























































































Menü- angebot	1	11,49 €*	2	12,29 €*	3	11,29 €*	4	10,79 €*	5	10,99 €*	6	9,99 €*	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 Vanillesoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu eine Reis-Wild- reis-Kombination mit Gemüse <small>M,Fi,Me,La</small>		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Currywurst mit Kartoffelspalten <small>Sn,3</small>		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiral- nudeln <small>M,G1,G,Me,La</small>		Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>M,Sb,Me,La,1</small>	
05.01.	 L	 4516	 ●	 4417	 ● L	 4226	 ● L	 4540	 ●	 4088	 ● L	 4762	Rote Bete Salat	
Di*	Paprikaschote mit Hackfleisch- füllung vom Schwein in Tomaten- soße mit Lang- kornreis <small>S,G1,Ei,G</small>		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrot- kohl und Salz- kartoffeln <small>S,G1,G,Sn</small>		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse- Reis <small>M,Me,La,Sn</small>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>M,G1,G,Me,La</small>		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika- soße mit Kräuter- Kartoffeln <small>G1,Ei,G</small>		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurt- soße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</small>	
Hl. Drei Könige 06.01.	 ●	 4026	 ● L	 4221	 ● L	 4778	 ● L	 4594	 ●	 4024	 L	 4502	Bohnensalat	
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Haus- macher-Spätzle“ <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small>		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>M,G1,G,Me,La</small>		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>M,G1,G,Me,La</small>		Herzhafte Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peter- silienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>		Rhabarbermus ³	
07.01.	 ● L	 4098	 ● L	 4748	 ● L	 4501	 ●	 4591	 ●	 4668	 ● L	 4233	Karottensalat ³	
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse- mischung und Salz- kartoffeln <small>M,S,Me,La</small>		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffel- rösti <small>M,G1,G,Me,La,Sn,20</small>		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten- Bohnen mit Speck und Penne in Käse- Spinat-Soße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leip- ziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>M,G1,G,Me,La</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse- reis <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,G,Me,La,1</small>	
08.01.	 ● L	 4758	 ●	 4108	 ● L	 4577	 ● L	 4554	 L	 4512	 ● L	 4493	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small>	
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle- spätzle <small>G1,Ei,G,Sn,20</small>		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salz- kartoffeln ²⁰		Bunter Fischtopf vom Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>M,Fi,S,G1,G,Me,La</small>		Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weiß- kohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small>	
09.01.	 ●	 4154	 ●	 4785	 ● L	 4465	 ● L	 4587	 L	 4081	 ● L	 4603	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small>	
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rüben- gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3</small>		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosen- kohl und Spätzle <small>S,G1,Ei,G,Sn,20</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G1,Ei,G</small>		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>M,G1,G3,G,Me,La,1</small>	
10.01.	 ●	 4076	 ●	 4269	 ● L	 4621	 ●	 4560	 ● L	 4433	 ● L	 4040	Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small>	
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffel- klöße <small>M,S,Ei,Me,La</small>		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>M,Fi,S,G1,G,Me,La</small>		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Himbeercreme mit Fruchtsauce auf Schokokeks <small>M,G1,G,Me,La,1</small>	
11.01.	 ● L	 4263	 ● L	 4411	 ● L	 4189	 ●	 4588	 ●	 4759	 ● L	 4168	Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small>	
													1505	
														D810022

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 €** 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




**** Bitte beachten Sie die geänderten Preise ab 05.01.2026**

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 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, Sfr}

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: **3**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
12.01.								
Di								
13.01.								
Mi								
14.01.								
Do								
15.01.								
Fr								
16.01.								
Sa*								
17.01.								
So*								
18.01.								

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschieken 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 11,49 € Herzhafte Menüs	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small> ● L 4086	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small> ● L 4751	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small> ● L 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>M,G1,G,Me,La,Sn</small> ● L 4548	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4523	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small> ● L 4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>M,S,Ei,Me,La</small> D810007
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small> ● L 4606	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small> ● L 4202	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>M,Fi,G1,G,Me,La</small> ● L 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>S,G1,G</small> ● L 4552	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,Me,La,Sn,3</small> ● L 4767	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small> ● L 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>M,Sb,Me,La,1</small> 1504 Bohnensalat D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,3</small> ● L 4378	Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4334	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>M,G1,Ei,G,Me,La,10</small> ● L 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>M,Se,S,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4508	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G1,Ei,G</small> ● L 4001	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>S,G1,Ei,G</small> ● L 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>S,G1,Sb,G</small> ● L 4445	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small> ● L 4407	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,20</small> ● L 4164	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G1,Ei,G</small> ● L 4557	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small> ● L 4462	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4176	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>S,G1,Ei,G</small> ● L 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4558	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4082	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</small> 1510 Gurkensalat ³ D810008
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> ● L 4539	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>K,M,Fi,G1,G,Me,La,20</small> ● L 4427	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4543	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetztem <small>M,Me,La</small> ● L 4630	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810024
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,20</small> ● L 4117	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,G1,G,Me,La</small> ● L 4210	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>M,G1,G,Me,La,20</small> ● L 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4562	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> ● L 4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>S,G1,Ei,G</small> ● L 4227	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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!





















