



# Bestellschein

Kalenderwoche: **42**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	10,89 €	11,89 €	10,69 €	9,99 €	10,19 €	9,69 €	Salat 1,29 €										
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit											
<b>Mo</b>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,S</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508		<b>Mo</b>								
14.10.	4365	4751	4124	4548	4523	4790	Rote Bete Salat D810010		14.10.								
<b>Di</b>	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,G3,S</small>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb,M,Me,La</small> 1504		<b>Di</b>								
15.10.	4386	4202	4429	4552	4767	4553	Weißkrautsalat <small>3,</small> D810011		15.10.								
<b>Mi</b>	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511		<b>Mi</b>								
16.10.	4025	4334	4524	4508	4001	4146	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810004		16.10.								
<b>Do</b>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>	Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>Fi,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>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557		<b>Do</b>								
17.10.	4445	4404	4079	4639	4164	4557	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810006		17.10.								
<b>Fr</b>	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510		<b>Fr</b>								
18.10.	4462	4176	4610	4558	4798	4082	Gurkensalat <small>3,</small> D810008		18.10.								
<b>Sa*</b>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509		<b>Sa*</b>								
19.10.	4539	4427	4061	4543	4630	4792	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005		19.10.								
<b>So*</b>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507		<b>So*</b>								
20.10.	4117	4210	4770	4562	4013	4227	gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei,Sn</small> D810003		20.10.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.  
 Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.  
 Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €**

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sfi

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♣=vegetarisch ♣=ohne Gluten lt. Rezeptur ♣=ohne Laktose lt. Rezeptur ∞=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweiss La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 43

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: [www.ihr-menueservice.de](http://www.ihr-menueservice.de) oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
Tel.: 0621 4006435  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de](http://www.ihr-menueservice.de)  
[menueservice-drk@apetito.de](mailto:menueservice-drk@apetito.de)

Menü	1 10,89 €	2 11,89 €	3 10,69 €	4 9,99 €	5 10,19 €	6 9,69 €	Dessert 0,79 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
<b>Mo</b>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <i>F<sub>i</sub>, M, Me, La, S, Sn</i> 4419	<b>Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße</b> mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <i>G, G1, M, Me, La, S</i> 4190	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <i>G, G1</i> 4549	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <i>G, G1, M, Me, La, S</i> 4780	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <i>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</i> 4097	<b>Apfelmus</b> <sup>3</sup> 1552 <b>Rotkrautsalat</b> D810012
<b>21.10.</b>							
<b>Di</b>	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis <i>G, G1, M, Me, La, S</i> 4745	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <i>20, G, G1, M, Me, La, S, Sn</i> 4211	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <i>G, G1, Ei</i> 4145	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln <i>Ei, M, Me, La</i> 4565	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <i>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</i> 4551	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln <i>G, G1, M, Me, La, S</i> 4573	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks <i>G, G1, M, Me, La</i> 1505 <b>Bohnensalat</b> D810013
<b>22.10.</b>							
<b>Mi</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <i>G, G1, M, Me, La, S</i> 4153	<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>5b</sup> 4782	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <i>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</i> 4053	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse <i>G, G1, Ei, M, Me, La</i> 4598	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <i>G, G1, Ei, M, Me, La</i> 4074	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <i>M, Me, La, S, Sn</i> 4231	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks <i>G, G1, G3, M, Me, La</i> 1503 <b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> <i>Ei, Sn</i> D810001
<b>23.10.</b>							
<b>Do</b>	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln <i>G, G1, Ei, M, Me, La, S</i> 4693	<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <i>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</i> 4182	<b>Geflügelrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <i>G, G1, M, Me, La, S, Sn</i> 4768	<b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <i>G, G1, Ei, M, Me, La, S</i> 4576	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <i>10, G, G1, M, Me, La</i> 4533	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <i>G, G1, F, M, Me, La</i> 4434	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <i>Sb, M, Me, La</i> 1506 <b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810000
<b>24.10.</b>							
<b>Fr</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <i>G, G1, Ei, S</i> 4584	<b>Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <i>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</i> 4402	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott <i>10, G, G1, Ei, M, Me, La</i> 4590	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage <i>G, G1, M, Me, La, S</i> 4683	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <i>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</i> 4080	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <i>G, G1, Ei, M, Me, La, S</i> 4163	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <i>G, G1, M, Me, La</i> 1508 <b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> <i>Ei, M, Me, La</i> D810004
<b>25.10.</b>							
<b>Sa*</b>	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>3, 20, M, Me, La, S</i> 4102	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <i>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</i> 4203	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <i>G, G1, M, Me, La, S</i> 4747	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <i>G, G1, G3, M, Me, La, S</i> 4556	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <i>3, 20, S, Sn</i> 4614	<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <i>G, G1, Ei, M, Me, La</i> 4515	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <i>G, G1, Sb, M, Me, La</i> 1511 <b>Karottensalat</b> <sup>3</sup> D810009
<b>26.10.</b>							
<b>So*</b>	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <i>M, Me, La, S, Sn</i> 4217	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelwürfeln <i>G, G1, Ei, M, Me, La</i> 4319	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <i>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</i> 4472	<b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <i>G, G1, Ei, M, Me, La, S</i> 4595	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <i>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</i> 4192	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <i>G, G1, M, Me, La, S</i> 4755	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <i>3, G, G1, Sb, M, Me, La, Sd</i> 1510 <b>gem. Gärtnerinsalat</b> <i>Ei, Sn</i> D810002
<b>27.10.</b>							

