















# Bestellschein

Abgabedatum bis zum: 22.10.24

Kalenderwoche: 46

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>							 <input type="checkbox"/>
11.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							 <input type="checkbox"/>
12.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							 <input type="checkbox"/>
13.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							 <input type="checkbox"/>
14.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							 <input type="checkbox"/>
15.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>							 <input type="checkbox"/>
16.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
<b>So</b>							 <input type="checkbox"/>
17.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Menü-angebot	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 Möhengemüse 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>
11.11.	   ● <b>4088</b>	 L <b>4516</b>	  ● L <b>4226</b>	  ● L <b>4540</b>	 ● <b>4417</b>	● L <b>4762</b>
<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 Pfnankuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
12.11.	  ● <b>4024</b>	  ● <b>4026</b>	 ● L <b>4778</b>	 ● L <b>4594</b>	 ● L <b>4221</b>	 L <b>4502</b>
<b>Mi</b>	<b>Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingsschneepflanzel 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>
13.11.	 ● <b>4668</b>	 ● <b>4098</b>	  ● L <b>4501</b>	 ● <b>4591</b>	 ● L <b>4748</b>	● L <b>4233</b>
<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 Gemüseris</b> <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>
14.11.	 <b>4512</b>	 ● L <b>4758</b>	 ● L <b>4577</b>	 ● L <b>4554</b>	 ● <b>4108</b>	● L <b>4493</b>
<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 Knöpfelspätzle</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 Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln</b> <small>20</small>	<b>Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln</b>
15.11.	 <b>4081</b>	  ● <b>4154</b>	 ● L <b>4465</b>	 ● L <b>4587</b>	    ● <b>4785</b>	   ● L <b>4603</b>
<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>
16.11.	● L <b>4433</b>	 <b>4076</b>	 ● L <b>4621</b>	   ● <b>4560</b>	   ● <b>4269</b>	 ● L <b>4040</b>
<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>
17.11.	  ● <b>4759</b>	 ● L <b>4263</b>	  ● L <b>4189</b>	  ● <b>4588</b>	● L <b>4411</b>	  ● L <b>4168</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

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=Ernüsse 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](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.

Änderungen vorbehalten