



*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: **28**

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> 09.07.	<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> 09.07.																	
<b>Di</b> 10.07.	<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> 10.07.																	
<b>Mi</b> 11.07.	<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> 11.07.																	
<b>Do</b> 12.07.	<b>4768</b> Geflügelkugeln 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> 12.07.																	
<b>Fr</b> 13.07.	<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> Paniertes 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> 13.07.																	
<b>Sa*</b> 14.07.	<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> 14.07.																	
<b>So*</b> 15.07.	<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 Feinschmeckersauce, 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> Schweinegeschmetzeltes 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> 15.07.																	

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 Sfi = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid  
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)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,65 €**

- = Apfelkuchen <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>G,G1,EI,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sfi</sup>

**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,Sd **0,99 €**

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

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

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
16.07.									
Di									
17.07.									
Mi									
18.07.									
Do									
19.07.									
Fr									
20.07.									
Sa*									
21.07.									
So*									
22.07.									

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>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,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,G1,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,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>
16.07.	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,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Rahmgeschnetztes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> <sup>S</sup>
17.07.	4408	4203	4124	4211	4458	4608
Mi	<b>Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“</b> in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,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>
18.07.	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,G1,G3,M,Me,La</sup>	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,</b> dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,S,Sn</sup>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Panierte Fischstäbchen</b> mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>
19.07.	4029	4269	4079	4549	4080	4430
Fr	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,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,G1,Ei,M,Me,La</sup>
20.07.	4610	4791	4472	4734	4138	4515
Sa*	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>Schweinegeschnetztes in mediterraner Tomatensoße</b> dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,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,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	
21.07.	4016	4105	4747	4551	4088	4099
So*	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,S</sup>	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße</b> dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,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
22.07.	4745	4306	4154	4102	4406	4168

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Wir weisen insbesondere auf unsere Informationspflichten hinsichtlich der Erhebung von personenbezogenen Daten hin. Dies betrifft zum einen das Auskunftsrecht der betroffenen Personen darüber, welche personenbezogenen Daten durch uns verarbeitet werden. Zum anderen betrifft es das Recht auf Berichtigung von personenbezogenen Daten, sowie das Recht die Löschung von personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit wir keine rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz-agb](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz-agb)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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 Sd = Schwefeldioxid  
 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,Sd **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



*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: **30**

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> 23.07.	<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,61,M,Me,La,S,Sn</small> 4751	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <small>G,61,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,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4003	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4006	<b>Wirsingroulade in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,61,S,Sn</small> 4060	<b>Mo</b> 23.07.																<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 24.07.	<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,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4240	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,61,Ei</small> 4175	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,61,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,61,M,Me,La,S</small> 4573	<b>Di</b> 24.07.																<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 25.07.	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,6,61,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,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4061	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,61,Ei,M,Me,La</small> 4590	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,61,M,Me,La,S</small> 4561	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	<b>Mi</b> 25.07.																<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 26.07.	<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,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4176	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rügen-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4053	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,61,Ei,S,Sn</small> 4023	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,61,Ei,M,Me,La</small> 4524	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Räucherndchen vom Schwein <small>3,20,S</small> 4626	<b>Do</b> 26.07.																<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 27.07.	<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,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4106	<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,61,Ei,S</small> 4612	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,61,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,61,M,Me,La,S,Sn</small> 4790	<b>Fr</b> 27.07.																<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b> 28.07.	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,61,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 Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> 4477	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseinlage <small>G,61,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,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4040	<b>Sa*</b> 28.07.																<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>So*</b> 29.07.	<b>Schweineschnitzel</b> mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce <small>G,61,M,Me,La,S</small> 4191	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,61,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,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4347	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,61,Ei,S</small> 4227	<b>So*</b> 29.07.																<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 Sd = Schwefeldioxid  
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)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,65 €**

- = Apfelkuchen G,61,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,61,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,61,M,Me,La,Sf,Sf1

**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,Sd **0,99 €**

Änderungen vorbehalten

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



*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									
30.07.									
Di									
31.07.									
Mi									
01.08.									
Do									
02.08.									
Fr									
03.08.									
Sa*									
04.08.									
So*									
05.08.									

