



Menü-angebot	1 11,05 €	2 11,85 €	3 10,85 €	4 10,35 €	5 10,55 €	6 9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger- möhren und Salz- kartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1} 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorn- reis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4097	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
10.11.							
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkorn- reis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4745	***Martinsgans*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel- Preiselbeersöße mit Rotkohl und Speck- klößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20} 4349	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle ^{G,G1,Ei} 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505 Rote Bete Salat D810010
11.11.							
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{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 Petersilien- kartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
12.11.							
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel- würfeln in Käse- soße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 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 ^{G,G1,M,Me,La,10} 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La} 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
13.11.							
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4584	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuter- füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brok- koli in Soße und Salz- kartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn} 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree ^{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,1} 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
14.11.							
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel- püree ^{M,Me,La,S,20,3} 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsing- gemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4203	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähn- chenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollan- daise und Kartoffel- püree ^{G,G1,M,Me,La,S} 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karotten- ecke in Knusperpanade, Romanesco- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter- soße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 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,1} 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
15.11.							
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaiser- gemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4319	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter- soße, 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 Rüben- gemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „natu- rell“ und Gabel- spaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4755	Panna cotta mit Himbeersöße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
16.11.							

* 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 Euro.

= 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

Menü-Service Bochum

Bestellschein

Kalenderwoche: 47

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
17.11.								
Di								
18.11.								
Mi*								
Buß- u. Bettag 19.11.								
Do								
20.11.								
Fr								
21.11.								
Sa*								
22.11.								
So*								
23.11.								

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

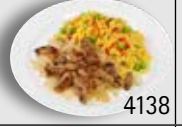
Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
AWO Menü-Service
Arbeiterwohlfahrt Unterbezirk
Ruhr-Mitte
Tel.: 0234 5075857 Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/awo-bochum
menueservice-awo@apetito.de

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	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4282	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse-mischung und Rahm-kartoffeln G,G1,F,M,Me,La	 4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	 4275	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomaten-würfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	 4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵	 4030	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein S,Sn,20,3	 5613	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1
17.11.	☒ ●		● L		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		☒ ●		Weißkrautsalat ³
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3	 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott G,G1,M,Me,La,9	 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräf-tigen Tomaten-soße G,G1,M,Me,La	 4544	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffel-püree M,Me,La,20,3	 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1
18.11.	☒ ●		● L		☒ ● L		☒		☒ ●		● L		Gurkensalat ³
Mi*	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	 4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle 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 Stampf-kartoffeln M,Me,La,S	 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preisel-beer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln 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	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1
Buß- u. Bettag 19.11.	☒		☒ ●		☒ ● L		☒ ● L		☒ ● L		☒ ●		Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn
Do	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 Gabel-spaghetti 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 Gemüse-mix in Joghurt-soße 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,1
20.11.	●		☒ ●		☒ ● L		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3
Fr	Seelachsfilet in einer Tomaten-soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	 4406	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiral-nudeln 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 Schwarz-wurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3	 4199	Rhabarbermus ³
21.11.	☒ ●		☒ ●		☒ ● L		☒ ● L		● L		☒ ●		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn
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 Gemüse-mischung 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 Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel-stampf G,G1,G4,M,Me,La,S	 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseries ^{Sn}	 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20	 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1
22.11.	● L		● L		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		☒ ● L		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, 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 Kartoffel-würfel G,G1,Ei,M,Me,La	 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchen-bruststück-chen 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,1
23.11.	☒		☒ ●		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		● L		Karottensalat ³

* 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 Euro.

☒ = 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

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=Milchweibei 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

Ihr Menüservice
mit Herz



Ofenfrisch -
dank Ofen
an Bord!

Menü-Service Bochum
Bestellschein

Kalenderwoche: 48

Menü- angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salz- kartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüse- reis ^{G,G1,M,Me,La}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiral- nudeln ^{G,G1}		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508
24.11.	 4069		 4183		 4761		 4592		 4533		 4229		Rote Bete Salat D810010
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse- Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel- Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,M,Me,La,S}		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffel- püree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506
25.11.	 4776		 4120		 4297		 4571		 4641		 4430		Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salz- kartoffeln ^{20,3}		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahm- soße mit Garten- gemüse und Band- nudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse- reis ^{M,Me,La,S,Sn}		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlings- püree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlings- püree ^{Ei,M,Me,La}		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507
26.11.	 4197		 4273		 4400		 4628		 4415		 4581		Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3}		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meer- rettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse über- backen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käse- soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilien- kartoffeln ^{G,G1,S,Sn}		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510
27.11.	 4609		 4740		 4095		 4585		 4507		 4060		Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
Fr	Topfenknödel mit Nougatcreme- füllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer- Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf- Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Peter- silienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}		Linsenkugeln mit einer Perlknödel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S}		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Apfel-Bananenmus ³ 1557
28.11.	 4500		 4494		 4158		 4555		 4732		 4219		Bohnensalat D810013
Sa*	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlings- püree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Spaghetti „Napolit Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Goldgelb gebackener Eierpfann- kuchen mit Apfel-Quark- Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511
29.11.	 4425		 4765		 4612		 4321		 4045		 4542		Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter- spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Kap-Seehecht in feiner Honig- Senfsoße (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf- Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}		Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiral- nudeln ^{G,G1,Sn,20}		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La,S}		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509
1. Advent 30.11.	 4260		 4127		 4432		 4387		 4131		 4797		Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021

* 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 Euro.