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz).

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €**

= Apfelkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>  
 = Kirschkuchen<sup>10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb</sup>  
 = Butterkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sfl</sup>

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfit Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
 Tel.: 0621 4006435  
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
 www.ihr-menueservice.de  
 menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service DRK Mannheim/Bergstraße e.V.

# Bestellschein

Kalenderwoche: **44**

Menü	1 10,89 €		2 11,89 €		3 10,69 €		4 9,99 €		5 10,19 €		6 9,69 €		Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl		
	Mutters Küche		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €												
<b>Mo</b>	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>3,M,Me,La</sup> 4021		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,F1,M,Me,La</sup> 4426		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> 4275		Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,E1,M,Me</sup> 4575		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> 4030		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup> 4608		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 1507		<b>Mo</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.10.													Gurkensalat <sup>3,</sup> D810008		28.10.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Di</b>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <sup>3,20,G,G1,E1,M,Me,La,S</sup> 4578		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfespätzle <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup> 4255		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>9,G,G1,M,Me,La</sup> 4513		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4544		Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup> 4144		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4744		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1509		<b>Di</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.10.													Rotkrautsalat D810012		29.10.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Mi</b>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup> 4509		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpfespätzle <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup> 4159		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4778		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 4574		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup> 4002		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4099		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 1505		<b>Mi</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.10.													gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <sup>Ei,Sn</sup> D810003		30.10.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Do*</b>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4224		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4784		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>F1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4474		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4545		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,E1,M,Me,La,Sn</sup> 4018		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup> 4580		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La</sup> 1503		<b>Do*</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.10.													gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005		31.10.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fr*</b>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>F1</sup> 4406		Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4320		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,E1,S,Sn</sup> 4023		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4599		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4458		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> 4199		Rhabarbermus <sup>3,</sup> 1553		<b>Fr*</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.11.													gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <sup>Ei,Sn</sup> D810001		01.11.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sa*</b>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup> 4796		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4420		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 4644		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup> 4593		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup> 4138		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,E1,M,Me,La,S</sup> 4022		Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1504		<b>Sa*</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.11.													Rote Bete Salat D810010		02.11.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>So*</b>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4162		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup> 4308		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4151		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,E1,M,Me,La</sup> 4570		Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,E1,Sb</sup> 4514		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup> 4212		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1511		<b>So*</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.11.													Weißkrautsalat <sup>3,</sup> D810011		03.11.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €**

= Apfelkuchen <sup>G,G1,E1,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen <sup>10,G,G1,E1,M,Me,La,Sb</sup>  
 = Butterkuchen <sup>G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♁=vegetarisch ♁=ohne Gluten lt. Rezeptur ♁=ohne Laktose lt. Rezeptur ∞=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse F1=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweiss Ei La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 45

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo								
04.11.								
Di								
05.11.								
Mi								
06.11.								
Do								
07.11.								
Fr								
08.11.								
Sa*								
09.11.								
So*								
10.11.								



