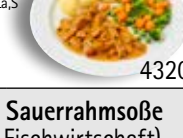




Ofenfrisch -
dank Ofen
an Bord!

Kalenderwoche: 10

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 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 ^S  4030		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf^S  4608		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Weißkrautsalat³ D810011
02.03.													
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 Pflaumenkompott 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 Eisbeinfleisch 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 Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Gurkensalat³ D810008
03.03.													
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		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505 Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
04.03.													
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 Salz- kartoffeln F,M,Me,La,S,Sn  4474		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La  4545		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn  4018		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S  4580		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
05.03.													
Fr	Seelachsfilet in einer Tomaten- soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}  4406		Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4320		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn  4023		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4599		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit 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		Rhabarbermus³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
06.03.													
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4796		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn  4420		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}  4644		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel- stampf G,G1,G4,M,Me,La,S  4593		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{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 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
07.03.													
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 Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb  4514		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn  4212		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Karottensalat³ D810009
Int. Frauentag 08.03.													

* 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

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü-Service Bochum

Bestellschein

Kalenderwoche: 11

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
09.03.								
Di								
10.03.								
Mi								
11.03.								
Do								
12.03.								
Fr								
13.03.								
Sa*								
14.03.								
So*								
15.03.								

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	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais G,G1,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
09.03.	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,G3,Ei,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 Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
10.03.	4776	4120	4297	4571	4641	4430	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
11.03.	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 Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
12.03.	4609	4740	4095	4585	4507	4060	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung 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 Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Linsnbällchen mit einer Perludel-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 G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Apfel-Bananenmus ³ 1557
13.03.	4500	4494	4158	4555	4732	4219	Bohnensalat D810013
Sa*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Spaghetti „Napoli 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 Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
14.03.	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 Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais G,G1,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
15.03.	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 1,50 € 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=Milch(eiweiß) La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



Menü-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 G,G1,Ei,M,Me,La		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Spaghetti mit grünem Pesto mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S		Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1
16.03.	4516		4417		4226		4540		4088		4762		Gurkensalat ³
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn		Hähnchencurry „Indische Art“ in Bratensoße in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Feine Gemüseauswahl vom Schwein in pikanter Paprika- und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika- und Frühlingspüree G,G1,Ei		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3
17.03.	4026		4221		4778		4594		4024		4502		Rotkrautsalat
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Rhabarbermus ³
18.03.	4098		4748		4501		4591		4668		4233		Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse-mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1
19.03.	4758		4108		4577		4554		4512		4493		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle G,G1,Ei,Sn,20		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1
20.03.	4154		4785		4465		4587		4081		4603		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübensalat und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20		Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risibisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1
21.03.	4076		4269		4621		4560		4433		4040		Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		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 Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1
22.03.	4263		4411		4189		4588		4759		4168		Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn

* 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 apeto 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: 13

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
23.03.								
Di								
24.03.								
Mi								
25.03.								
Do								
26.03.								
Fr								
27.03.								
Sa*								
28.03.								
So*								
29.03.								

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 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 €	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 G,G1,M,Me,La,S  4086	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn  4751	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4124	Pikante Gemüsepfanne i n cremiger Currysoße mit Langkorn-reis G,G1,M,Me,La,Sn  4548	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La  4523	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn  4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508						
23.03.	 ●	● L	 ● L	●	● L	● L	●						
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3  4606	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn  4202	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffel-püree G,G1,F,M,Me,La  4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S  4552	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln M,Me,La,S,Sn,3  4767	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,M,Me,La,S,Sn  4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504						
24.03.	 ●	● L	● L	 ● L	 ● L	 ● L	●						
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3  4378	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4334	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10  4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se  4508	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei  4001	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S  4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511						
25.03.	 ● L	⚡ ●	●	● L	●	 ● L	 ● L						
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salz-kartoffeln G,G1,Sb,S  4445	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S  4407	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffel-würfeln  ● L	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumen-kohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20  4639	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei  4164	Apfel-Bananenmus ³ 1557						
26.03.	 ●	 ● L	 ● L	 ● L	 ● L	 ● L	 ● L						
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilien-kartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,M,Me,La,Sn  4462	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrot-kohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4176	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S  4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La  4558	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis  ● L	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4798	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510						
27.03.	● L	 ● L	 ● L	 ● L	 ● L	 ● L	 ● L						
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La  4539	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,F,M,Me,La,20  4427	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „natu-rell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La  4543	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La  ●	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis  ● L	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509						
28.03.	 ● L	 ●	 ● L	● L	● L	 ● L	 ● L						
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20  4117	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln G,G1,M,Me,La  4210	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähn-chenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlings-püree G,G1,M,Me,La,20  4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „medi-terrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S  4562	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S  4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S  4227	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507						
29.03.	 ●	● L	● L	● L	●	● 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 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
 = Kirschkuchen
 = Butterkuchen

