



Menüservice der appetito AG in Kooperation mit:
Deutsches Rotes Kreuz
Soziale Dienste
Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menuservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: 7

Menü	1	8,69 €	2	9,29 €	3	8,19 €	4	8,39 €	5	7,69 €	6	6,99 €	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen		
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,29 €								Salat	Anzahl		
Mo	14.02.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn  ● 4131	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  ☒ ● 4190	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei  ● L 4621	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La  🌿 ● L 4533	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S  ● 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  ● L 4097	Apfel-Bananenmus 3, 1557	Mo	14.02.															
Rotkrautsalat 3,Sd D810012																									
Di	15.02.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S  ● 4745	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  ● 4779	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  ● L 4053	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S  ● 4120	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La  🌿 ● 4524	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  🌿 ● L 4573	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,G,G1,G3,M,Me,La 1503	Di	15.02.															
Bohnsensalat 2,Sd D810013																									
Mi	16.02.	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei  ● 4083	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb  ● 4782	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La  🌿 ● L 4501	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi  ● 4406	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  ● 4192	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La  ● L 4206	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La 1507	Mi	16.02.															
gem. Fitness-Blattsalat Ei,Sn D810001																									
Do	17.02.	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  ● 4086	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner RotweinsöÙe mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La  ☒ ● 4319	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La  🌿 ● L 4545	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-RahmsoÙe mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  ● 4098	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La  🌿 ● 4565	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger SoÙe und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La  ● L 4434	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La 1508	Do	17.02.															
Feldsalat S D810000																									
Fr	18.02.	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1  🌿 ● 4549	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-KräutersoÙe dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn  ● 4436	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn  ● L 4462	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  ● 4732	Zwei Rinderfrikadellen in BratensoÙe mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  ● 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in SoÙe mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  ● L 4163	Luftiges Schokoladenmousse mit SoÙe 1,Sb,M,Me,La 1506	Fr	18.02.															
gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810004																									
Sa*	19.02.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-RahmsoÙe mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn  ● 4474	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  ☒ ● 4334	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in KäsesoÙe G,G1,M,Me,La,S  ● L 4761	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  🌿 ● 4560	Nudeln in RahmsoÙe mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S  ● 4551	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La  🌿 ● L 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1511	Sa*	19.02.															
Karottensalat 3,Sd D810009																									
So*	20.02.	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in BratensoÙe mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn  ● 4221	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in KäsesoÙe 3,20,G,G1,M,Me,La,S  ● 4182	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner SoÙe mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn  ● L 4275	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in ChampignonsoÙe mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  ● 4153	Alaska-Seelachs in Senf-ButtersoÙe dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn  ● 4433	Hähnchenoberkeule in feiner SoÙe mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S  ● 4756	Panna cotta mit HimbeersoÙe auf Keksboden 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	So*	20.02.															
gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002																									

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

= Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol 🌿 = vegetarisch
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.

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr.	Tel.
Name	
Straße, Hausnr.	
Wohnort	

Bestellschein

Kalenderwoche: 8

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
21.02.								
Di								
22.02.								
Mi								
23.02.								
Do								
24.02.								
Fr								
25.02.								
Sa*								
26.02.								
So*								
27.02.								

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Deutsches Rotes Kreuz
Soziale Dienste Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü	1 8,69 €	2 9,29 €	3 8,19 €	4 8,39 €	5 7,69 €	6 6,99 €	Dessert 0,79 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
Mo	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn}	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{3,20,G,G1,S,Sn}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{1,Sb,M,Me,La} 1504
21.02.	● 4539	● 4416	● L 4644	● 4767	● 4015	● 4199	Gurkensalat ^{3,Sd} D810008
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-Soße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505
22.02.	● 4606	● 4255	● L 4590	● 4024	● 4583	● 4797	Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011
Mi	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509
23.02.	● 4552	● 4159	● L 4474	● L 4798	● 4002	● 4099	gem. Hanseatensalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003
Do	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,G1,Ei}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-Soße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn}	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S}	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1503
24.02.	● 4249	● 4786	● L 4554	● 4138	● 4622	● L 4219	gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005
Fr	Gebratene Fischrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne ^{G,G1,Ei,Sb,S,Sn}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn}	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Apfelmus ^{3,} 1552
25.02.	● 4415	● 4568	● L 4023	● 4154	● 4263	● L 4502	gem. Fitness-Blattsalat ^{Ei,Sn} D810001
Sa*	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,G1,M,Me,La}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507
26.02.	● 4282	● 4176	● L 4768	● L 4645	● 4506	● L 4022	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{2,S} D810007
So*	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{1,G,G1,M,Me,La} 1508
27.02.	● 4273	● 4308	● L 4191	● 4548	● 4458	● L 4493	Feldsalat ^S D810000

