

# Bestellschein

Abgabedatum bis zum: 04.06.24

Kalenderwoche: 26

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>								
24.06.								
<b>Di</b>								
25.06.								
<b>Mi</b>								
26.06.								
<b>Do</b>								
27.06.								
<b>Fr</b>								
28.06.								
<b>Sa</b>								
29.06.								
<b>So</b>								
30.06.								

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

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
	Unsere Tagesempfehlung	Tagesgericht Herzhaft	Tagesgericht Klassisch und bekömmlich	Vegetarisch	Gourmetmenüs	Mini Menüs
<b>Mo</b>	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> <small>3,Sn</small>	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln</b>	<b>Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>
24.06.	4088	L 4516	● L 4226	● L 4540	● 4417	● L 4762
<b>Di</b>	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln</b> <small>G,G1,Ei</small>	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis</b> <small>G,G1,Ei,S</small>	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	<b>Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze</b> dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
25.06.	● 4024	● 4026	● L 4778	● L 4594	● L 4221	L 4502
<b>Mi</b>	<b>Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <small>10,M,Me,La</small>	<b>Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln</b> <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>
26.06.	4668	● 4098	● L 4501	● 4591	● L 4748	● L 4233
<b>Do</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln</b> <small>M,Me,La,S</small>	<b>Pasta Duett</b> Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße</b> dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20,G,G1,M,Me,La,Sn</small>	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>
27.06.	4512	● L 4758	● L 4577	● L 4554	● 4108	● L 4493
<b>Fr</b>	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße</b> dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>Cremiges Champignonragout mit Spätzle</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln</b> <small>20</small>	<b>Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln</b>
28.06.	4081	● 4154	● L 4465	● L 4587	● 4785	● L 4603
<b>Sa</b>	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck</b> dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <small>G,G1,Ei</small>	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle</b> <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
29.06.	● L 4433	4076	● L 4621	● 4560	● 4269	● L 4040
<b>So</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln</b>	<b>Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße</b> <small>Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße</b> <small>S</small>	<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
30.06.	● 4759	● L 4263	● L 4189	● 4588	● L 4411	● L 4168



**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 35g 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

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 = 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](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.