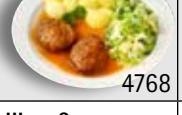





















Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

= 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 = 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	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	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 ^{M,Fi,S,Me,La,Sn}  4419		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}  4190		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S  4645		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G1,G}  4549		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorn- reis ^{M,S,G1,G,Me,La}  4780		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahm- spinat und Peter- silienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}  4097		Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
19.01.													
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkorn- reis ^{M,S,G1,G,Me,La}  4745		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salz- kartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn,20}  4211		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle ^{G1,Ei,G}  4145		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{M,Ei,Me,La}  4565		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3}  4551		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}  4573		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,G,Me,La,1} 1505 Rote Bete Salat D810010
20.01.													
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}  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 ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}  4053		Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{M,G1,Ei,G,Me,La}  4598		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La}  4074		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien- kartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn}  4231		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,G3,G,Me,La,1} 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810019
21.01.													
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}  4693		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel- würfeln in Käse- soße ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3}  4182		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}  4768		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}  4576		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{M,G1,G,Me,La,10}  4533		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampf- kartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La}  4434		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{M,Sb,Me,La,1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
22.01.													
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{S,G1,Ei,G}  4584		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brok- koli in Soße und Salz- kartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn}  4402		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{M,G1,Ei,G,Me,La,10}  4590		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{M,S,G1,G,Me,La}  4683		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}  4080		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe- Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}  4163		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{M,G1,G,Me,La,1} 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810020
23.01.													
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel- püree ^{M,S,Me,La,20,3}  4102		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsing- gemüse, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}  4203		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähn- chenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollan- daise und Kartoffel- püree ^{M,S,G1,G,Me,La}  4747		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karotten- ecke in Knusperpanade, Romanesco- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter- soße ^{M,S,G1,G3,G,Me,La}  4556		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}  4614		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber- Füllung ^{M,G1,Ei,G,Me,La}  4515		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1} 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810022
24.01.													
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 ^{M,G1,Ei,G,Me,La}  4319		Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter- soße, dazu Kartoffelwürfel ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn}  4472		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse- Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}  4595		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben- gemüse, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}  4192		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{M,S,G1,G,Me,La}  4755		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3} 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{M,S,Ei,Me,La} D810007
25.01.													

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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: 5

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
26.01.								
Di								
27.01.								
Mi								
28.01.								
Do								
29.01.								
Fr								
30.01.								
Sa*								
31.01.								
So*								
01.02.								

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 appetito 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	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	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 <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4282	● L	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse-mischung und Rahm-kartoffeln <small>M,F,G1,G,Me,La</small> 4426	● L	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>S,G1,G,Sn</small> 4275	● L	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomaten-würfeln, garniert mit Käse <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> 4575	●	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <small>S</small> 4030	● L	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵ 4608		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1507 Weißkrautsalat ³ D810011
26.01.	☒ ●		☒ ● L		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		☒ ● L		
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,20,3</small> 4578	● L	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4255	● L	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott <small>M,G1,G,Me,La,9</small> 4513	● L	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomaten-soße <small>M,G1,G,Me,La</small> 4544	●	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffel-püree <small>M,Me,La,20,3</small> 4144	● L	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small> 4744	● L	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1509 Gurkensalat ³ D810008
27.01.	☒ ●		☒ ● L		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		☒ ● L		
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>M,Sf,G1,Ei,Sf1,G,Me,La</small> 4509	●	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4159	☒ ●	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> 4778	● L	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf-kartoffeln <small>M,S,Me,La</small> 4574	● L	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preisel-beer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4002	● L	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small> 4099	●	Himbeercreme mit Fruchtsauce auf Schokokeks <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810021
28.01.	☒		☒ ●		☒ ● L		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4224	●	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabel-spaghetti <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4784	☒ ●	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salz-kartoffeln <small>M,F,S,Me,La,Sn</small> 4474	● L	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>M,G1,G,Me,La</small> 4545	● L	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>M,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small> 4018	●	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4580	●	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>M,G1,G3,G,Me,La,1</small> 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018
29.01.	●		☒ ●		☒ ● L		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		
Fr	Seelachsfilet in einer Tomaten-soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small> 4406	☒ ●	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz-kartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4320	☒ ●	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>S,G1,Ei,G,Sn</small> 4023	● L	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4599	● L	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarz-wurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4458	● L	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf-kartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,20,3</small> 4199	●	Rhabarbermus ³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810024
30.01.	☒ ●		☒ ●		☒ ● L		☒ ● L		☒ ● L		☒ ●		
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4796	● L	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,F,S,G1,G,Me,La,Sn</small> 4420	● L	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small> 4644	● L	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel-stampf <small>M,S,G1,G,Me,La,G4</small> 4593	●	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseries <small>Sn</small> 4138	☒ ●	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,20</small> 4022	● L	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>M,Sb,Me,La,1</small> 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810019
31.01.	● L		● L		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		☒ ● L		
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small> 4162	☒ ●	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4308	☒ ●	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4151	● L	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-würfel <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> 4570	●	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G1,Ei,Sb,G</small> 4514	☒ ●	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>M,G1,G,Me,La,Sn,G2</small> 4212	● L	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1511 Karottensalat ³ D810009
01.02.	☒		☒ ●		☒ ● L		☒ ●		☒ ●		☒ ● L		