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: [www.ihr-menueservice.de](http://www.ihr-menueservice.de) oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
Tel.: 0621 4006435  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de](http://www.ihr-menueservice.de)  
[menueservice-drk@apetito.de](mailto:menueservice-drk@apetito.de)

Menü	1 10,89 €	2 11,89 €	3 10,69 €	4 9,99 €	5 10,19 €	6 9,69 €	Dessert 0,79 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
<b>Mo</b>	<b>Mo</b>	<b>Mo</b>	<b>Mo</b>	<b>Mo</b>	<b>Mo</b>	<b>Mo</b>	<b>Mo</b>
04.11.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4069	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4183	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4761	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La</small> 4592	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> 4533	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 4229	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508 Lauch-Sellerie-Salat <small>3,2,M,Me,La,S</small> 1539
<b>Di</b>	<b>Di</b>	<b>Di</b>	<b>Di</b>	<b>Di</b>	<b>Di</b>	<b>Di</b>	<b>Di</b>
05.11.	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4776	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> 4120	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4571	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,2,0,5</small> 4641	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4430	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506 Karotten-Mandarinen-Salat <small>2,</small> 1541
<b>Mi</b>	<b>Mi</b>	<b>Mi</b>	<b>Mi</b>	<b>Mi</b>	<b>Mi</b>	<b>Mi</b>	<b>Mi</b>
06.11.	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,2,0,M,Me,La,S,Sn</small> 4085	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4273	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4415	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 4581	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002
<b>Do</b>	<b>Do</b>	<b>Do</b>	<b>Do</b>	<b>Do</b>	<b>Do</b>	<b>Do</b>	<b>Do</b>
07.11.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,2,0,M,Me,La,S</small> 4609	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4740	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4585	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4507	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005
<b>Fr</b>	<b>Fr</b>	<b>Fr</b>	<b>Fr</b>	<b>Fr</b>	<b>Fr</b>	<b>Fr</b>	<b>Fr</b>
08.11.	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 4500	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,Sn</small> 4494	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4158	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 4555	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4732	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4219	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei,Sn</small> D810003
<b>Sa*</b>	<b>Sa*</b>	<b>Sa*</b>	<b>Sa*</b>	<b>Sa*</b>	<b>Sa*</b>	<b>Sa*</b>	<b>Sa*</b>
09.11.	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small> 4425	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4765	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4321	Rinderrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4045	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4542	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810004
<b>So*</b>	<b>So*</b>	<b>So*</b>	<b>So*</b>	<b>So*</b>	<b>So*</b>	<b>So*</b>	<b>So*</b>
10.11.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4260	Filettöpfchen (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4127	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,M,Me,La,Sn</small> 4432	Saftige Gemüserikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4387	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> 4131	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4797	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810006

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz).

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €**

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten It. Rezeptur ☒ = ohne Laktose It. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfit Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten



# Bestellschein

Kalenderwoche: 47

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert		Kuchen	
							Salat	Anzahl		
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Buß- und Betttag 20.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Totensonntag 24.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

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

Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menuservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: [www.ihr-menuservice.de](http://www.ihr-menuservice.de) oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
Tel.: 0621 4006435  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menuservice.de](http://www.ihr-menuservice.de)  
[menuservice-drk@apetito.de](mailto:menuservice-drk@apetito.de)

Menü	1 10,89 €	2 11,89 €	3 10,69 €	4 9,99 €	5 10,19 €	6 9,69 €	Dessert 0,79 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
<b>Mo</b>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>3,20,G,G1,E1,S</sup>	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,E1,M,Me,La</sup>	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 1508
18.11.	4365	4751	4124	4548	4523	4790	<b>Rote Bete Salat</b> D810010
<b>Di</b>	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>20,G,G1,E1,S</sup>	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,F1,M,Me,La</sup>	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,G3,S</sup>	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse Salzkartoffeln <sup>3,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1504
19.11.	4386	4202	4429	4552	4767	4553	<b>Weißkrautsalat</b> <sup>3,</sup> D810011
<b>Mi*</b>	<b>Wurstpfanne „Jäger Art“</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>3,20,G,G1,E1,M,Me,La,S</sup>	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,E1,M,Me,La</sup>	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S,Se</sup>	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,E1</sup>	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,E1,S</sup>	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1511
Buß- und Betttag 20.11.	4025	4334	4524	4508	4001	4146	<b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> <sup>E1,M,Me,La</sup> D810004
<b>Do</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>	<b>Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>F1,M,Me,La</sup>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup>	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <sup>G,G1,E1</sup>	<b>Apfel-Bananenmus</b> <sup>3,</sup> 1557
21.11.	4445	4404	4079	4639	4164	4557	<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <sup>E1,M,Me,La</sup> D810006
<b>Fr</b>	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,F1,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup>	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,E1,S</sup>	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,E1,M,Me,La</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup>	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <sup>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510
22.11.	4462	4176	4610	4558	4798	4082	<b>Gurkensalat</b> <sup>3,</sup> D810008
<b>Sa*</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>20,G,G1,K,F1,M,Me,La</sup>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup>	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,E1,M,Me,La</sup>	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem <sup>M,Me,La</sup>	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße</b> auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1509
23.11.	4539	4427	4061	4543	4630	4792	<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810005
<b>So*</b>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>20,G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>20,G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,E1,M,Me,La,S</sup>	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,E1,S</sup>	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 1507
Totensonntag 24.11.	4117	4210	4770	4562	4013	4227	<b>gem. Hanseatsalat mit American-Dressing</b> <sup>E1,Sn</sup> D810003

