

Bestellschein

Kalenderwoche: 22

Menü	1	2	3	4
Mo				
26.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
27.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
28.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
29.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
30.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
31.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
01.06.	<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	Vegetarische Grüne-Bohnen-Eintopf 2,4 BE ☞ ☞	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße, dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis 3,1 BE ☞ ☞	Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße, Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln 2,4 BE ☞	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4,3 BE ☞
26.05.				
Di	Goldgelber aeb. Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark Füllung (Süßungsmittel) 2,8 BE ☞	Feines Gemüse Ragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln 5,3 BE ☞	Drei Hackröllchen "Balkan Art" "Balkan Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln 4,2 BE ☞ ☞	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 5,0 BE ☞
27.05.				
Mi	Alaska-Seelachshappen paniert, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp 4,5 BE	Rosenkohl-Kartoffelpfanne herzhaft mit einer Apfel-Zwiebel- Garnitur 4,5 BE ☞ ☞ ☞	Traditionelle Leberklöße zubereitet auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 3,3 BE	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln 3,8 BE ☞
28.05.				
Do	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Möhren- Kohlrabi-Gemüse und Salzkartoffeln 2,7 BE ☞	Süßer Kirschenmichel mit Vanillesoße 7,4 BE ☞	Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße, dazu eine Kartoffel-Zwiebel Röstzwiebelgarnitur BE ☞	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 4,3 BE ☞ ☞
29.05.				
Fr	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Metbällchen vom Schwein 2,9 BE ☞	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln 3,5 BE	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 2,9 BE	Feiner Rinderbraten in dunkler Soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln 3,3 BE ☞
30.05.				
Sa	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße 6,4 BE ☞	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis 3,9BE	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße, dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle 3,3 BE ☞
31.05.				
So	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 3,8 BE ☞	Schweineschnitzel in Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 3,9 BE ☞	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße, dazu Fingermöhren und Spätzle 3,8 BE ☞
01.06.				

Die Johanniter - RV Offenbach
Rodgau 0173 - 6231744
Dreieich 0162 - 2864241

Änderungen unter Vorbehalt!

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)