



Menü-angebot	1	10,39 €	2	11,19 €	3	10,19 €	4	9,69 €	5	9,89 €	6	8,99 €	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €																	
<b>Mo</b>	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 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 G,G1,M,Me,La 1507	Gurkensalat 3,Sd D810008	<b>Mo</b>															
13.11.															13.11.									
<b>Di</b>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpferspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509	Weißkrautsalat 3,Sd D810011	<b>Di</b>															
14.11.															14.11.									
<b>Mi</b>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf1 4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpferspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4159	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	gem. Hanseatsalat mit American-Dressing Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003	<b>Mi</b>															
15.11.															15.11.									
<b>Do</b>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing S D810005	<b>Do</b>															
16.11.															16.11.									
<b>Fr</b>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> 4406	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199	Rhabarbermus 3, 1553	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	<b>Fr</b>															
17.11.															17.11.									
<b>Sa*</b>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup> 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas 2,S D810007	<b>Sa*</b>															
18.11.															18.11.									
<b>So*</b>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La 1511	Feldsalat mit Balsamico-Dressing S D810000	<b>So*</b>															
19.11.															19.11.									

\* 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. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 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=Milchprotein 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.

Menü	1 2 3 4 5 6						Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>							
20.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>							
21.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Mi*</b>	<input type="checkbox"/>							
Buß- und Bettag 22.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>							
23.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>							
24.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Sa*</b>	<input type="checkbox"/>							
25.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>So*</b>	<input type="checkbox"/>							
Totensonntag 26.11.	<input type="checkbox"/>							

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-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
**AWO** Menü-Service  
Arbeiterwohlfahrt Unterbezirk  
Ruhr-Mitte  
Tel.: 0234 5075857 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de/awo-bochum](http://www.ihr-menueservice.de/awo-bochum)  
[menueservice-awo@apetito.de](mailto:menueservice-awo@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-menueservice.de/awo-bochum](http://www.ihr-menueservice.de/awo-bochum)  
oder QR-Code scannen



Menü-angebot	1	10,39 €	2	11,19 €	3	10,19 €	4	9,69 €	5	9,89 €	6	8,99 €	Dessert 0,79 €	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,29 €
<b>Mo</b>	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4069		<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4183		<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4761		<b>Erbsentaler in Mehrsaatenpanade</b> dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La</small> 4592		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> 4533		<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 4229		<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508	
20.11.													<b>Rote Bete Salat</b> <small>3,Sd</small> D810010	
<b>Di</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4776		<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> 4120		<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297		<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4571		<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> 4641		<b>Panierte Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4430		<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506	
21.11.													<b>Bohnensalat</b> <small>2,Sd</small> D810013	
<b>Mi*</b>	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small> 4197		<b>Schlemmergeschnetzeltes vom Rind</b> in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4273		<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4400		<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe 4628		<b>Gebratene Fischrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4415		<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 4581		<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507	
Buß- und Bettag 22.11.													<b>gem. Gärtnerinsalat</b> <small>Ei,Sn</small> D810002	
<b>Do</b>	<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 4609		<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel</b> in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4740		<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4095		<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4585		<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4507		<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind</b> in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060		<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510	
23.11.													<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> <small>S</small> D810005	
<b>Fr</b>	<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 4500		<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch</b> in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,Sn</small> 4494		<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4158		<b>Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 4555		<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4732		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4219		<b>Apfel-Bananenmus</b> <small>3</small> 1557	
24.11.													<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small> D810003	
<b>Sa*</b>	<b>Paniertes Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small> 4425		<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4765		<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4612		<b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4321		<b>Rinderrikadelle „Griechische Art“</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4045		<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4542		<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511	
25.11.													<b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004	
<b>So*</b>	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4260		<b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4127		<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,M,Me,La,Sn</small> 4432		<b>Saftige Gemüserikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4387		<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> 4131		<b>Klassisches Hühnerfrikassee</b> in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4797		<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit <small>G,G1,G3,M,Me,La</small> 1509	
Totensonntag 26.11.													<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810006	

\* 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 ⚡ = Menü mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse F = 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](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.