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

- = Apfelkuchen <sup>G,G1,E1,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,G1,E1,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfit Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
 Tel.: 0621 4006435  
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
 www.ihr-menueservice.de  
 menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service DRK Mannheim/Bergstraße e.V.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 48

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	10,89 €	11,89 €	10,69 €	9,99 €	10,19 €	9,69 €	Salat	1,29 €									
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit											
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergeremüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	Apfelmus <sup>3</sup> 1552	Rotkrautsalat D810012	Mo								
25.11.									25.11.								
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	Bohnsensalat D810013	Di								
26.11.									26.11.								
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	Mi								
27.11.									27.11.								
Do	Festtagsuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1506	Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	Do								
28.11.									28.11.								
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004	Fr								
29.11.									29.11.								
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,M,Me,La,S 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	Karottensalat <sup>3</sup> D810009	Sa*								
30.11.									30.11.								
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	***Premium-Menü*** Rinderroulade gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4214	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002	So*								
1. Advent 01.12.									01.12.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.  
 Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.  
 Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!  
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
 Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

- = Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten

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

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♻=vegetarisch 🍷=ohne Gluten lt. Rezeptur 🥛=ohne Laktose lt. Rezeptur ⚡=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: **49**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Advent 08.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: [www.ihr-menueservice.de](http://www.ihr-menueservice.de) oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



DRK-KV Mannheim e.V. · DRK-KV Bergstraße e.V.  
Tel.: 0621 4006435  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de](http://www.ihr-menueservice.de)  
[menueservice-drk@apetito.de](mailto:menueservice-drk@apetito.de)

Menü	1 10,89 €	2 11,89 €	3 10,69 €	4 9,99 €	5 10,19 €	6 9,69 €	Dessert 0,79 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
<b>Mo</b>	<b>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>3,M,Me,La</sup>	<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup>	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup>	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> <sup>5</sup>	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
02.12.	4021	4426	4275	4575	4030	4608	<b>Gurkensalat</b> <sup>3</sup>
<b>Di</b>	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße</b> mit Schinken und Erbsen <sup>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>9,G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup>	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup>
03.12.	4578	4255	4513	4544	4144	4744	<b>Weißkrautsalat</b> <sup>3</sup>
<b>Mi</b>	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</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>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</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>	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
04.12.	4509	4159	4778	4574	4002	4099	<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> <sup>Ei,Sn</sup>
<b>Do</b>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>F,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</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>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La</sup>
05.12.	4224	4784	4474	4545	4018	4580	<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b>
<b>Fr</b>	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“</b> mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Rhabarbermus</b> <sup>3</sup>
06.12.	4406	4320	4023	4599	4514	4199	<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> <sup>Ei,Sn</sup>
<b>Sa*</b>	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> <sup>Sb,M,Me,La</sup>
07.12.	4796	4420	4644	4593	4138	4022	<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>
<b>So*</b>	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <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>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>***Neu*** Bandnudeln in Bergkäsesoße</b> mit Kürbis, Pfifferlingen und Wirsing <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La</sup>
2. Advent 08.12.	4162	4308	4151	4563	4458	4212	<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b>

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!** Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

- = Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. Rezeptur ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milch (einschließlich Laktose) La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid U.Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten