

Bestellschein

Abgabedatum bis zum: 08.04.25

Kalenderwoche: 18

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl
Mo							
28.04.	<input type="checkbox"/>						
Di							
29.04.	<input type="checkbox"/>						
Mi							
30.04.	<input type="checkbox"/>						
Do							
Tag der Arbeit 01.05.	<input type="checkbox"/>						
Fr							
02.05.	<input type="checkbox"/>						
Sa							
03.05.	<input type="checkbox"/>						
So							
04.05.	<input type="checkbox"/>						

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
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>
28.04.	● L 4533	4069	● L 4761	● 4592	● 4183	● L 4229
Di	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
29.04.	● 4641	● 4776	● L 4297	● 4571	● 4120	● L 4430
Mi	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Schlemmigeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>
30.04.	● L 4415	4197	● L 4400	● L 4628	● 4273	● L 4581
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingeremöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>
Tag der Arbeit 01.05.	● 4507	4609	● L 4095	● 4585	● L 4740	● 4060
Fr	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
02.05.	● 4732	L 4500	● L 4158	● 4555	● 4494	● L 4219
Sa	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>
03.05.	● 4045	4425	● L 4612	● L 4321	● L 4765	● L 4542
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingeremöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
04.05.	● 4131	● L 4260	● L 4432	● L 4387	● 4127	● 4797



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

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 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.

Änderungen vorbehalten