# Ihr Menüservice mit Herz



**Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!**

Kalenderwoche: **48**

Menüangebot	1	10,39 €	2	11,19 €	3	10,19 €	4	9,69 €	5	9,89 €	6	8,99 €	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl		
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €																		
<b>Mo</b> 27.11.	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La 4417	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	<b>Spaghetti mit grünem Pesto</b> und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> <sup>3,5n</sup> 4088	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1506	<b>Gurkensalat</b> <sup>3,Sd</sup> D810008	<b>Mo</b> 27.11.																
<b>Di</b> 28.11.	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S 4026	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze</b> dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <sup>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510	<b>Rotkrautsalat</b> <sup>3,Sd</sup> D810012	<b>Di</b> 28.11.																
<b>Mi</b> 29.11.	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße</b> mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</b> mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <sup>10,M,Me,La</sup> 4501	<b>Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“</b> G,G1,M,Me,La 4591	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	<b>Rhabarbermus</b> <sup>3,</sup> 1553	<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> <sup>S</sup> D810000	<b>Mi</b> 29.11.																
<b>Do</b> 30.11.	<b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758	<b>Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße</b> dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4108	<b>Pasta Duett</b> Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4512	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,M,Me,La,Sn 4493	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> Ei,Sn D810001	<b>Do</b> 30.11.																
<b>Fr</b> 01.12.	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße</b> dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20,</sup> 4785	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	<b>Mini-Frikadellen</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509	<b>Karottensalat</b> <sup>3,Sd</sup> D810009	<b>Fr</b> 01.12.																
<b>Sa*</b> 02.12.	<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck</b> dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind</b> , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <sup>G,G1,Ei</sup> 4621	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4433	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	<b>gem. Gärtnerinsalat</b> Ei,Sn D810002	<b>Sa*</b> 02.12.																
<b>So*</b> 03.12.	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	<b>***Premium-Menü*** Schweinebraten mit Edelpilzfüllung</b> in Pilzrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4178	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>S</sup> 4588	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	<b>Herzhafte Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> <sup>2,S</sup> D810007	<b>So*</b> 03.12.																

\* 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>

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  
 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=Milchprotein 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

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Kalenderwoche: **49**

Menü	1 2 3 4 5 6						Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>							
04.12.	<input type="checkbox"/>							
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>							
05.12.	<input type="checkbox"/>							
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>							
06.12.	<input type="checkbox"/>							
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>							
07.12.	<input type="checkbox"/>							
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>							
08.12.	<input type="checkbox"/>							
<b>Sa*</b>	<input type="checkbox"/>							
09.12.	<input type="checkbox"/>							
<b>So*</b>	<input type="checkbox"/>							
2. Advent 10.12.	<input type="checkbox"/>							

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](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
**AWO** Menü-Service  
Arbeiterwohlfahrt Unterbezirk  
Ruhr-Mitte  
Tel.: 0234 5075857 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menuservice.de/awo-bochum](http://www.ihr-menuservice.de/awo-bochum)  
[menuservice-awo@apetito.de](mailto:menuservice-awo@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/awo-bochum](http://www.ihr-menuservice.de/awo-bochum)  
oder QR-Code scannen



Menü-angebot	1	10,39 €	2	11,19 €	3	10,19 €	4	9,69 €	5	9,89 €	6	8,99 €	Dessert 0,79 €	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,29 €
<b>Mo</b>	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Geflügelrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La	
04.12.	4086		4751		4124		4548		4523		4790		<b>Rote Bete Salat</b> 3,Sd D810010	
<b>Di</b>	<b>Erbensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn		<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La		<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S		<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> Sb,M,Me,La	
05.12.	4606		4202		4429		4552		4767		4553		<b>Weißkrautsalat</b> 3,Sd D810011	
<b>Mi</b>	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se		<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei		<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S		<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La	
06.12.	4378		4334		4524		4508		4001		4146		<b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,Sb,M,Me,La D810004	
<b>Do</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln		<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei		<b>Apfel-Bananenmus</b> 3, D810006	
07.12.	4445		4407		4079		4639		4164		4557		<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,Sb,M,Me,La D810006	
<b>Fr</b>	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,M,Me,La,Sn		<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	
08.12.	4462		4176		4610		4558		4798		4082		<b>Gurkensalat</b> 3,Sd D810008	
<b>Sa*</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La		<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,F,M,Me,La		<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La		<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße</b> auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La	
09.12.	4539		4427		4061		4543		4630		4792		<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> S D810005	
<b>So*</b>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>***Premium-Menü***</b> Zarter Lammkeulenbraten in Rosmarin-Balsamico-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelklößen 20,Ei,M,Me,La,S		<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		<b>Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße</b> dazu Brokkoli und Salzkartoffeln S,Sn		<b>Zwei Rinderrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G,G1,M,Me,La	
2. Advent 10.12.	4117		4307		4770		4566		4013		4227		<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> Ei,Sb,M,Me,La,Sn 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,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 lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
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](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

