



*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									
Mo 09.07.	4001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,EI}	4496 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsauce 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 09.07.																
Di 10.07.	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 10.07.																
Mi 11.07.	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 11.07.																
Do 12.07.	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 Kirschoße ^{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 12.07.																
Fr 13.07.	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 13.07.																
Sa* 14.07.	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* 14.07.																
So* 15.07.	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 Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S}	4167 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4589 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel ^{G,G1,EI,M,Me,La}	4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	So* 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
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
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 €
	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,G1,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,G1,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,G1,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}
16.07.	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,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Rahmgeschneitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S
17.07.	4408	4203	4124	4211	4458	4608
Mi	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}	Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln ^{Sn}
18.07.	4183	4159	4644	4780	4501	4209
Do	Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten ^{3,20,G,G1,G3,M,Me,La}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,G1,Ei,S,Sn}	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1,Ei}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}
19.07.	4029	4269	4079	4549	4080	4430
Fr	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}
20.07.	4610	4791	4472	4734	4138	4515
Sa*	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	Schweinegeschneitztes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	
21.07.	4016	4105	4747	4551	4088	4099
So*	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,S}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,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}	
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

* 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 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



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										
Mo 23.07.	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,61,M,Me,La,S,Sn</small> 4751	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <small>G,61,Ei,M,Me,La</small> 4589	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4003	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4006	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,61,S,Sn</small> 4060	Mo 23.07.																	
Di 24.07.	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße <small>10,M,Me,La</small> 4537	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4240	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,61,Ei</small> 4175	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,61,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,61,M,Me,La,S</small> 4573	Di 24.07.																	
Mi 25.07.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,6,61,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,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4061	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,61,Ei,M,Me,La</small> 4590	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,61,M,Me,La,S</small> 4561	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Mi 25.07.																	
Do 26.07.	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,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4176	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rügen-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4053	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,61,Ei,S,Sn</small> 4023	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,61,Ei,M,Me,La</small> 4524	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein <small>3,20,S</small> 4626	Do 26.07.																	
Fr 27.07.	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,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4106	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,61,Ei,S</small> 4612	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,61,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,61,M,Me,La,S,Sn</small> 4790	Fr 27.07.																	
Sa* 28.07.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,61,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 Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> 4477	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage <small>G,61,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,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4040	Sa* 28.07.																	
So* 29.07.	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce <small>G,61,M,Me,La,S</small> 4191	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,61,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,61,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsauce dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,61,Ei,M,Me,La,S</small> 4347	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,61,Ei,S</small> 4227	So* 29.07.																	

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 Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid
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)

* 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 €
	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 Specksauce, 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>
30.07.	4059	4143	4621	4501	4799	4097
Di	Zwei Kohlroutaden 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>
31.07.	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 <small>Sb</small>	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>
01.08.	4549	4782	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 Geflügelbällchen in Soße mit Rübengemüse 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 Gemüse <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>
02.08.	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 Filetblöcken 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>
03.08.	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>
04.08.	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>	Paniertes 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>
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

* 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 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



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

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
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 €**

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									
13.08.									
Di									
14.08.									
Mi									
15.08.									
Do									
16.08.									
Fr									
17.08.									
Sa*									
18.08.									
So*									
19.08.									

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

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

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

* 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 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



*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.	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 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	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 Rahmgeschneitztes 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	Mo 20.08.												
Di 21.08.	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}	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}	Di 21.08.												
Mi 22.08.	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 Gebratene 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}	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	4105 Schweinegeschneitztes 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}	Mi 22.08.												
Do 23.08.	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	4306 Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfefferling-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	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 23.08.												
Fr 24.08.	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	4105 Schweinegeschneitztes 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}	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 Gebratene 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 24.08.												
Sa* 25.08.	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	4306 Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfefferling-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	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	4105 Schweinegeschneitztes 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* 25.08.												
So* 26.08.	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	4306 Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfefferling-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	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	4105 Schweinegeschneitztes 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}	So* 26.08.												

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

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

* 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 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