

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch -
 dank Ofen
 an Bord!

Kalenderwoche: **14**

Menü-angebot	1 10,99 €		2 11,79 €		3 10,79 €		4 10,29 €		5 10,49 €		6 9,59 €		Dessert 0,89 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €										
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,M,Me,La 4417		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540		Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762		Luftige Schokoladenmousse mit Soße S ₀ ,M,Me,La 1506		Mo								
31.03.																							
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S 4026		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,S ₀ ,M,Me,La,S ₀ 1510		Di								
01.04.																							
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,S,Sn 4748		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La 4501		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 4591		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668		Herzhafte Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233		Rhabarbermus 3, 1553		Mi								
02.04.																							
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4108		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,F,M,Me,La,Sn 4493		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507		Do								
03.04.																							
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpferspätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20, 4785		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S 4465		Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,S ₀ ,M,Me,La 1509		Fr								
04.04.																							
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269		Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,F,M,Me,La,Sn 4433		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503		Sa*								
05.04.																							
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S 4411		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße 5 4588		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505		So*								
06.04.																							

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 1,99 €

= 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}

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=Milch(eiweiß) 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.

Menü-Service Bochum
Bestellschein

Kalenderwoche: **15**

Menü	Kalenderwoche: 15						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.04.							<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-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
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
oder QR-Code scannen



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
	10,99 €	11,79 €	10,79 €	10,29 €	10,49 €	9,59 €	Salat	1,59 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4751	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4523	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	
07.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4606	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4202	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S 4552	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn 4767	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504	
08.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4378	Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 4001	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	
09.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4445	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4164	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei 4557	Apfel-Bananenmus 3, 1557	
10.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4462	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	
11.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La 4427	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La 4630	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509	
12.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4210	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4562	Zwei Rinderrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 4227	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	
13.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 1,99 €

= 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 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 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: **16**

Menü-angebot	1 10,99 €		2 11,79 €		3 10,79 €		4 10,29 €		5 10,49 €		6 9,59 €		Dessert 0,89 €		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 1,59 €																	
Mo 14.04.	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 4097	Apfelmus ³ 1552	Mo	14.04.															
	Karottensalat ³ D810009																							
Di 15.04.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1505	Di	15.04.															
	Rote Bete Salat D810010																							
Mi 16.04.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 4590	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1503	Mi	16.04.															
	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing D810001																							
Do 17.04.	Festtagsuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 4182	Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 4533	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle 4163	Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1506	Do	17.04.															
	gem. Gärtnerinsalat D810002																							
Fr* 18.04. Karfreitag	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 4102	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln 4402	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 4472	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 4080	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti 4755	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1508	Fr*	18.04.															
	Rotkrautsalat D810012																							
Sa* 19.04.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 4584	Rinderroulade gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 4214	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 4053	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1511	Sa*	19.04.															
	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing D810004																							
So* 20.04. Ostersonntag	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale 4217	***Ostermenü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln 4326	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4747	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben Gemüse, dazu Spätzle 4192	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln 4434	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 1510	So*	20.04.															
	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas D810007																							

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 1,99 €

= Apfelkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La}
 = Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
 = Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sfl}

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=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sfl=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.



Menü	1 2 3 4 5 6						Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ostermontag 21.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
	10,99 €	11,79 €	10,79 €	10,29 €	10,49 €	9,59 €	Salat	1,59 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
Mo*	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	***Ostermenü*** Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße; dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln G,G1,M,Me,La,S 4789	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn 4474	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	Weißkrautsalat 3, D810011
Ostermontag 21.04.								
Di	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 Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La 4513	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 4575	Deftiges Eisbein 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,Sb,M,Me,La 1509	Gurkensalat 3, D810008
22.04.								
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320	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 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4002	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	Karottensalat 3, D810009
23.04.								
Do	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4784	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	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	Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000
24.04.								
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{fi} G,G1,Ei,M,Me,La,S 4406	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4159	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	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^s 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf^s 4608	Rhabarbermus 3, 1553	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006
25.04.								
Sa*	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 ^{S,Sn} 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 ^{Sn} 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	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001
26.04.								
So*	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 Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sn D810003
27.04.								

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 1,99 €

= 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.

