



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: **43**

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								
25.10.	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,61,M,Me,La,S,Sn} ● 4751	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,61,M,Me,La} ● L 4594	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} ● 4347	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,61,M,Me,La,S} ● 4164	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} ● L 4082	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{1,G,61,M,Me,La} 1508 Rote Bete Salat ^{3,Sd} D810010	25.10.								
Di	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,61,Ei,M,Me,La} ● 4522	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S,Sn} ● 4202	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S} ● L 4124	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,61,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,61,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{1,Sb,M,Me,La} 1504 Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011	26.10.								
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,61,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,61,Ei,M,Me,La,S} ● L 4061	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ^{Ve} ● L 4628	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn} ● 4767	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,61,Ei,S} ● L 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{1,G,61,Sb,M,Me,La} 1511 gem. Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810004	27.10.								
Do	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,61,Fi,M,Me,La} ● 4429	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,61,M,Me,La} ● 4770	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} ● L 4079	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S} ● 4102	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln ^{G,61,Ei} ● 4001	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S} ● L 4626	Apfel-Himbeermus ^{3,} 1558 Rohkostsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810006	28.10.								
Fr	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,Me,La,S,Sn} ● 4200	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} ● 4176	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein ^{G,61,Ei,S} ● L 4629	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,61,Fi,M,Me,La,S,Sn} ● L 4472	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,61,M,Me,La} ● 4513	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,61,M,Me,La,S,Sn} ● L 4790	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{3,1,G,61,Sb,M,Me,La,Sd} 1510 Gurkensalat ^{3,Sd} D810008	29.10.								
Sa*	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,61,Ei,S} ● 4584	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S} ● 4183	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● L 4419	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,61,Ei,M,Me,La} ● L 4590	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,61,Ei,M,Me,La} ● 4570	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ^{G,61,M,Me,La,S,Sn} ● L 4792	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,61,M,Me,La} 1505 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005	30.10.								
So*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4076	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● 4494	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn} ● L 4400	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen ^{20,G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4240	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,61,Ei,M,Me,La,S} ● 4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,61,Ei,S} ● L 4227	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,61,G3,M,Me,La} 1509 gem. Hanseatensalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003	31.10.								

* 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,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 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: **44**

Menü	Kalenderwoche: 44						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alleerheiligen 01.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menuservice.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-menuservice.de/drk-wiesbaden · menuservice-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*	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Apfel-Bananenmus <small>3,</small>
Alleerheiligen 01.11.	● 4131	● 4190	● L 4621	● L 4533	● 4780	● L 4097	1557 Rotkrautsalat <small>3,Sd</small>
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>1,G,G1,G3,M,Me,La</small>
02.11.	● 4745	● 4779	● L 4053	● 4120	● 4524	● L 4573	1503 Bohnensalat <small>2,Sd</small>
Mi	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei</small>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,G1,M,Me,La</small>
03.11.	● 4083	● 4782	● L 4501	● 4406	● 4192	● L 4206	1507 gem. Fitness-Blattsalat <small>Ei,Sn</small>
Do	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsauce <small>G,G1,M,Me,La</small>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,M,Me,La</small>
04.11.	● 4086	● 4319	● L 4545	● 4098	● 4565	● L 4434	1508 Feldsalat <small>S</small>
Fr	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße <small>1,Sb,M,Me,La</small>
05.11.	● 4549	● 4436	● L 4462	● 4732	● 4080	● L 4163	1506 gem. Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small>
Sa*	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,Sb,M,Me,La</small>
06.11.	● 4474	● 4334	● L 4761	● 4560	● 4551	● L 4515	1511 Karottensalat <small>3,Sd</small>
So*	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden <small>3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small>
07.11.	● 4221	● 4182	● L 4275	● 4153	● 4433	● 4756	1510 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small>

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-menuservice.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 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: 45