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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 appetito 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:
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



Menü-Service Bochum
Bestellschein

Kalenderwoche: 6

Menü- angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	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 Salzkartoffeln ^{M,S,Ei,Me,La}		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{M,S,G1,G,Me,La}		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüse-reis ^{M,G1,G,Me,La}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{M,G1,G,Me,La,10}		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G1,G}		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{M,G1,G,Me,La,1} 1508
02.02.	4069		4183		4761		4592		4533		4229		Rote Bete Salat D810010
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{M,G1,G,Me,La}		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{M,S,G1,Ei,G3,G,Me,La}		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ in deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffel-püree ^{M,Fi,G1,G,Me,La}		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{M,Sb,Me,La,1} 1506
03.02.	4776		4120		4297		4571		4641		4430		Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{M,S,Ei,Me,La} D810007
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{20,3}		Schlemmargeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahm-soße mit Garten-gemüse und Band-nudeln ^{M,S,G1,G,Me,La}		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis ^{M,S,Me,La,Sn}		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlings-püree ^{M,Fi,G1,G,Me,La}		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlings-püree ^{M,Ei,Me,La}		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,G,Me,La,1} 1507
04.02.	4197		4273		4400		4628		4415		4581		Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810020
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,S,Me,La,20,3}		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meer-rettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampf-kartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse über-backen ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La,20}		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilien-kartoffeln ^{S,G1,G,Sn}		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3} 1510
05.02.	4609		4740		4095		4585		4507		4060		Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810022
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{M,Sf,G1,Ei,Sf2,G,Me,La}		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{M,Fi,Me,La,Sn}		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn}		Linsnbällchen mit einer Perl-nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,G4}		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Apfel-Bananenmus ³ 1557
06.02.	4500		4494		4158		4555		4732		4219		Bohnensalat D810013
Sa*	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlings-püree ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La}		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{S,G1,Ei,G}		Spaghetti „Napolı Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{M,G1,Ei,G,Me,La,9}		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1} 1511
07.02.	4425		4765		4612		4321		4045		4542		Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensöße, dazu Rotkohl und Kartoffel-klöße ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Fein-schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,Fi,Me,La,Sn}		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Peter-silienkartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiral-nudeln ^{G1,G,Sn,20}		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüserreis ^{M,S,G1,G,Me,La}		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1} 1509
08.02.	4260		4127		4432		4387		4131		4797		Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810021

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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: 7

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
09.02.								
Di								
10.02.								
Mi								
11.02.								
Do								
12.02.								
Fr								
13.02.								
Sa*								
14.02.								
So*								
15.02.								

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 11,49 € Herzhafte Menüs	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La} 4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{M,Fi,Me,La} 4417	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto mit einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 4540	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} 4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{M,G1,G,Me,La} 4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{M,Sb,Me,La,1} 1506 Gurkensalat ³ D810008
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{S,G1,Ei,G} 4026	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{S,G1,G,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 ^{M,G1,G,Me,La} 4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G1,Ei,G} 4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{M,G1,G,Me,La} 4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3} 1510 Rotkrautsalat D810012
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn} 4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10} 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{M,G1,G,Me,La} 4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{M,G1,G,Me,La} 4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn} 4233	Rhabarbermus ³ 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse-mischung und Salzkartoffeln ^{M,S,Me,La} 4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{M,G1,G,Me,La,Sn,20} 4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{M,G1,G,Me,La} 4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn} 4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,G,Me,La,1} 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810019
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G1,Ei,G,Sn,20} 4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La} 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn} 4081	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1} 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810024
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rüben-gemüse und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3} 4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{S,G1,Ei,G,Sn,20} 4269	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G1,Ei,G} 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn} 4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,G3,G,Me,La,1} 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810020
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{M,S,Ei,Me,La} 4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La} 4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 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 ^{M,G1,G,Me,La,1} 1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810022

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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)

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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.

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
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: 8

Menü- angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	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 <small>M,S,G1,G,Me,La</small>		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkorn-reis <small>M,G1,G,Me,La,Sn</small>		Klassischer Kaiserschmarrn in Soße mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel-püree <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1508
16.02.	4086		L 4751		L 4124		4548		L 4523		L 4790		Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>M,S,Ei,Me,La</small> D810007
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small>		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffel-püree <small>M,Fi,G1,G,Me,La</small>		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>S,G1,G</small>		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln <small>M,S,Me,La,Sn,3</small>		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>		Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>M,Sb,Me,La,1</small> 1504
17.02.	4606		L 4202		L 4429		L 4552		L 4767		L 4553		Bohnensalat <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small> D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbrat-wurst, Rinder-frikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,3</small>		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>M,G1,Ei,G,Me,La,10</small>		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>M,Se,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G1,Ei,G</small>		Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>S,G1,Ei,G</small>		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1511
18.02.	L 4378		4334		L 4524		4508		4001		L 4146		Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salz-kartoffeln <small>S,G1,Sb,G</small>		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffel-würfeln		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumen-kohl in Soße und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,20</small>		Reibekuchen mit Apfelmus <small>G1,Ei,G</small>		Apfel-Bananenmus ³ 1557
19.02.	4445		L 4407		L 4079		L 4639		4164		L 4557		Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilien-kartoffeln mit würzigem Dip <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrot-kohl und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>S,G1,Ei,G</small>		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</small> 1510
20.02.	L 4462		L 4176		L 4610		4558		L 4798		L 4082		Gurkensalat ³ D810008
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>K,M,Fi,G1,G,Me,La,20</small>		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „natu-rell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>		Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1509
21.02.	L 4539		4427		L 4061		L 4543		4630		L 4792		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810024
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,20</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln <small>M,G1,G,Me,La</small>		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähn-chenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlings-püree <small>M,G1,G,Me,La,20</small>		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „medi-terrane Art“ und Tomatensoße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>S,G1,Ei,G</small>		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1507
22.02.	4117		L 4210		L 4770		4562		4013		L 4227		Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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,1,Ei,M,Me,La}
= Kirschkuchen^{10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb}
= Butterkuchen^{G,1,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
☞ = 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: 9



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
23.02.								
Di								
24.02.								
Mi								
25.02.								
Do								
26.02.								
Fr								
27.02.								
Sa*								
28.02.								
So*								
01.03.								

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 appetito 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	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	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 <small>M,Fi,S,Me,La,Sn</small>	 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Peter- silienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵	 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G1,G}	 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorn- reis <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahm- spinat und Peter- silienkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	 4097	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkorn- reis <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn,20</small>	 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle ^{G1,Ei,G}	 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>M,Ei,Me,La</small>	 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>M,S,G1,G,Me,La,20,3</small>	 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	 4573	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1505 Rote Bete Salat D810010
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings- gemüse und Peter- silienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	 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 <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>	 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>	 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien- kartoffeln <small>M,S,Me,La,Sn</small>	 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>M,G1,G3,G,Me,La,1</small> 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810019
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel- würfeln in Käse- soße <small>M,S,G1,G,Me,La,20,3</small>	 4182	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>	 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>M,G1,G,Me,La,10</small>	 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampf- kartoffeln <small>M,Fi,G1,G,Me,La</small>	 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>M,Sb,Me,La,1</small> 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{S,G1,Ei,G}	 4584	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuter- füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brok- koli in Soße und Salz- kartoffeln <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>	 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>M,G1,Ei,G,Me,La,10</small>	 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle- Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	 4163	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810020
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel- püree <small>M,S,Me,La,20,3</small>	 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	 4203	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähn- chenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollan- daise und Kartoffel- püree <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	 4747	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karotten- ecke in Knusperpanade, Romanesco- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>M,S,G1,G3,G,Me,La</small>	 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber- Füllung <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>	 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810022
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaiser- gemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small>	 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>	 4319	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter- soße, dazu Kartoffelwürfel <small>M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn</small>	 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse- Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben- gemüse, dazu Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „natu- rell“ und Gabel- spaghetti <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	 4755	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</small> 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>M,S,Ei,Me,La</small> D810007

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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 appetito 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 = 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.