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: **18**

Menü-angebot	1	10,99 €	2	11,79 €	3	10,79 €	4	10,29 €	5	10,49 €	6	9,59 €	Dessert 0,89 €		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 1,59 €																	
Mo 28.04.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} 4069	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4183	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S} 4761	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La} 4592	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La} 4533	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1} 4229	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{G,G1,M,Me,La} 1508	Rote Bete Salat D810010	Mo 28.04.															
Di 29.04.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,M,Me,La,S} 4609	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} 4740	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4297	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4585	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La} 4507	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 4060	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007	Di 29.04.															
Mi 30.04.	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20} 4197	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4273	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn} 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4415	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La} 4581	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La} 1507	gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002	Mi 30.04.															
Do* 01.05.	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,M,Me,La} 4776	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4203	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4095	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4571	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4080	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4430	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} D810004	Do* 01.05.															
Fr 02.05.	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2} 4500	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn} 4494	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4158	Linsebällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S} 4555	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4732	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4219	Apfel-Bananenmus ³ 1557	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005	Fr 02.05.															
Sa* 03.05.	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 4425	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4765	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4321	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4045	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} 4542	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1511	Bohnensalat D810013	Sa* 03.05.															
So* 04.05.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4260	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4127	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4387	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20,G,G1,Sn} 4131	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4797	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1509	Rotkrautsalat D810012	So* 04.05.															

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 1,99 €

= 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}

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=Erdsüsse 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 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.

Kalenderwoche: **19**

Menü	1 2 3 4 5 6						Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.05.							<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

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
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
oder QR-Code scannen



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
	10,99 €	11,79 €	10,79 €	10,29 €	10,49 €	9,59 €	Salat	1,59 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La} 4417	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} 4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506	
05.05.							Gurkensalat ^{3,} D810008	
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S} 4026	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La} 4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräutern-Kartoffeln G,G1,Ei 4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510	
06.05.							Weißkrautsalat ^{3,} D810011	
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} 4501	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	Rhabarbermus ^{3,} 1553	
07.05.							Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G,G1,M,Me,La,Sn} 4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} 4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La,Sn} 4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La} 1507	
08.05.							gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn} 4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,} 4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1509	
09.05.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006	
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,G1,Ei,S,Sn} 4269	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La} 1503	
10.05.							gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002	
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} 4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S 4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La} 1505	
11.05.							gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004	

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 1,99 €

= 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=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 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: **20**

Menü-angebot	1 10,99 €		2 11,79 €		3 10,79 €		4 10,29 €		5 10,49 €		6 9,59 €		Dessert 0,89 €		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 1,59 €												
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508		Mo										
12.05.																									
Di	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504		Di										
13.05.																									
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei		Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511		Mi										
14.05.																									
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Apfel-Bananenmus 3, 1557		Do										
15.05.																									
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,M,Me,La,Sn		Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510		Fr										
16.05.																									
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,F,M,Me,La		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509		Sa*										
17.05.																									
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507		So*										
18.05.																									

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 1,99 €

= 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}

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 Eiweiß 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.

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
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
oder QR-Code scannen



Menü	1 2 3 4 5 6						Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>							
19.05.	<input type="checkbox"/>							
Di	<input type="checkbox"/>							
20.05.	<input type="checkbox"/>							
Mi	<input type="checkbox"/>							
21.05.	<input type="checkbox"/>							
Do	<input type="checkbox"/>							
22.05.	<input type="checkbox"/>							
Fr	<input type="checkbox"/>							
23.05.	<input type="checkbox"/>							
Sa*	<input type="checkbox"/>							
24.05.	<input type="checkbox"/>							
So*	<input type="checkbox"/>							
25.05.	<input type="checkbox"/>							

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
	10,99 €	11,79 €	10,79 €	10,29 €	10,49 €	9,59 €	Salat	1,59 €
	Herzhafte Menüs	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 Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ 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 3, 1552	Karottensalat 3, D810009
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“ dazu 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	Rote Bete Salat D810010
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 ^{Sb} 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
Do	Festtagssuppe 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 Sb,M,Me,La 1506	gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002
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 Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203	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,G3,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	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	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	Senfkrustenbraten 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	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 1,99 €

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 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