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 F=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milcheiweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo 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 11,49 €	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 ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}  4419 ● L	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 ☞☞● L	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 ● L	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahm- spinat und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4097 ● L	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkorn- reis ^{G,G1,M,Me,La,S}  4745 ☞● L	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn,20}  4211 ☞●	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter- soße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn}  4472 ☞● L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}  4565 ☞☞● L	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 ☞● L	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 ☞☞●	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}  4590 ☞● L	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 ☞● L	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	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4693 ● L	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 ● L	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 ☞● L	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}  4755 ☞●	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
Fr*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel- püree ^{M,Me,La,S,20,3}  4102 ☞☞●	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 ● L	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 ● L	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}  4683 ☞● L	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4080 ● L	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe- Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4163 ☞● L	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508 Rotkrautsalat D810012
Sa*	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}  4584 ☞☞☞●	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsing- gemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4203 ●	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4053 ☞● L	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karotten- ecke in Knusperpanade, Romanesco- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter- soße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}  4556 ☞● L	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}  4614 ☞☞☞●	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber- Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  4515 ☞ L	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 ☞● L	***Ostermenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse- Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampf- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}  4791 ● L	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle ^{G,G1,Ei}  4145 ☞☞● L	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 ☞● L	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 ● L	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 1,50 € 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: 15

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo*								
Ostermontag 06.04.								
Di								
07.04.								
Mi								
08.04.								
Do								
09.04.								
Fr								
10.04.								
Sa*								
11.04.								
So*								
12.04.								

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*	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	***Ostermenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Butter-soße, mit buntem Gemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4112	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn 4474	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomaten-soße G,G1,M,Me,La 4544	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
Ostermontag 06.04.							Weißkrautsalat ³ D810011
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesauce 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 Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 4513	Spätzlepfanne mit Rübenngemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 4575	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersauce, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
07.04.							Gurkensalat ³ D810008
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesauce G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3 4199	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505
08.04.							Karottensalat ³ D810009
Do	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasauce mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4784	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsauce 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 Rahmsauce dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503
09.04.							Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi 4406	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersauce dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4159	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵ 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵ 4608	Rhabarbermus ³ 1553
10.04.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübenngemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüse Sn 4138	Jägersfrikadelle 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 1504
11.04.							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosauce, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
12.04.							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,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!

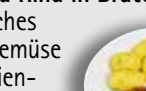
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

🍏 = 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

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	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S		Erbstentaler 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 Spiralnudeln G,G1		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
13.04.	 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“ in 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
14.04.	 4776		 4120		 4297		 4571		 4641		 4430		Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 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
15.04.	 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
16.04.	 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 Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Linsnbällchen mit einer Perl-nudel-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 G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Apfel-Bananenmus ³ 1557
17.04.	 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 Salzkartoffeln 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 Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
18.04.	 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 Gemüsefrikadelle 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 Karamelloße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
19.04.	 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 1,50 € 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: 17

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
20.04.								
Di								
21.04.								
Mi								
22.04.								
Do								
23.04.								
Fr								
24.04.								
Sa*								
25.04.								
So*								
26.04.								

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

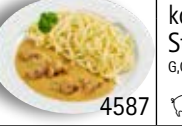
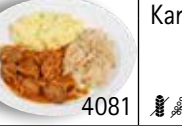
Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
AWO Menü-Service
Arbeiterwohlfahrt Unterbezirk
Ruhr-Mitte
Tel.: 0234 5075857 Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/awo-bochum
menueservice-awo@apetito.de

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 €	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 G, G1, Ei, M, Me, La  4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi, M, Me, La  4417	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln  4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G, G1, Ei, M, Me, La, S  4540	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn, 3  4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G, G1, M, Me, La  4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb, M, Me, La, 1 1506 Gurkensalat ³ D810008						
20.04.													
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G, G1, Ei, S  4026	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G, G1, S, Sn  4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M, Me, La, Sn  4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G, G1, M, Me, La  4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln G, G1, Ei  4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G, G1, Ei, M, Me, La  4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G, G1, Sb, M, Me, La, Sd, 1, 3 1510 Rotkrautsalat D810012						
21.04.													
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S  4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G, G1, 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 Frühlingszwiebel Garnitur G, G1, M, Me, La  4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn  4233	Rhabarbermus ³ 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd, 1, 3 D810018						
22.04.													
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse-mischung und Salzkartoffeln M, Me, La, S  4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G, G1, M, Me, La, S, 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 „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S  4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße G, G1, M, Me, La  4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn  4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G, G1, M, Me, La, 1 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M, Me, La, S, Sn D810019						
23.04.													
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle G, G1, Ei, Sn, 20  4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰  4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage 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 Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn  4081	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G, G1, Sb, M, Me, La, 1 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M, Me, La, S, Sn D810024						
24.04.													
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 3  4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl 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, S, Sn  4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S  4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G, G1, G3, M, Me, La, 1 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M, Me, La, S, Sn D810020						
25.04.													
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei, M, Me, La, S  4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S  4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S  4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S  4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln  4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G, G1, M, Me, La, 1 1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M, Me, La, S, Sn D810022						
26.04.													

* 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)

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.