

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

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b> 07.04.	<input type="checkbox"/>						
<b>Di</b> 08.04.	<input type="checkbox"/>						
<b>Mi</b> 09.04.	<input type="checkbox"/>						
<b>Do</b> 10.04.	<input type="checkbox"/>						
<b>Fr</b> 11.04.	<input type="checkbox"/>						
<b>Sa</b> 12.04.	<input type="checkbox"/>						
<b>So</b> 13.04.	<input type="checkbox"/>						



**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=Erdsüsse 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.