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>Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinflisch) auf dicken Bohnen mit Specksosse, dazu Stampfkartoffeln</b> 3,20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	<b>Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln</b> 3,20,G,G1,M,Me,La,S	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> G,G1,Ei	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> 10,M,Me,La	<b>Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln</b>	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
30.07.	4059	4143	4621	4501	4799	4097
Di	<b>Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln</b> Fi,M,Me,La	<b>Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott</b> 10,G,G1,M,Me,La	<b>Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree</b> Ei,M,Me,La
31.07.	4086	4437	4747	4153	4533	4581
Mi	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika</b> G,G1,Ei	<b>Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis</b> Sb	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott</b> 10,G,G1,M,Me,La	<b>Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi</b> G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La
01.08.	4549	4782	4513	4079	4433	4206
Do	<b>Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis</b> Sn	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</b> G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Gebratene Geflügelstückchen in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis</b> G,G1,Sb,Sn	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris</b> G,G1,Fi,M,Me,La,Sn
02.08.	4726	4319	4225	4734	4591	4493
Fr	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln</b> G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris</b>	<b>Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
03.08.	4098	4725	4424	4798	4074	4177
Sa*	<b>Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree</b> G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Geflügelstückchen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse</b> G,G4,Ei	<b>Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken</b> 3,20,G,G1,M,Me,La,S	<b>Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott</b> G,G1,Ei,M,Me,La
04.08.	4429	4334	4768	4592	4551	4525
So*	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</b> 20,G,G1,S,Sn	<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße</b> 3,20,G,G1,M,Me,La,S	<b>Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln</b> G,G1,Ei	<b>Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel</b> G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße „naturell“ und Gabelspaghetti</b> G,G1,M,Me,La,S
05.08.	4221	4182	4083	4422	4192	4756

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Wir weisen insbesondere auf unsere Informationspflichten hinsichtlich der Erhebung von personenbezogenen Daten hin. Dies betrifft zum einen das Auskunftsrecht der betroffenen Personen darüber, welche personenbezogenen Daten durch uns verarbeitet werden. Zum anderen betrifft es das Recht auf Berichtigung von personenbezogenen Daten, sowie das Recht die Löschung von personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit wir keine rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz-agb](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz-agb)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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 Sd = Schwefeldioxid  
 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,Sd **0,99 €**

- = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,G1,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: **32**

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> 06.08.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,5,Sn 4606	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin G,G1,M,Me,La,S 4332	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4612	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	<b>Mo</b> 06.08.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 07.08.	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 4761	Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4257	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465	Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4542	<b>Di</b> 07.08.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 08.08.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,S 4133	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4472	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis S,Sn 4028	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	<b>Mi</b> 08.08.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 09.08.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4786	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi 4406	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S 4622	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4022	<b>Do</b> 09.08.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 10.08.	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La,Sd 4427	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4120	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Ei,M,Me,La,Sn 4270	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4536	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	<b>Fr</b> 10.08.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b> 11.08.	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4044	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4469	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris G,G1,M,Me,La,S 4797	<b>Sa*</b> 11.08.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>So*</b> 12.08.	Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4793	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 4740	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S 4561	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4199	<b>So*</b> 12.08.									<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 Sd = Schwefeldioxid  
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)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,65 €

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

**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,Sd **0,99 €**

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....



*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
<b>Mo</b>									
13.08.									
<b>Di</b>									
14.08.									
<b>Mi</b>									
15.08.									
<b>Do</b>									
16.08.									
<b>Fr</b>									
17.08.									
<b>Sa*</b>									
18.08.									
<b>So*</b>									
19.08.									

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>
<b>Mo</b>	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße</b> dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>Deutsches Beefsteak</b> in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
13.08.	4001	4496	4083	4798	4053	4553
<b>Di</b>	<b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b> <sup>Ei,M,Me,La</sup>	<b>Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße</b> dazu Krautflecken <sup>G,G1,Ei,Sn</sup>	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>
14.08.	4565	4103	4645	4018	4732	4493
<b>Mi</b>	<b>Deftiger Möhreneintopf</b> mit gekochtem Schweinebauch <sup>S</sup>	<b>Lammkeulenbraten „Provence“</b> in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
15.08.	4625	4310	4400	4767	4477	4521
<b>Do</b>	<b>Geflügel-frikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>In Vollmilch gekochter Milchreis</b> mit Kirschsoße <sup>10,M,Me,La</sup>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> <sup>S</sup>	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>
16.08.	4768	4308	4537	4624	4210	4229
<b>Fr</b>	<b>Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer</b> dazu Gartengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Paniertes Alaska-Seelachs</b> mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>Quarkknockerl auf Birnen-Apfel-Kompott</b> dazu Schokoladensoße <sup>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La</sup>	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>
17.08.	4039	4779	4158	4422	4511	4744
<b>Sa*</b>	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20</sup>	<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
18.08.	4197	4411	4543	4513	4621	4082
<b>So*</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Filettöpfchen</b> (Schweinedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
19.08.	4153	4127	4475	4167	4589	4231

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Wir weisen insbesondere auf unsere Informationspflichten hinsichtlich der Erhebung von personenbezogenen Daten hin. Dies betrifft zum einen das Auskunftsrecht der betroffenen Personen darüber, welche personenbezogenen Daten durch uns verarbeitet werden. Zum anderen betrifft es das Recht auf Berichtigung von personenbezogenen Daten, sowie das Recht die Löschung von personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit wir keine rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben.  
Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz-agb](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz-agb)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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 Sd = Schwefeldioxid  
 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,Sd **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



