

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Abgabedatum bis zum: 20.05.25

Kalenderwoche: 23

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
	Unsere Tagesempfehlung	Tagesgericht Herzhaft	Tagesgericht Klassisch und bekömmlich	Vegetarisch	Gourmetmenüs	Mini Menüs
Mo 02.06.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> ● L 4533	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4069	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4761	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small> ● L 4592	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4183	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> ● L 4229
Di 03.06.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> ● L 4641	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> ● L 4776	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4571	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4120	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F1,M,Me,La</small> ● L 4430
Mi 04.06.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F1,M,Me,La</small> ● L 4415	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small> ● L 4197	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● L 4628	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4273	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> ● L 4581
Do 05.06.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4507	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> ● L 4609	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4585	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> ● L 4740	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> ● L 4060
Fr 06.06.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4732	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,SF2</small> ● L 4500	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4158	Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4555	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F1,M,Me,La,Sn</small> ● L 4494	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4219
Sa 07.06.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4045	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F1,M,Me,La,S</small> ● L 4425	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> ● L 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4321	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4765	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4542
So Pfingstsonntag 08.06.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> ● L 4131	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4260	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F1,M,Me,La,Sn</small> ● L 4432	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4387	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4127	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4797

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl
Mo 02.06.							
Di 03.06.							
Mi 04.06.							
Do 05.06.							
Fr 06.06.							
Sa 07.06.							
So Pfingstsonntag 08.06.							



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=Erdsüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein 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.