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch

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 appetito AG in Kooperation mit:
Deutsches Rotes Kreuz
Soziale Dienste
Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menuservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: 9

Menü	1	8,69 €	2	9,29 €	3	8,19 €	4	8,39 €	5	7,69 €	6	6,99 €	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,29 €		Salat	Anzahl							
Mo	28.02.	 ● 4197	 ● 4494	 ● L 4225	 ● L 4748	 ☎ 🌿 ● 4561	 ● L 4229	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1511	Mo	28.02.														
								Rote Bete Salat 3,Sd D810010																
Di	01.03.	 ● 4758	 ☎ ● 4127	 ● L 4610	 🌿 ● L 4524	 ● 4211	 ● L 4430	Rhabarbermus 3, 1553	Di	01.03.														
								Bohnensalat 2,Sd D810013																
Mi	02.03.	 ● 4069	 ● 4182	 ● L 4297	 ● L 4400	 ● 4419	 🌿 ● L 4581	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	Mi	02.03.														
								gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002																
Do	03.03.	 ● 4427	 ● 4779	 🌿 ● L 4543	 ● 4018	 ● 4621	 ● 4060	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,G1,G3,M,Me,La 1509	Do	03.03.														
								gem. Pariser Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810005																
Fr	04.03.	 🌿 ● 4321	 ● 4418	 ● L 4158	 ● 4609	 🌿 ● 4509	 ● L 4744	Apfel-Bananenmus 3, 1557	Fr	04.03.														
								gem. Hanseatensalat Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003																
Sa*	05.03.	 ● 4641	 ● 4740	 ● L 4780	 ● L 4429	 ● 4044	 🌿 ● L 4542	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La 1507	Sa*	05.03.														
								gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810004																
So*	06.03.	 ● 4260	 ☎ ● 4320	 ● L 4424	 ● L 4145	 ● 4732	 ● L 4231	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,G1,M,Me,La 1505	So*	06.03.														
								Rohkostsalat Ei,Sb,M,Me,La D810006																

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

 = Apfelkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La}
 = Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
 = Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
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.

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 10

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
07.03.								
Di								
Weltfrauentag 08.03.								
Mi								
09.03.								
Do								
10.03.								
Fr								
11.03.								
Sa*								
12.03.								
So*								
13.03.								



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Deutsches Rotes Kreuz
Soziale Dienste Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü	1 8,69 €	2 9,29 €	3 8,19 €	4 8,39 €	5 7,69 €	6 6,99 €	Dessert 0,79 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €
Mo	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Gebratene Geflügelfleisch-bällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße ^{1,Sb,M,Me,La}
07.03.	 ● 4599 	● 4416 	● L 4139 	● 4622 	● 4023 	● L 4762 	1506
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd}
Weltfrauentag 08.03.	● 4016 	● 4203 	 ● L 4533 	 ● 4167 	● 4458 	 ● L 4603 	1510
Mi	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}	Rhabarber-Himbeermus ^{3,}
09.03.	● 4106 	 ● 4791 	● L 4645 	● 4759 	 ● 4501 	4212 	1555
Do	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Geschnittenes Schweinefilet in Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln ^{M,Me,La}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reinsudeln mit Tomaten-Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La}
10.03.	● 4612 	● 4150 	● L 4226 	 ● 4550 	 ● 4007 	● L 4493 	1505
Fr	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La}
11.03.	● 4144 	● 4411 	● L 4465 	● L 4747 	● 4644 	 ● L 4525 	1509
Sa*	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,S}	Gebratene Geflügelfleisch-bällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne ^{G,G1,Ei,Sb}	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,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 ^{1,G,G1,G3,M,Me,La}
12.03.	● 4425 	 ● 4306 	● L 4734 	 ● 4564 	● 4088 	● L 4040 	1503
So*	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La}
13.03.	● 4749 	4318 	● L 4189 	● L 4210 	● 4406 	● L 4168 	1507
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{2,S}
							D810007

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

 = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz  = mit Alkohol  = vegetarisch
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.

