linsen-Kartoffel-Bällchen</b> mit Ratatouille-Gemüse <small>G,G4,Ei</small>		<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Zwei Pfannkuchen</b> gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
17.03.	4429		4334		4768		4592		4551		4525	
<b>So*</b>		<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,S,Sn</small>		<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Deutsches Beefsteak</b> in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei</small>		<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
18.03.	4221		4182		4083		4422		4192		4756	

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](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.

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