Bestellschein

Abgabedatum bis zum: 21.05.24

Kalenderwoche: 24

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl
Mo 10.06.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Di 11.06.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Mi 12.06.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Do 13.06.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Fr 14.06.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Sa 15.06.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
So 16.06.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐

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

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Tagesgericht Herzhaft	3 Tagesgericht Klassisch und bekömmlich	4 Vegetarisch	5 Gourmetmenüs	6 Mini Menüs
Mo 10.06.	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis [S] ● 4030	**Rinderleber „Berliner Art"** mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● 4282	**Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln [G,G1,S,Sn] ● L 4275	**Spätzlepfanne** mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse [G,G1,Ei,M,Me] ● 4575	**Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln [G,G1,Fi,M,Me,La] ● L 4426	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** [S] ● L 4608
Di 11.06.	**Deftiges Eisbeinfleisch** auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree [3,20,M,Me,La] ● 4144	**Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße** mit Schinken und Erbsen [3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● 4578	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott [9,G,G1,M,Me,La] ● L 4513	**Gefüllte Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße [G,G1,M,Me,La] 4544	**Sauerbraten „Fränkischer Art"** in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● L 4255	**Hähnchenfilets** in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis [G,G1,M,Me,La,S,Sn] ● L 4744
Mi 12.06.	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● L 4002	**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße [G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1] 4509	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis [M,Me,La,Sn] ● L 4778	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln [M,Me,La,S] ● L 4574	**Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße** dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● 4159	**Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße** mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell" und Kartoffelklöße [G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn] ● 4099
Do 13.06.	**Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein** in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln [G,G1,Ei,M,Me,La,Sn] ● 4018	**Tafelspitz aus zartem Rindfleisch** in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● 4224	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln [Fi,M,Me,La,S,Sn] ● L 4474	**Trivellinudeln** mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße [G,G1,M,Me,La] ● L 4545	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti [G,G1,M,Me,La,S] ● 4784	**Champignons in Rahmsoße** dazu Serviettenknödel [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● 4580
Fr 14.06.	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● L 4458	**Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel [Fi] ● 4406	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln [G,G1,Ei,S,Sn] ● L 4023	**Buntes Spargelgemüse-Ragout** in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● L 4599	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße** mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● 4320	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln [3,20,G,G1,M,Me,La,S] ● 4199
Sa 15.06.	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis [Sn] ● 4138	**Hähnchenbrust in Rahmsoße** dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● L 4796	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch [S,Sn] ● L 4644	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf [G,G1,G4,M,Me,La,S] ● 4593	**Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln [G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn] ● L 4420	**Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße** mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [20,G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● L 4022
So 16.06.	**Nudelpfanne „Asiatische Art"** mit Hähnchenbruststückchen [G,G1,Ei,Sb] ● 4514	**Röstzwiebelschnitzel vom Schwein** dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S,Sn] 4162	**Sauerrahmgulasch vom Schwein** mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● L 4151	**Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel [G,G1,Ei,M,Me,La] ● 4570	**Geschnittene Entenbrust** in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell" und Kartoffelklöße [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● 4308	**Rinderroulade mit Hackfleischfüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf [G,G1,G2,M,Me,La,Sn] ● L 4212

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

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.