

Kalenderwoche: **20**

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
 **Deutsches Rotes Kreuz**
 **JOHANNITER**
 Regionalverband Rhein-Ruhr
 Tel.: 0211 2203820
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
 www.ihr-menuservice.de
 menueservice@apetito.de

Auf dem Weg zu Ihnen
frisch zubereitet



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



Menü	Kalenderwoche: 20						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo	<input type="checkbox"/>							
13.05.	<input type="checkbox"/>							
Di	<input type="checkbox"/>							
14.05.	<input type="checkbox"/>							
Mi	<input type="checkbox"/>							
15.05.	<input type="checkbox"/>							
Do	<input type="checkbox"/>							
16.05.	<input type="checkbox"/>							
Fr	<input type="checkbox"/>							
17.05.	<input type="checkbox"/>							
Sa*	<input type="checkbox"/>							
18.05.	<input type="checkbox"/>							
So*	<input type="checkbox"/>							
Pfingstsonntag 19.05.	<input type="checkbox"/>							

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €	
	10,69 €	11,49 €	10,49 €	9,99 €	10,19 €	9,29 €	Salat	1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
Mo	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 Gemüserais <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	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small>  4797	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508	
13.05.							Weißkrautsalat 3, D810011	
Di	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>3,20,5</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	
14.05.							Karotten-Mandarinen-Salat 2, 1541	
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small>  4197	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 Gemüserais <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	
15.05.							gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002	
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,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	
16.05.							gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing 5 D810005	
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>  4500	***Spargelmenü*** Wildlachsfilet in einem Spargel-gemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis <small>G,G1,F,M,Me,La</small>  4401	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>  4158	Linsnbällchen mit einer Perlknödel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>  4555	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>  4131	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>  4219	Apfel-Bananenmus 3, 1557	
17.05.							gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small> D810003	
Sa*	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small>  4425	Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>  4327	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>  4612	***Spargelmenü*** Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>  4599	Rinderfrikadelle „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	
18.05.							gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004	
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>  4260	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>  4188	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	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>  4732	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>  4229	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509	
Pfingstsonntag 19.05.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810006	

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. 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

* 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. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten