

Bestellschein

Kalenderwoche: 38

Menü	1	2	3	4
Mo				
19.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
20.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
21.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
22.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
23.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
24.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
25.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü-angebot	1	2	3	4
Mo	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,0 BE ☞ ☞	Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,6 BE	Gefüllter Schweinebraten in Soße, dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 4,2 BE ☞	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln 2,9 BE
19.09.				
Di	Goldgelb aeb.Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze, dazu Joghurtssoße 5,5 BE ☞	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln 5,0 BE ☞	Filetstücke Alaska-Seelachs gebacken, dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln 3,4 BE	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln 2,7 BE
20.09.				
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln 1,9 BE	Klassischer Hühnersuppentopf 2,5 BE ☞	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße, dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße 3,8 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 5,6 BE ☞
21.09.				
Do	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese 6,6 BE ☞ ☞	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße, dazu Spiralnudeln 4,9 BE ☞	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen und Spätzle 6,8 BE ☞	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE
22.09.				
Fr	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten 5,1 BE ☞ ☞	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis 3,9 BE	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in einer feinen Soße mit Gemüse -Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln 2,8 BE	Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce, dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln 3,4 BE 10
23.09.				
Sa	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnsoße mit Gemüseeinlage dazu Langkornreis 3,6 BE	Gebackener Eierpfannkuchen goldgelb mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 5,0 BE ☞	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,2 BE ☞	Schweinebr. "Altdeutsche Art" "Altdeutsche Art", mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 2,7 BE ☞
24.09.				
So	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 5,3 BE ☞	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße, dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf 2,2 BE ☞	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle 3,3 BE ☞ 20
25.09.				

Die Johanniter - RV Offenbach
Rodgau 06106-871065
Dreieich 0162-2864241

Änderungen vorbehalten!

3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)
20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Se = Sesamsamen E = Erdnüsse
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo
oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

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

Änderungen vorbehalten