Menü	1 8,39 €	2 8,99 €	3 7,89 €	4 7,99 €	5 7,39 €	6 6,79 €	Dessert 0,69 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 0,99 €	Mo								
08.11.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} 4539	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn} 4416	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn} 4767	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{3,20,G,G1,S,Sn} 4015	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4199	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{1,Sb,M,Me,La} 1504 Gurkensalat ^{3,Sd} D810008	08.11.								
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} 4606	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4255	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} 4590	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei} 4024	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4583	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La,S} 4797	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505 Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011	Di								
09.11.								09.11.								
Mi	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S} 4552	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4159	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4474	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais 4798	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4099	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509 gem. Hanseatensalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003	Mi								
10.11.								10.11.								
Do	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,G1,Ei} 4249	***Aktionsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} + 3,00 € 4349	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4554	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn} 4138	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S} 4622	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4219	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1503 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005	Do								
11.11.								11.11.								
Fr	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4415	Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne ^{G,G1,Ei,Sb,S,Sn} 4568	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} 4023	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn} 4154	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} 4263	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsauce ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4502	Apfelmus ^{3,} 1552 gem. Fitness-Blattsalat ^{Ei,Sn} D810001	Fr								
12.11.								12.11.								
Sa*	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4282	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4176	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4768	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 4645	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,G1,M,Me,La} 4506	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4022	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{2,S} D810007	Sa*								
13.11.								13.11.								
So*	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4273	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4308	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G,G1,M,Me,La,S} 4191	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn} 4548	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4458	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4493	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{1,G,G1,M,Me,La} 1508 Feldsalat ^S D810000	So*								
14.11.								14.11.								

* 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,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=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: 46

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo								
15.11.								
Di								
16.11.								
Mi*								
Buß- und Betttag 17.11.								
Do								
18.11.								
Fr								
19.11.								
Sa*								
20.11.								
So*								
Totensonntag 21.11.								



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 8,39 €	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	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20. ● 4197	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4494	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4225	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4748	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S ● 4561	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● L 4229	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1511
15.11.							Rote Bete Salat 3,Sd D810010
Di	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ● 4758	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4127	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4610	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4524	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4211	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4430	Rhabarbermus 3, 1553
16.11.							Bohnensalat 2,Sd D810013
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,G1,M,Me,La,S ● 4182	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4297	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais 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,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510
Buß- und Betttag 17.11.							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 ● 4427	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4779	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4543	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● 4018	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei ● 4621	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● 4060	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,G1,G3,M,Me,La 1509
18.11.							gem. Pariser Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810005
Fr	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4321	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,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,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 ● 4509	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4744	Apfel-Bananenmus 3, 1557
19.11.							gem. Hanseatensalat Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003
Sa*	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S ● 4641	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4740	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● L 4780	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4429	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4044	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4542	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La 1507
20.11.							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 ● 4260	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4320	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4424	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei ● L 4145	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,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,G1,M,Me,La 1505
Totensonntag 21.11.							Rohkostsalat Ei,Sb,M,Me,La D810006

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 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: **47**

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	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße ^{1,5b,M,Me,La}	1506	Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.11.	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi, M, Me, La, Sn</small>	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>20, M, Me, La, S</small>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, M, Me, La</small>	Gurkensalat <small>3, Sd</small>	D810008	22.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G, G1, Ei, S</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small>	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Vegetarischer Möhreineintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden <small>3, 1, G, G1, Sb, M, Me, La, Sd</small>	1510	Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.11.							Rotkrautsalat <small>3, Sd</small>	D810012	23.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵	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 <small>G, G1, G2, M, Me, La, Sn</small>	Rhabarber-Himbeermus <small>3</small>	1555	Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.11.							Feldsalat <small>S</small>	D810000	24.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln <small>M, Me, La</small>	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>1, G, G1, M, Me, La</small>	1505	Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.11.							gem. Fitness-Blattsalat <small>Ei, Sn</small>	D810001	25.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La</small>	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small>	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1, G, G1, G3, M, Me, La</small>	1509	Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.11.							Karottensalat <small>3, Sd</small>	D810009	26.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfelspätzle <small>20, G, G1, Ei, S</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <small>G, G1, Ei, Sb</small>	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3, Sn}	Kloppe „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>1, G, G1, G3, M, Me, La</small>	1503	Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.11.							gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small>	D810002	27.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße <small>G, G1, G3, M, Me, La, S</small>	Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakstampf <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1, G, G1, M, Me, La</small>	1507	So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.11.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>2, S</small>	D810007	28.11.							<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 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, G1, Ei, M, Me, La}
 = Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
 = Butterkuchen^{G, G1, 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: **48**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo								
29.11.								
Di								
30.11.								
Mi								
01.12.								
Do								
02.12.								
Fr								
03.12.								
Sa*								
04.12.								
So*								
2. Advent 05.12.								