= 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 = 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.

Menü-Service Bochum

Bestellschein

Kalenderwoche: 49

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
01.12.								
Di								
02.12.								
Mi								
03.12.								
Do								
04.12.								
Fr								
05.12.								
Sa*								
06.12.								
So*								
2. Advent 07.12.								

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	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €						
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanille- soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu eine Reis-Wild- reis-Kombination mit Gemüse ^{Ei,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 ^{Sn,3}  4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahm- soße mit Gemüse, dazu Spiral- nudeln ^{G,G1,M,Me,La} ● L  4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506						
01.12.													Gurkensalat ³ D810008
Di	Paprikaschote mit Hackfleisch- füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}  4026	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrot- kohl und Salz- kartoffeln ^{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 Früh- lingspüree ^{G,G1,M,Me,La}  4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika- soße mit Kräuter- Kartoffeln ^{G,G1,Ei}  4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurt- soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510						
02.12.													Rotkrautsalat D810012
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 „Haus- macher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}  4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}  4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Früh- lingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}  4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● L  4233	Rhabarbermus ³ 1553						
03.12.													Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse- mischung und Salz- kartoffeln ^{M,Me,La,S}  4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffel- rösti ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}  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 „Leip- ziger 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 Gemüse- reis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ● L  4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507						
04.12.													Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle- spätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}  4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salz- kartoffeln ²⁰  4785	Bunter Fischtopf vom Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) mit Gemüse- einlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,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 Weiß- kohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4081	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509						
05.12.													Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rüben- gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}  4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosen- kohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}  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} ● L  4433	Leberklöße auf Sauerkraut mit Kartoffel- püree ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  5028	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503						
06.12.													Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffel- klöße ^{Ei,M,Me,La,S}  4263	***Premium-Menü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlings- gemüse und Salz- kartoffeln ^{M,Me,La,S}  4326	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4189	***NEU*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfefferlingen verfeinert ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4504	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,1} 1505						
2. Advent 07.12.													Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022

* 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.

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 Euro.

 = 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

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. 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- angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	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		Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkorn-reis G,G1,M,Me,La,Sn		Klassischer Kaiserschmarrn in Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel-püree G,G1,M,Me,La,S,Sn		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
08.12.	● 4086		● L 4751		● L 4124		● 4548		L 4523		● L 4790		Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3		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 Kartoffel-püree G,G1,Fi,M,Me,La		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln M,Me,La,S,Sn,3		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,1 1504
09.12.	● 4606		● L 4202		● L 4429		● L 4552		● L 4767		● L 4553		Bohnensalat D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbrat-wurst, Rinder-frikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10		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,1 1511
10.12.	● L 4378		● 4334		● L 4524		● 4508		● 4001		● L 4146		Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salz-kartoffeln 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 Kartoffel-würfeln		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumen-kohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Apfel-Bananenmus ³ 1557
11.12.	● 4445		● L 4407		● L 4079		● L 4639		● 4164		L 4557		Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilien-kartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrot-kohl 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 Gemüserais		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
12.12.	● L 4462		● L 4176		● L 4610		● 4558		● L 4798		● L 4082		Gurkensalat ³ D810008
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20		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 „natu-rell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Gyrossuppe mit Schweinegeschnetztem M,Me,La		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
13.12.	L 4539		● 4427		● L 4061		● L 4543		● 4630		● L 4792		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
So*	Seelachsfilet in einer Tomaten-soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi		***Premium-Menü*** Schweineroulade in herz-hafter Bratenjus mit Rosen-kohl und Salz-kartoffeln G,G1,S,Sn,20		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähn-chenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlings-püree G,G1,M,Me,La,20		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „medi-terrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben 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,1 1507
3. Advent 14.12.	● 4406		● 4105		● L 4770		● 4562		● 4013		● L 4227		Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018

* 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 Euro.

= 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 _____

Menü-Service Bochum

Bestellschein

Kalenderwoche: 51

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
15.12.								
Di								
16.12.								
Mi								
17.12.								
Do								
18.12.								
Fr								
19.12.								
Sa*								
20.12.								
So*								
4. Advent 21.12.								

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	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger- möhren und Salz- kartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorn- reis ^{G,G1,M,Me,La,S}	 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahm- spinat und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	 4097	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkorn- reis ^{G,G1,M,Me,La,S}	 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle ^{G,G1,Ei}	 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505 Rote Bete Salat D810010
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	 4782	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter- soße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	 4472	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 Petersilien- kartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
Do	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salz- kartoffeln ^{20,3}	 4197	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel- würfeln in Käse- soße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	 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 ^{G,G1,M,Me,La,10}	 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La}	 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	 4584	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuter- füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brok- koli in Soße und Salz- kartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}	 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree ^{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,1} 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel- püree ^{M,Me,La,S,20,3}	 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	 4203	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähn- chenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollan- daise und Kartoffel- püree ^{G,G1,M,Me,La,S}	 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karotten- ecke in Knusperpanade, Romanesco- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter- soße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	 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,1} 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaiser- gemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}	 4217	***Premium-Menü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) in Weiß- wein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilien- kartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S}	 4405	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	 4053	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 „natu- rell“ und Gabel- spaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	 4755	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} 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 Euro.

 = 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=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



Menü- angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel- Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse- mischung und Rahm- kartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen- kompott G,G1,M,Me,La,9		Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomaten- würfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
22.12.	 4282		 4426		 4513		 4575		 4030		 4146		Weißkrautsalat ³ D810011
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3		Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse- Reis M,Me,La,Sn		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräf- tigen Tomaten- soße G,G1,M,Me,La		Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffel- püree M,Me,La,20,3		Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
23.12.	 4578		 4320		 4778		 4544		 4144		 5613		Gurkensalat ³ D810008
Mi	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		***Weihnachts-Menü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- Nudeln G,G1,S,Sn		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- würfel G,G1,Ei,M,Me,La		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumen- kohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505
Heiligabend 24.12.	 4796		 4314		 4275		 4570		 4164		 4792		Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
Do*	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S		***Weihnachts-Menü*** Schweineroulade in herz- hafter Bratenjus mit Rosen- kohl und Salz- kartoffeln G,G1,S,Sn,20		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampf- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarz- wurzelmilch und Petersilien- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503
1. Weih- nachtstag 25.12.	 4693		 4105		 4124		 4554		 4458		 4227		Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
Fr*	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		***Weihnachts-Menü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel- Preiselbeersauce mit Rotkohl und Speck- klößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Häh- chenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Früh- lingspüree G,G1,M,Me,La,20		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf- kartoffeln M,Me,La,S		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3		Rhabarbermus ³ 1553
26.12.	 4224		 4349		 4770		 4574		 4433		 4199		Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
Sa*	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salz- kartoffeln M,Me,La,S,Sn,3		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren- gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20		Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504
27.12.	 4509		 4420		 4644		 4545		 4767		 4022		Rote Bete Salat D810010
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabel- spaghetti G,G1,M,Me,La,S		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel- stampf G,G1,G4,M,Me,La,S		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn}		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
28.12.	 4162		 4784		 4151		 4593		 4138		 4219		Karottensalat ³ D810009

* 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 Euro.

= 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

Menü-Service Bochum

Bestellschein

Kalenderwoche: 1

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
29.12.								
Di								
30.12.								
Mi								
Silvester 31.12.								
Do*								
Neujahr 01.01.								
Fr								
02.01.								
Sa*								
03.01.								
So*								
04.01.								

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	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit							
Mo	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3}  4609	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,El,S}  4740	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,El,M,Me,La}  4095	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,Gl,El,M,Me,La}  4321	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,Gl,El,M,Me,La,10}  4533	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Gl,El,M,Me,La}  4430	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1508						
29.12.													Bohnensalat D810013
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,M,Me,La}  4776	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Gl,G3,El,M,Me,La,S}  4120	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,El,S}  4612	Linsennädelchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,Gl,G4,El,M,Me,La,S}  4555	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,Gl,El,M,Me,La}  4045	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn}  4060	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506						
30.12.													Rotkrautsalat D810012
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}  4153	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}  4273	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}  4400	***NEU*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}  4504	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,Gl,El,M,Me,La}  4415	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,Gl,El,S}  4146	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1507						
Silvester 31.12.													Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
Do*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}  4260	***Neujahrs-Menü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}  4405	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,Gl,M,Me,La,S}  4761	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis ^{G,Gl,M,Me,La}  4592	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}  4732	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,Gl,G1,G2,M,Me,La,Sn}  4212	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510						
Neujahr 01.01.													Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,Gl,El,M,Me,La,Sf,Sf2}  4500	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}  4159	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}  4432	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}  4585	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}  4641	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,Gl}  4229	Apfel-Bananenmus ³ 1557						
02.01.													Gurkensalat ³ D810008
Sa*	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{El,M,Me,La,S}  4069	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}  4765	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}  4158	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe  4628	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,Gl,El,M,Me,La,20}  4507	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,Gl,El,M,Me,La,9}  4542	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1} 1511						
03.01.													Karottensalat ³ D810009
So*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}  4425	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}  4127	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn}  4297	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,El,M,Me,La}  4387	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Sn,20}  4131	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüsebeilage dazu bunter Gemüseris ^{G,Gl,M,Me,La,S}  4797	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1} 1509						
04.01.													Weißkrautsalat ³ D810011

* 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 Euro.

 = Apfelkuchen^{G,Gl,El,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{10,G,Gl,El,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,Gl,El,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

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. 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.