



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	
Mo 22.01.	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4405 Buntbarschfilet in Safran-Zitronensoße dazu eine Blumenkohl-Möhren-Mischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me}	4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	4606 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}	4764 Gebrautene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Mo 22.01.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 23.01.	4408 Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp ^{K,Ei,M,Me,La,Sn}	4203 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4211 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn}	4458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4608 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Di 23.01.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 24.01.	4183 Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4159 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	4780 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	4501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}	4209 Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln ^{Sn}	Mi 24.01.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 25.01.	4029 Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten ^{3,20,G,G1,G3,M,Me,La}	4269 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,G1,Ei,S,Sn}	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4549 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1,Ei}	4080 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Do 25.01.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 26.01.	4610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	4791 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰	4472 Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	4734 Gebrautene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	4138 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Fr 26.01.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa* 27.01.	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	4105 Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	4747 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	4088 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Sa* 27.01.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So* 28.01.	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	4306 Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,S}	4154 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn}	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{20,M,Me,La,S}	4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	So* 28.01.										<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.

* 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.

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

Menü-angebot	1 7,55 €	2 8,25 €	3 6,99 €	4 7,25 €	5 6,75 €	6 5,99 €
Mo	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit
12.02.	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,5,Sn} 4606	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin ^{G,61,M,Me,La,S} 4332	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,61,Ei,S} 4612	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,61,M,Me,La,S} 4780	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} 4002	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} 4040
13.02.	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,61,G3,S} 4552	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} 4255	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,61,M,Me,La,S} 4761	Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4257	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,61,F,M,Me,La,S} 4465	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,61,Ei,M,Me,La} 4542
14.02.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,61,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 4509	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,61,S} 4133	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,61,F,M,Me,La,S,Sn} 4472	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis ^{S,Sn} 4028	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4080	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,61,Ei,S} 4146
15.02.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S} 4282	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,61,M,Me,La,S} 4786	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,61,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 Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4022
16.02.	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,61,K,Fi,M,Me,La} 4427	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,61,G3,Ei,M,Me,La,S} 4120	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{Ei,M,Me,La,Sn} 4270	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4748	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott ^{G,61,Ei,M,Me,La} 4536	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S,Sn} 4233
17.02.	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La} 4044	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{G,61,F,M,Me,La,S,Sn} 4469	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,61,Ei,M,Me,La} 4590	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,61,S,Sn} 4275	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris ^{G,61,M,Me,La,S} 4797
18.02.	Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S} 4793	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,61,Ei,S} 4740	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,61,M,Me,La,S} 4189	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,61,M,Me,La,S} 4561	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S} 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{20,G,61,M,Me,La,S} 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 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,61,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen ^{G,61,M,Me,La,Sf,Sf1}



*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											
Mo 19.02.	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 19.02.																		
Di 20.02.	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 20.02.																		
Mi 21.02.	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 21.02.																		
Do 22.02.	4768 Geflügelbratwurst in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	4308 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, 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}	Do 22.02.																		
Fr 23.02.	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 23.02.																		
Sa* 24.02.	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* 24.02.																		
So* 25.02.	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 Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesauce 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}	So* 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 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									
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		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Buntbarschfilet in Safran-Zitronensoße dazu eine Blumenkohl-Möhren-Mischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Gl,M,Me,La}		Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,Gl,M,Me,La,S}		Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}
26.02.	4554		4405		4533		4606		4164		4764	
Di		Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp ^{K,Ei,M,Me,La,Sn}		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Rahmgeschneitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S
27.02.	4408		4203		4124		4211		4458		4608	
Mi		Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}		Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln ^{Sn}
28.02.	4183		4159		4644		4780		4501		4209	
Do		Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten ^{3,20,G,Gl,G3,M,Me,La}		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,Gl,Ei,S,Sn}		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Gl,Ei}		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}
01.03.	4029		4269		4079		4549		4080		4430	
Fr		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,S}		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰		Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La}
02.03.	4610		4791		4472		4734		4138		4515	
Sa*		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,Gl,Ei,S}		Schweinegeschneitztes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S}		Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}
03.03.	4016		4105		4747		4551		4088		4099	
So*		Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle ^{20,G,Gl,Ei,S}		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,Gl,Ei,Sn}		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{20,M,Me,La,S}		Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße 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 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,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: 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		
Mo 05.03.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 4609	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4751	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4589	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4003	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4006	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060	Mo 05.03.																	
Di 06.03.	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschose <small>10,M,Me,La</small> 4537	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4240	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei</small> 4175	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small> 4445	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> 4641	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4573	Di 06.03.																	
Mi 07.03.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4378	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small> 4407	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4061	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4590	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4561	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Mi 07.03.																	
Do 08.03.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> 4475	Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4176	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4053	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small> 4023	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4524	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein <small>3,20,S</small> 4626	Do 08.03.																	
Fr 09.03.	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 <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4106	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4612	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> 4465	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4263	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4790	Fr 09.03.																	
Sa* 10.03.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4584	Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 4428	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> 4477	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4683	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4767	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4040	Sa* 10.03.																	
So* 11.03.	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4191	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small> 4770	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4400	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4347	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4227	So* 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 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
Mo									Anzahl
12.03.									
Di									
13.03.									
Mi									
14.03.									
Do									
15.03.									
Fr									
16.03.									
Sa*									
17.03.									
So*									
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	
Mo		Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinflisch) auf dicken Bohnen mit Specksosse, dazu Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln		Hausgemachte Rinderfrikadelle 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	
Di		Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small>		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>
13.03.	4086		4437		4747		4153		4533		4581	
Mi		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1,Ei</small>		Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>
14.03.	4549		4794		4513		4079		4433		4206	
Do		Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis <small>Sn</small>		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis <small>G,G1,Sb,Sn</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>
15.03.	4726		4319		4225		4734		4591		4493	
Fr		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblocken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Schweinebraten in Bratensoße 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	
Sa*		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,G4,Ei</small>		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
17.03.	4429		4334		4768		4592		4551		4525	
So*		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,S,Sn</small>		Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei</small>		Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Hähnchenoberkeule in feiner Soße 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 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