

# Ihr Menüservice mit Herz



# Bestellschein

Kalenderwoche: 29

\* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Tagesgericht 3	Gourmetmenü 1	Mini Gourmetmenü	Gourmetmenü 2		Anzahl								
<b>Mo</b> 14.07.	Hähnchenbrust in heller Rahmsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln G: € 7,50	Gemüsepfanne "Asiatische Art" in süß-saurer Soße mit Langkornreis AA1;G;K: € 7,60	Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Gemüse, dazu Kartoffelscheiben AA1;J;G: € 9,30	Rindersaftgulasch in Soße, dazu Spätzle AA1: € 7,60	Gebackene Seelachsstücke, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und Stampfkartoffeln AA1;D;G: € 8,90	Krustenbraten vom Schwein in Soße, Bayrisch Kraut und Klößen € 10,80	<b>Mo</b> 14.07.									<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 15.07.	Steckrübeneintopf mit zartem Putenschinken G: € 6,40	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur AA1;G;K: € 7,60	Hähnchenfilets in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Reis AA1;J;G: € 7,90	Seelachs in Kräutermarinade dazu Frühlingsgemüse und Kartoffeln AA1: € 10,70	Rinderfrikadelle in Bratensoße, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln AA1;D;G: € 7,90	Eisbeinflisch auf Sauerkraut und Kartoffelpüree € 10,40	<b>Di</b> 15.07.									<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 16.07.	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Langkornreis € 7,50	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen AA1;G: € 7,60	Soljanka mit Wurst 23662 AA1;J;G: € 6,80	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignonsoße, Gemüse und Kartoffeln D: € 9,00	Pfannkuchen mit Erdbeer-Rhabarber-Füllung AA1;J;G;K: € 9,00	Gedünsteter Alaska-Seelachs in Dill-Rahmsoße, Rahmspinat und Kartoffeln € 10,60	<b>Mi</b> 16.07.									<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 17.07.	Traditioneller hausgemachter vegetarischer Linseneintopf G: € 6,40	Penne-Nudeln in Hackfleischsoße J;G: € 7,60	Quarktaler auf Vanillesoße und Ananas-Mango-Kompott € 8,80	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße, Gemüse-Reis AA1;J;G: € 10,00	Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelpüree AA1;G: € 8,60	"Westfälisches Zwiebelfleisch" dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln € 10,60	<b>Do</b> 17.07.									<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 18.07.	Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln J: € 6,60	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein AA1;J: € 7,50	Schweinebraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln AA1;G: € 10,20	Hähnchenbrust in Rahmsoße, Steckrüben-Möhren-Gemüse, Spätzle € 10,00	Rinderfrikadelle in Bratensoße, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln AA1;D;G: € 7,90	Lachsfilet in Buttersoße, Brokkoli und Reis-Wildreiskombination € 12,90	<b>Fr</b> 18.07.									<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 19.07.	Frikadellen vom Rind und Schwein in Bratensoße, Rüben-Gemüse und Kartoffel € 8,30	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein J;K: € 8,90	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen, Erbsen und Möhren in Soße Hollandaise, Kartoffelpüree J;G;K: € 8,70	Asiatische Nudelpfanne mit Hähnchenstückchen AA1;J;G: € 9,50	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf AA1;J;G;K: € 7,30	Rinderroulade in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Spätzle € 10,50	<b>Sa</b> 19.07.									<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 20.07.	Bunte Gemüseplatte mit Stampfkartoffeln 3; AA1;J;G;K: € 8,40	Bratwurst vom Schwein in Soße, Rahmspinat und Salzkartoffeln 3; J;K;3: € 9,30	Gebackene Seelachsstücke, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und Stampfkartoffeln AA1;J;G: € 8,90	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein AA1;F: € 9,30	Hähnchenoberkeule in Soße mit Gemüse und Gabelspaghetti J: € 9,60	Schweineschnitzel in Champignonsoße, Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln € 10,10	<b>So</b> 20.07.									<input type="checkbox"/>

**Alle Preise verstehen sich: inkl. 7% MwSt.  
zzgl. Lieferpauschale 0,80 €  
zzgl. Wochenendzuschlag 1,20 €  
Stk: Kuchen 1,90 €, Dessert 1,30 €, Salat 1,80 €**

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

**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)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Art.Nr.: 66001

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 ✕ = Menüs mit mind. 25g 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](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.