# Ihr Menüservice mit Herz



**Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!**

Kalenderwoche: **50**

Menü-angebot	1 10,39 €		2 11,19 €		3 10,19 €		4 9,69 €		5 9,89 €		6 8,99 €		Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl		
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €																		
<b>Mo</b> 11.12.	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419	<b>Zarte Schweinefilets</b> in Buttersoße mit einer Spargel-Gemüsemischung, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4114	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“</b> in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	<b>Apfelmus</b> 3, 1552	<b>Rotkrautsalat</b> 3,Sd D810012	<b>Mo</b>																
<b>Di</b> 12.12.	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	<b>Würzige Rinderroulade „Español“</b> gefüllt mit Chorizo, Paprika und Oliven in Tomatensoße, dazu Bandnudeln mit Zucchini-Käse-Topping 3,G,G1,Ei,M,Me,La 4222	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	<b>Bohnsensalat</b> 2,Sd D810013	<b>Di</b>																
<b>Mi</b> 13.12.	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> Ei,Sn D810001	<b>Mi</b>																
<b>Do</b> 14.12.	<b>Festtagsuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	<b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10</sup> G,G1,M,Me,La 4533	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1506	<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> S D810000	<b>Do</b>																
<b>Fr</b> 15.12.	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	<b>Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	<b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,Sb,M,Me,La D810004	<b>Fr</b>																
<b>Sa*</b> 16.12.	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup> 4614	<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	<b>Karottensalat</b> 3,Sd D810009	<b>Sa*</b>																
<b>So*</b> 17.12.	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	<b>***Prmium-Menü*** Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße</b> dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn 4213	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	<b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	<b>gem. Gärtnerinsalat</b> Ei,Sn D810002	<b>So*</b>																

\* 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 35 g 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  
 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](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.



Menü	1 2 3 4 5 6						Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Advent/ Heiligabend 24.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €	
	10,39 €	11,19 €	10,19 €	9,69 €	9,89 €	8,99 €	Salat	1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
<b>Mo</b>	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	<b>Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F1,M,Me,La 4426	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,E1,M,Me 4575	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> 4030	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b> 4608	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	
18.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße</b> mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,E1,M,Me,La,S 4578	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,E1,M,Me,La,S 4255	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La 4513	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup> 4144	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509	
19.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	<b>Süßer Kirschkuchen</b> mit Vanillesoße G,G1,G3,E1,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,E1,M,Me,La,S 4159	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,E1,M,Me,La,S 4002	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn 4099	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	
20.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4784	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F1,M,Me,La,S,Sn 4474	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La 4545	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,Sn 4018	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel G,G1,E1,M,Me,La,S 4580	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	
21.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“</b> mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>F1</sup> 4406	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,E1,S,Sn 4023	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen G,G1,E1,Sb 4514	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199	<b>Rhabarbermus</b> 3, 1553	
22.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S 4796	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F1,M,Me,La,S,Sn 4420	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 4644	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup> 4138	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,E1,M,Me,La,S 4022	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> Sb,M,Me,La 1504	
23.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	<b>***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,E1,M,Me,La,Sn 4314	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,E1,M,Me,La 4570	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn 4212	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	
4. Advent/ Heiligabend 24.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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-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 €



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 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse F = 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](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

# Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: **52**

Menü-angebot	1 10,39 €		2 11,19 €		3 10,19 €		4 9,69 €		5 9,89 €		6 8,99 €		Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €																	
<b>Mo*</b> 1. Weihnachtstag 25.12.	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln 4776	***Weihnachtsmenü*** Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle 4213	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße 4761	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis 4592	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 4164	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen 4219	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1508	Rote Bete Salat 3, Sd D810010	<b>Mo*</b> 1. Weihnachtstag 25.12.															
<b>Di*</b> 2. Weihnachtstag 26.12.	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 4117	***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen 4349	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle 4297	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip 4555	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle 4732	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1506	Weißkrautsalat 3, Sd D810011	<b>Di*</b> 2. Weihnachtstag 26.12.															
<b>Mi</b> 27.12.	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 4197	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln 4273	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628	Gebatene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 4415	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree 4581	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1507	Bohnensalat 2, Sd D810013	<b>Mi</b> 27.12.															
<b>Do</b> 28.12.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 4609	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle 4740	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken 4585	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4507	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln 4060	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 1510	Rotkrautsalat 3, Sd D810012	<b>Do</b> 28.12.															
<b>Fr</b> 29.12.	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott 4500	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln 4494	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 4158	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße 4571	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 4641	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln 4229	Apfel-Bananenmus 3, D810003	gem. Hanseatsalat mit American-Dressing Ei, Sb, M, Me, La, Sn D810003	<b>Fr</b> 29.12.															
<b>Sa*</b> 30.12.	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree 4425	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln 4765	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 4321	Rinderrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße 4045	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 4542	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1511	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei, Sb, M, Me, La D810004	<b>Sa*</b> 30.12.															
<b>So*</b> Silvester 31.12.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 4260	***Silvestermenü*** Pflifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle 4248	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf 4432	Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße dazu Brokkoli und Salzkartoffeln 4566	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 4131	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis 4797	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1509	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei, Sb, M, Me, La D810006	<b>So*</b> Silvester 31.12.															

\* 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, 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 lt. Rezeptur 🌱 = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 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](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

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Menü-Service Bochum  
**Bestellschein**

Kalenderwoche: **1**

Menü	1 2 3 4 5 6						Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
<b>Mo*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Neujahr 01.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hl. drei Könige 06.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
**AWO** Menü-Service  
Arbeiterwohlfahrt Unterbezirk  
Ruhr-Mitte  
Tel.: 0234 5075857 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de/awo-bochum](http://www.ihr-menueservice.de/awo-bochum)  
[menueservice-awo@apetito.de](mailto:menueservice-awo@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-menueservice.de/awo-bochum](http://www.ihr-menueservice.de/awo-bochum)  
oder QR-Code scannen



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		
<b>Mo*</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüseemischung und Salzkartoffeln <small>Me,La,S</small>	***Neujahrsmenü*** Schweinebraten mit Edelpilzfüllung in Pilzrahmsauce, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Herzhafte Rindergeschneitztes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small>	1506
Neujahr 01.01.							Gurkensalat <small>3,Sd</small>	D810008
<b>Di</b>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small>	1510
02.01.							Rote Bete Salat <small>3,Sd</small>	D810010
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Putengeschnitztes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	Gnocchi in einer Gemüseemischung „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Rhabarbermus <small>3,</small>	1553
03.01.							Bohnsensalat <small>2,Sd</small>	D810013
<b>Do</b>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>G,G1,M,Me,La</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsauce mit Gemüse, dazu Spinalnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small>	1507
04.01.							gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>Ei,Sn</small>	D810001
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20,</small>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit <small>G,G1,G3,M,Me,La</small>	1509
05.01.							Karottensalat <small>3,Sd</small>	D810009
<b>Sa*</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,G1,G3,M,Me,La</small>	1503
Hl. drei Könige 06.01.							Rotkrautsalat <small>3,Sd</small>	D810012
<b>So*</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsauce, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>	***Premium-Menü*** Medaillons vom Lammrücken in kräftiger Thymian-Soße mit Rosenkohl, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>5</small>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,G1,M,Me,La</small>	1505
07.01.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>2,S</small>	D810007

\* 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 ✕ = Menü mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
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](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