

Bestellschein

Kalenderwoche: 24

Menü	1	2	3	4
Mo				
09.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
10.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
11.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
12.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
13.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
14.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
15.06.	<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				
09.06.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein, in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,7 BE	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 4,8 BE	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße, dazu Möhren und Risi-Bisi 4,5 BE	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE
Di				
10.06.	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 3,6 BE	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle 4,5 BE	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf 2,4 BE	Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert 3,3 BE
Mi				
11.06.	Tomaten-Reis-Eintopf hausgemacht mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein 4,1 BE	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 4,0 BE	Wirsing-Möhren-Eintopf hausgemacht, mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs mit einer Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüsemischung, Rahmkartoffeln 3,1 BE
Do				
12.06.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker 7,1 BE	Hähnchen-Happen goldgelb paniert, dazu Erbsen und Möhren in Soße Hollandaise 4,4 BE	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße 3,7 BE	Schweinemedallions in Champignonsoße, mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln 2,4 BE
Fr				
13.06.	Alaska-Seelachshappen paniert, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp 4,5 BE	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln, dazu Joghurt-Soße 8,4 BE	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln 3,8 BE
Sa				
14.06.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch 2,6 BE	Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel-Garnitur 4,5 BE	Gemüse-Nudelpfanne südländisch, mit Tomaten und Paprika 4,7 BE	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln 4,5 BE
So				
15.06.	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch, Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln 3,9 BE	Schweinebraten hausgemacht, in einer Malz-Kümmelsoße, mit Weißkohl-Gemüse und Speckklößen 4,0 BE	Gedünstetes Lachsfilet mit Gurken-Rahmssoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,6 BE	Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Karotten und Kartoffelspätzle 4,1 BE

Änderungen vorbehalten!

Die Johanniter - RV Offenbach
Rodgau 06106-8710-65
Dreieich 0162-2864241

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)