

# Ihr Menüservice mit Herz



# Bestellschein

Abgabedatum bis zum: 25.03.25

Kalenderwoche: 15

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
	Unsere Tagesempfehlung	Tagesgericht Herzhaft	Tagesgericht Klassisch und bekömmlich	Vegetarisch	Gourmetmenüs	Mini Menüs
<b>Mo</b>	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>Rahmgeschnetztes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>
07.04.	☞ L 4523	☞ ● 4086	☞ ● L 4124	☞ ● 4548	● L 4751	● L 4790
<b>Di</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Erbensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,S</small>	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
08.04.	☞ ● L 4767	☞ ● 4606	● L 4429	☞ ● L 4552	● L 4202	☞ ● L 4553
<b>Mi</b>	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	<b>Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>
09.04.	☞ ● 4001	☞ ● L 4378	☞ ● L 4524	☞ ● 4508	☞ ● 4334	☞ ● L 4146
<b>Do</b>	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln	<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	<b>Reibekuchen mit Apfelsauce</b> <small>G,G1,Ei</small>
10.04.	☞ ● 4164	☞ ● 4445	☞ ● L 4079	☞ ● L 4639	☞ ● L 4407	☞ ● L 4557
<b>Fr</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
11.04.	☞ ● L 4798	● L 4462	☞ ● L 4610	☞ ● 4558	☞ ● L 4176	☞ ● L 4082
<b>Sa</b>	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetztem <small>M,Me,La</small>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
12.04.	☞ ● 4630	☞ ● L 4539	☞ ● L 4061	☞ ● L 4543	☞ ● 4427	☞ ● L 4792
<b>So</b>	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small>	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>
13.04.	● 4013	☞ ● 4117	☞ ● L 4770	☞ ● 4562	● L 4210	☞ ● L 4227

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>								🍏
07.04.	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	🍏
<b>Di</b>								🍏
08.04.	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	🍏
<b>Mi</b>								🍏
09.04.	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	🍏
<b>Do</b>								🍏
10.04.	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	🍏
<b>Fr</b>								🍏
11.04.	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	🍏
<b>Sa</b>								🍏
12.04.	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	🍏
<b>So</b>								🍏
13.04.	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	🍏



**JOHANNITER**  
Göttingen 0551 19214  
Northeim 05551 19214  
Hildesheim 05121 74871-42

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

### 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 35 g Fett)

- 🍏 = 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein 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](http://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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.