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 8,39 €	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	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,G1,M,Me,La,S,Sn} ● 4751	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La} ● L 4594	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4347	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S} ● 4164	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4082	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{1,G,G1,M,Me,La} 1508
29.11.							Rote Bete Salat ^{3,Sd} D810010
Di	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● 4522	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● 4202	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4124	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,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,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{1,Sb,M,Me,La} 1504
30.11.							Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4378	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} ● 4407	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4061	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ^{Ve} ● L 4628	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn} ● 4767	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} ● L 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{1,G,G1,Sb,M,Me,La} 1511
01.12.							gem. Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810004
Do	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} ● 4429	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,G1,M,Me,La} ● 4770	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4079	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S} ● 4102	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei} ● 4001	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S} ● L 4626	Apfel-Himbeermus ^{3,} 1558
02.12.							Rohkostsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810006
Fr	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,Me,La,S,Sn} ● 4200	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4176	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} ● L 4629	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} ● L 4472	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La} ● 4513	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● L 4790	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510
03.12.							Gurkensalat ^{3,Sd} D810008
Sa*	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} ● 4584	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● 4183	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● L 4419	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} ● L 4590	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● 4570	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505
04.12.							gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005
So*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4076	***Weihnachts-Menü*** Vegetarische Kohlroulade mit einer Apfel-Maronen-Füllung in dunkler Soße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinakenstampf ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf1,S} ● 4596	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn} ● L 4400	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößchen ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4240	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} ● L 4227	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509
2. Advent 05.12.							gem. Hanseatensalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003

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

Menü-Service Rhein-Main-Taunus

Bestellschein

Kalenderwoche: **49**

Menü	1 8,39 €		2 8,99 €		3 7,89 €		4 7,99 €		5 7,39 €		6 6,79 €		Dessert 0,69 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 0,99 €											
Mo	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>		Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557		Mo								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.12.	● 4131		☒ ● 4190		● L 4621		🌿 ● L 4533		● 4780		● L 4097		D810012	06.12.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks mit Salzkartoffeln <small>1,G,G1,G3,M,Me,La</small> 1503		Di								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.12.	● 4745		● 4779		● L 4053		● 4120		🌿 ● 4524		● L 4573		D810013	07.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei</small>		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,G1,M,Me,La</small> 1507		Mi								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.12.	● 4083		● 4782		🌿 ● L 4501		● 4406		● 4192		● L 4206		D810001	08.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,G1,M,Me,La</small>		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La</small>		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,M,Me,La</small> 1508		Do								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.12.	● 4086		☒ 4319		🌿 ● L 4545		● 4098		🌿 ● 4565		● L 4434		D810000	09.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>		Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Luftiges Schokoladenmousse mit Soße <small>1,Sb,M,Me,La</small> 1506		Fr								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.12.	🌿 ● 4549		● 4436		● L 4462		● 4732		● 4080		● L 4163		D810004	10.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa*	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511		Sa*								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.12.	● 4474		☒ ● 4334		● L 4761		● 4560		● 4551		L 4515		D810009	11.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So*	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>		***Weihnachts-Menü*** Zarte Schweinefilets in cremiger Camembertsoße dazu Pariser Karotten mit Rosenkohl und Kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>		Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden <small>3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510		So*								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Advent 12.12.	● 4221		● 4109		● L 4275		● 4153		● 4433		● 4756		D810002	12.12.								<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,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,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 = Milchprotein 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: 50

Menü	Kalenderwoche: 50						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Advent 19.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menuservice.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-menuservice.de/drk-wiesbaden · menuservice-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	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}
13.12.	4539	4416	4644	4767	4015	4199	1504
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 Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La}
14.12.	4606	4255	4590	4024	4583	4797	1505
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 Gemüseris	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}
15.12.	4552	4159	4474	4798	4002	4099	1509
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 Gemüseris ^{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}
16.12.	4249	4786	4554	4138	4622	4219	1503
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,}
17.12.	4415	4568	4023	4154	4263	4502	1552
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}	Geflügelrikadellen 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}
18.12.	4282	4176	4768	4645	4506	4022	1507
So*	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	***Weihnachts-Menü*** Festtagsbraten vom Rind in Burgundersoße mit Pflaumen, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	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 Gemüseris ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{1,G,G1,M,Me,La}
4. Advent 19.12.	4273	4276	4191	4548	4458	4493	1508
							D810000

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-menuservice.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.