



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

Menü-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: **11**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,69 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	8,39 €	8,99 €	7,89 €	7,99 €	7,39 €	6,79 €	Salat	0,99 €									
Mo	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 0,99 €		Mo								
15.03.	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20} ● 4197	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn} ● 4494	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S} ● L 4225	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4748	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,61,M,Me,La,S} ☞ ● 4561	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,61} ● L 4229	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{1,G,61,Sb,M,Me,La} 1511 Rote Bete Salat ^{3,Sd} D810010		15.03.								
Di	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● 4758	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} ☞ ● 4127	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,61,Ei,S} ● L 4610	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,61,Ei,M,Me,La} ☞ ● L 4524	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,61,M,Me,La,S,Sn} ● 4211	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,61,F,M,Me,La} ● L 4430	Rhabarbermus ^{3,} 1553 Bohnensalat ^{2,Sd} D810013		Di								
16.03.									16.03.								
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} ● 4069	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,61,M,Me,La,S} ● 4182	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4297	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn} ● L 4400	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● 4419	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La} ☞ ● L 4581	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{3,1,G,61,Sb,M,Me,La,Sd} 1510 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002		Mi								
17.03.									17.03.								
Do	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,61,K,Fi,M,Me,La,Sd} ● 4427	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S} ● 4779	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,61,Ei,M,Me,La} ☞ ● L 4543	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,Sn} ● 4018	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,61,Ei} ● 4621	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,S,Sn} ● 4060	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,61,G3,M,Me,La} 1509 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005		Do								
18.03.									18.03.								
Fr	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,61,Ei,M,Me,La} ☞ ● 4321	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,61,Fi,M,Me,La,S,Sn} ● 4418	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} ● L 4158	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,M,Me,La,S} ● 4609	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,61,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} ☞ ● 4509	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,61,M,Me,La,S,Sn} ● L 4744	Apfel-Bananenmus ^{3,} 1557 gem. Hanseatensalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003		Fr								
19.03.									19.03.								
Sa*	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S} ● 4641	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,61,Ei,S} ● 4740	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 4759	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,61,Fi,M,Me,La} ● L 4429	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La} ● 4044	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,61,Ei,M,Me,La} ☞ ● L 4542	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,61,M,Me,La} 1507 gem. Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810004		Sa*								
20.03.									20.03.								
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} ● 4260	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S} ☞ ● 4320	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,61,F,M,Me,La,S} ● L 4424	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,61,Ei} ● L 4145	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} ● 4732	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} ● L 4231	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,61,M,Me,La} 1505 Rohkostsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810006		So*								
21.03.									21.03.								

* 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 1,65 €

☞ = Apfelkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La}
 ☞ = Kirschkuchen ^{10,G,61,Ei,M,Me,La,Sb}
 ☞ = Butterkuchen ^{G,61,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=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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü	Kalenderwoche: 12						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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

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 8,39 €	2 8,99 €	3 7,89 €	4 7,99 €	5 7,39 €	6 6,79 €	Dessert 0,69 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 0,99 €
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 Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße 1,5b,M,Me,La
22.03.	● 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 20,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 Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,5b,M,Me,La,Sd
23.03.	● 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,
24.03.	● 4106	● 4791	● L 4645	● 4759	● 4501	● 4212	1555
Do	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Geschnittenes Schweinefilet im 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
25.03.	● 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
26.03.	● 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 Knöpfelspätzle 20,G,G1,Ei,S	Gebratene Geflügelfleischbällchen 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
27.03.	● 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
28.03.	● 4749	● 4318	● L 4189	● L 4210	● 4406	● L 4168	1507
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas 2,S
							D810007

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

* 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 1,65 €

- = 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 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-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: **13**

