

# Ihr Menüservice mit Herz



# Bestellschein

Abgabedatum bis zum: 24.09.24

Kalenderwoche: 41

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 Möhrengemüse 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 (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse</b> <small>Fi,M,Me,La</small>	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>
07.10.	4088	4516	4226	4540	4417	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“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis</b> <small>M,Me,La,Sn</small>	<b>Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,S,Sn</small>	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
08.10.	4024	4026	4778	4594	4221	4502
<b>Mi</b>	<b>Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel 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>
09.10.	4668	4098	4501	4591	4748	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 Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße</b> <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 dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti</b> <small>20,G,G1,M,Me,La,Sn</small>	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis</b> <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>
10.10.	4512	4758	4577	4554	4108	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 dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle</b> <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln</b> <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 Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln</b> <small>20</small>	<b>Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln</b>
11.10.	4081	4154	4465	4587	4785	4603
<b>Sa</b>	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi</b> <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln</b> <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <small>G,G1,Ei</small>	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur</b>	<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>
12.10.	4433	4076	4621	4560	4269	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 dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle</b> <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 (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln</b>
13.10.	4759	4263	4189	4588	4411	4168

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>								
07.10.								
<b>Di</b>								
08.10.								
<b>Mi</b>								
09.10.								
<b>Do</b>								
10.10.								
<b>Fr</b>								
11.10.								
<b>Sa</b>								
12.10.								
<b>So</b>								
13.10.								



**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

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=Milchweiss 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.