

# Bestellschein

Abgabedatum bis zum: 16.07.24

Kalenderwoche: 32

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>								
05.08.								
<b>Di</b>								
06.08.								
<b>Mi</b>								
07.08.								
<b>Do</b>								
08.08.								
<b>Fr</b>								
09.08.								
<b>Sa</b>								
10.08.								
<b>So</b>								
11.08.								

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>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>Rahmgeschnetzeltes 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>
05.08.	L <b>4523</b>	● <b>4086</b>	● L <b>4124</b>	● <b>4548</b>	L <b>4751</b>	L <b>4790</b>
<b>Di</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Erbsensuppe</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,G3,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>
06.08.	● <b>4767</b>	● <b>4606</b>	L <b>4429</b>	● L <b>4552</b>	L <b>4202</b>	● L <b>4553</b>
<b>Mi</b>	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln <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>Kalbsgeschnetzeltes „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>
07.08.	● <b>4001</b>	● L <b>4378</b>	● L <b>4524</b>	● <b>4508</b>	● <b>4334</b>	● L <b>4146</b>
<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>Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <small>G,G1,Ei</small>
08.08.	● <b>4164</b>	● <b>4445</b>	● L <b>4079</b>	● L <b>4639</b>	● L <b>4404</b>	L <b>4557</b>
<b>Fr</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	<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>
09.08.	● L <b>4798</b>	● L <b>4462</b>	● L <b>4610</b>	● <b>4558</b>	● L <b>4176</b>	● L <b>4082</b>
<b>Sa</b>	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein</b> in Kräutersoße 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
10.08.	● <b>4630</b>	L <b>4539</b>	● L <b>4061</b>	● L <b>4543</b>	● <b>4427</b>	● L <b>4792</b>
<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 natürlichen 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>
11.08.	● <b>4013</b>	● <b>4117</b>	● L <b>4770</b>	● <b>4562</b>	L <b>4210</b>	● L <b>4227</b>



**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.