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: **34**

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 20.08.	<b>4554</b> Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>4405</b> Buntbarschfilet in Safran-Zitronensoße dazu eine Blumenkohl-Möhren-Mischung und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me</sup>		<b>4533</b> In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>		<b>4606</b> Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>		<b>4164</b> Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>4764</b> Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>		Mo 20.08.										<input type="checkbox"/>
Di 21.08.	<b>4408</b> Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp <sup>K,Ei,M,Me,La,Sn</sup>		<b>4203</b> Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>4124</b> Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>4211</b> Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>4458</b> Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>4608</b> Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>		Di 21.08.										<input type="checkbox"/>
Mi 22.08.	<b>4183</b> Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>4159</b> Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>4644</b> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>		<b>4780</b> Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>4501</b> Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>		<b>4209</b> Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln <sup>Sn</sup>		Mi 22.08.										<input type="checkbox"/>
Do 23.08.	<b>4029</b> Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten <sup>3,20,G,G1,G3,M,Me,La</sup>		<b>4269</b> Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,S,Sn</sup>		<b>4079</b> Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>4549</b> Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1,Ei</sup>		<b>4080</b> Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>4430</b> Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>		Do 23.08.										<input type="checkbox"/>
Fr 24.08.	<b>4610</b> Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>		<b>4791</b> Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>		<b>4472</b> Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>4734</b> Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>4138</b> Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>		<b>4515</b> Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>		Fr 24.08.										<input type="checkbox"/>
Sa* 25.08.	<b>4016</b> Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup>		<b>4105</b> Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln		<b>4747</b> Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>4551</b> Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>4088</b> Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>		<b>4099</b> Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		Sa* 25.08.										<input type="checkbox"/>
So* 26.08.	<b>4745</b> Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>4306</b> Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfefferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,S</sup>		<b>4154</b> Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,Sn</sup>		<b>4102</b> Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>20,M,Me,La,S</sup>		<b>4406</b> Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>		<b>4168</b> Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		So* 26.08.										<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 Sd = Schwefeldioxid  
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)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,65 €**

- = Apfelkuchen <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>

**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,Sd **0,99 €**

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....



*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									
27.08.									
Di									
28.08.									
Mi									
29.08.									
Do									
30.08.									
Fr									
31.08.									
Sa*									
01.09.									
So*									
02.09.									

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>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S	<b>4609</b>	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>4751</b>	<b>Herzhafter Spinatfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	<b>4589</b>	<b>Frikadelle „Gutsherren Art“</b> vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>4003</b>	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>4006</b>	<b>Wirsingroulade in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	<b>4060</b>
27.08.												
Di	<b>In Vollmilch gekochter Milchreis</b> mit Kirschlorbeer 10,M,Me,La	<b>4537</b>	<b>Rinderschmorbraten</b> in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>4240</b>	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> mit Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei	<b>4175</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	<b>4445</b>	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S	<b>4641</b>	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce</b> mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>4573</b>
28.08.												
Mi	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>4378</b>	<b>Seelachsfilet in Kräuter- marinade</b> dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	<b>4407</b>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>4061</b>	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>4590</b>	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S	<b>4561</b>	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>4792</b>
29.08.												
Do	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	<b>4475</b>	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsauce</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>4176</b>	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>4053</b>	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	<b>4023</b>	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>4524</b>	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Räucherndchen vom Schwein 3,20,S	<b>4626</b>
30.08.												
Fr	<b>Rinderbraten in deftiger Zwiebelsoße</b> dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	<b>4204</b>	<b>Mini-Steaklets „Genfer Art“</b> vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>4106</b>	<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	<b>4612</b>	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>4465</b>	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	<b>4263</b>	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>4790</b>
31.08.												
Sa*	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	<b>4584</b>	<b>Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße</b> mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>4428</b>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhengemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	<b>4477</b>	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseinlage G,G1,M,Me,La,S	<b>4683</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn	<b>4767</b>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>4040</b>
01.09.												
So*	<b>Schweineschnitzel</b> mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce G,G1,M,Me,La,S	<b>4191</b>	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	<b>4770</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn	<b>4400</b>	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>4297</b>	<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsauce</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>4347</b>	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	<b>4227</b>
02.09.												

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Wir weisen insbesondere auf unsere Informationspflichten hinsichtlich der Erhebung von personenbezogenen Daten hin. Dies betrifft zum einen das Auskunftsrecht der betroffenen Personen darüber, welche personenbezogenen Daten durch uns verarbeitet werden. Zum anderen betrifft es das Recht auf Berichtigung von personenbezogenen Daten, sowie das Recht die Löschung von personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit wir keine rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz-agb](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz-agb)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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 Sd = Schwefeldioxid  
 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,Sd **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