Änderungen vorbehalten



Menüservice der appetito AG in Kooperation mit:

Deutsches Rotes Kreuz

Soziale Dienste Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus

Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)

Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)

Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr

www.ihr-menuservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: 11

Menü	1	8,69 €	2	9,29 €	3	8,19 €	4	8,39 €	5	7,69 €	6	6,99 €	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,29 €		Salat	Anzahl						
Mo	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La	1508	Mo								
14.03.	● 4609		● 4751		● L 4594		● 4347		● 4164		● L 4082		Rote Bete Salat 3,Sd	D810010	14.03.								
Di	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La	1504	Di								
15.03.	● 4522		● 4202		● L 4124		● 4445		● 4614		● L 4553		Weißkrautsalat 3,Sd	D810011	15.03.								
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La	1511	Mi								
16.03.	● 4378		● 4407		● L 4061		● L 4628		● 4767		● L 4146		gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La	D810004	16.03.								
Do	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln G,G1,Ei		Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S		Apfel-Himbeermus 3,	1558	Do								
17.03.	● 4429		● 4770		● L 4079		● 4102		● 4001		● L 4626		Rohkostsalat Ei,Sb,M,Me,La	D810006	17.03.								
Fr	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf M,Me,La,Sn		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S		Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	1510	Fr								
18.03.	● 4200		● 4176		● L 4629		● L 4472		● 4513		● L 4790		Gurkensalat 3,Sd	D810008	18.03.								
Sa*	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S		Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,G1,M,Me,La	1505	Sa*								
19.03.	● 4584		● 4183		● L 4419		● L 4590		● 4570		● L 4792		gem. Pariser Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La	D810005	19.03.								
So*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn		Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,G1,G3,M,Me,La	1509	So*								
20.03.	● 4076		● 4494		● L 4400		● 4240		● 4013		● L 4227		gem. Hanseatensalat Ei,Sb,M,Me,La,Sn	D810003	20.03.								

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

-  = Apfelkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La}
-  = Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
-  = Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ♻ = vegetarisch

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.

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
21.03.								
Di								
22.03.								
Mi								
23.03.								
Do								
24.03.								
Fr								
25.03.								
Sa*								
26.03.								
So*								
27.03.								

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Deutsches Rotes Kreuz
Soziale Dienste Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü	1 8,69 €	2 9,29 €	3 8,19 €	4 8,39 €	5 7,69 €	6 6,99 €	Dessert 0,79 €	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat	1,29 €
Mo	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Apfel-Bananenmus 3,	1557
21.03.	● 4131	☎ ● 4190	● L 4621	☎ ● L 4533	● 4780	● L 4097	Rotkrautsalat 3,Sd	D810012
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,G,G1,G3,M,Me,La	1503
22.03.	● 4745	● 4779	● L 4053	● 4120	☎ ● 4524	☎ ● L 4573	Bohnensalat 2,Sd	D810013
Mi	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La	1507
23.03.	● 4083	● 4782	☎ ● L 4501	● 4406	● 4192	● L 4206	gem. Fitness-Blattsalat Ei,Sn	D810001
Do	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtssoße G,G1,M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La	1508
24.03.	● 4086	☎ ● 4319	☎ ● L 4545	● 4098	☎ ● 4565	● L 4434	Feldsalat S	D810000
Fr	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße 1,Sb,M,Me,La	1506
25.03.	☎ ● 4549	● 4436	● L 4462	● 4732	● 4080	● L 4163	gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La	D810004
Sa*	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La	1511
26.03.	● 4474	☎ ● 4334	● L 4761	☎ ● 4560	● 4551	☎ ● L 4515	Karottensalat 3,Sd	D810009
So*	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisj G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	1510
27.03.	● 4221	● 4182	● L 4275	● 4153	● 4433	● 4756	gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn	D810002

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz ☎=mit Alkohol ☎=vegetarisch
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=Milchkeiweiß 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.

Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Deutsches Rotes Kreuz

Soziale Dienste Rhein-Main-Taunus gGmbH

Menü-Service der apetito AG in Kooperation mit:

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus

Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)

Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)

Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr

www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: 13

Menü	1	8,69 €	2	9,29 €	3	8,19 €	4	8,39 €	5	7,69 €	6	6,99 €	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €			Salat	Anzahl							
Mo	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn}		Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{3,20,G,G1,S,Sn}		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}		Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{1,Sb,M,Me,La} 1504		Mo									
28.03.	● 4539		● 4416		● L 4644		● 4767		● 4015		● 4199		D810008	28.03.										
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}		Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La,S}		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505		Di									
29.03.	● 4606		● 4255		● L 4590		● 4024		● 4583		● 4797		D810011	29.03.										
Mi	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S}		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509		Mi									
30.03.	● 4552		● 4159		● L 4474		● L 4798		● 4002		● 4099		D810003	30.03.										
Do	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,G1,Ei}		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn}		Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S}		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1503		Do									
31.03.	● 4249		● 4786		● L 4554		● 4138		● 4622		● L 4219		D810005	31.03.										
Fr	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne ^{G,G1,Ei,Sb,S,Sn}		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn}		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Apfelmus ^{3,} 1552		Fr									
01.04.	● 4415		● 4568		● L 4023		● 4154		● 4263		● L 4502		D810001	01.04.										
Sa*	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S		Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,G1,M,Me,La}		Jägersfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507		Sa*									
02.04.	● 4282		● 4176		● L 4768		● L 4645		● 4506		● L 4022		D810007	02.04.										
So*	Schlemmargeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G,G1,M,Me,La,S}		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{1,G,G1,M,Me,La} 1508		So*									
03.04.	● 4273		● 4308		● L 4191		● 4548		● 4458		● L 4493		D810000	03.04.										

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

= Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

= Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch

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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 14

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
04.04.								
Di								
05.04.								
Mi								
06.04.								
Do								
07.04.								
Fr								
08.04.								
Sa*								
09.04.								
So*								
10.04.								

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit. Jetzt auch online bestellbar unter: www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden oder QR-Code scannen



Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Deutsches Rotes Kreuz
Soziale Dienste Rhein-Main-Taunus gGmbH

DRK Soziale Dienste, Rhein-Main-Taunus
Tel.: 06192 207730 (Hofheim und Umgebung)
Tel.: 0611 4687223 (Wiesbaden)
Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/drk-wiesbaden · menueservice-drk@apetito.de

Menü	1 8,69 €	2 9,29 €	3 8,19 €	4 8,39 €	5 7,69 €	6 6,99 €	Dessert 0,79 €	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat	1,29 €
Mo	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20} 	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn} 	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,G1,M,Me,La,S} 	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1} 	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{1,G,G1,Sb,M,Me,La} 1511	
04.04.	● 4197	● 4494	● L 4225	● L 4748	☎ ● 4561	● L 4229	Rote Bete Salat ^{3,Sd} D810010	
Di	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La} 	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn} 	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 	Rhabarbermus ³ 1553	
05.04.	● 4758	☎ ● 4127	● L 4610	☎ ● L 4524	● 4211	● L 4430	Bohnensalat ^{2,Sd} D810013	
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} 	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn} 	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La} 	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510	
06.04.	● 4069	● 4182	● L 4297	● L 4400	● 4419	☎ ● L 4581	gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002	
Do	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La,Sd} 	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} 	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} 	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509	
07.04.	● 4427	● 4779	☎ ● L 4543	● 4018	● 4621	● 4060	gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005	
Fr	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,M,Me,La,S} 	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 	Apfel-Bananenmus ³ 1557	
08.04.	☎ ● 4321	● 4418	● L 4158	● 4609	☎ ● 4509	● L 4744	gem. Hanseatensalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003	
Sa*	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S} 	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} 	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} 	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507	
09.04.	● 4641	● 4740	● L 4780	● L 4429	● 4044	☎ ● L 4542	gem. Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810004	
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei} 	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505	
10.04.	● 4260	☎ ● 4320	● L 4424	● L 4145	● 4732	● L 4231	Rohkostsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810006	

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz ☎=mit Alkohol ☎=vegetarisch

Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf

Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.