Menü	1 8,39 € Herzhafte Menüs	2 8,99 € Feinschmecker Menüs	3 7,89 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 7,99 € Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 7,39 € Tagesempfehlung	6 6,79 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,69 € Salat 0,99 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo 29.03.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S ● 4609	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn ● 4751	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,Gl,M,Me,La ● 4594	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● 4347	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,Gl,M,Me,La,S ● 4164	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● L 4082	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,Gl,M,Me,La 1508 Rote Bete Salat 3,Sd D810010	Mo 29.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 30.03.	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,Gl,Ei,M,Me,La ● 4522	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn ● 4202	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S ● L 4124	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,Sb,S ● 4445	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn ● 4614	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La 1504 Weißkrautsalat 3,Sd D810011	Di 30.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 31.03.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● 4378	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● 4407	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● L 4061	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● L 4628	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● 4767	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,Gl,Ei,S ● L 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,Gl,Sb,M,Me,La 1511 gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810004	Mi 31.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 01.04.	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf M,Me,La,S,Sn ● 4200	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,Gl,M,Me,La ● 4770	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● L 4079	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln G,Gl,Ei ● 4001	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S ● L 4626	Apfel-Himbeermus 3, ● 1558 Rohkostsalat Ei,Sb,M,Me,La D810006	Do 01.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr* 02.04.	Nur heute! Heringsstipp in Dillsoße (konserviert), Salzkartoffeln 2,Ei,Fi,M,Me,La,S,Sn ● D810015/4970	***Oster-Menü*** Filetstücke vom Buntbarsch in Gurken-Dillsoße mit Weißwein, dazu Möhren, Staudensellerie, Kohlrabi und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S ● 4464	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,Gl,Ei,S ● L 4629	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S ● 4102	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La ● 4570	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,S,Sn ● L 4790	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd 1510 Gurkensalat 3,Sd D810008	Fr* 02.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa* 03.04.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,Gl,Ei,S ● 4584	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S ● 4183	Rindergeschnetztes „Stroganoff“ mit Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4297	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,Gl,Ei,M,Me,La ● 4590	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,Gl,M,Me,La ● 4513	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,Gl,M,Me,La 1505 gem. Pariser Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810005	Sa* 03.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So* 04.04.	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4117	***Oster-Menü*** Zarte Hähnchenbrustfilet-Stücke in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Gartengemüse und Kräuterspätzle G,Gl,Ei,M,Me,La ● 4741	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4419	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4240	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● 4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,S ● L 4227	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,Gl,G3,M,Me,La 1509 Rotkrautsalat 3,Sd D810012	So* 04.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* 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 1,65 €

= Apfelkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sfi

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 Sfi = 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	
							Salat	Kuchen
Mo*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<small>Ostermontag</small> 05.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



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

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 8,39 €	2 8,99 €	3 7,89 €	4 7,99 €	5 7,39 €	6 6,79 €	Dessert 0,69 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 0,99 €
Mo*	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● 4745	***Oster-Menü*** Boeuf Bourguignon saftiges Rindfleisch in Burgundersoße mit Petersilienkartoffeln 20,S ● 4208	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● L 4761	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● 4120	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,F1,M,Me,La,Sn ● 4433	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4097	Apfel-Bananenmus 3, 1557
<small>Ostermontag</small> 05.04.							Bohnensalat 2,Sd D810013
Di	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn ● 4131	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	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● L 4533	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
06.04.							Weißkrautsalat 3,Sd D810011
Mi	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
07.04.							Möhrensalat 3,2,10, 1537
Do	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4086	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4319	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtssoße G,G1,M,Me,La ● L 4545	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße 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 Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F1,M,Me,La ● L 4434	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La 1508
08.04.							Feldsalat S D810000
Fr	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 ● 4549	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4436	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,F1,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 Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4163	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße 1,Sb,M,Me,La 1506
09.04.							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 ● 4474	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4334	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn ● L 4400	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● 4560	Nudeln in Rahmsoße 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
10.04.							gem. Fitness-Blattsalat Ei,Sn D810001
So*	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn ● 4221	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4182	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn ● L 4275	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4153	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● 4780	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4756	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510
11.04.							gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002

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

* 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 1,65 €

= 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