



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein

Kalenderwoche: 42



* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü- angebot	1	7,69 €	2	7,59 €	3	7,18 €	4	7,08 €	5	8,62 €	6	6,36 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen		
	Vollkost-Menüs		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung Vollkost		Gourmet-Menüs		Kleine Mahlzeit											Anzahl	
Mo	4255	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>	4003	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G,Ei,Me,La,S</small>	4565	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,Me,La</small>	4164	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,Me,La,S</small>	4751	Putenmedaillons in Butter-Kräutersauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S,Sn</small>	4060	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,S,Sn</small>	Mo										
12.10.	4,2 BE	L	4,2 BE		3,3 BE	L	2,8 BE		2,9 BE	L	2,3 BE											 	
Di	4085	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,Me,La,S,Sn</small>	4445	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Sb,S</small>	4175	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,Ei,S</small>	4612	Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Ei,S</small>	4437	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersauce dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>G,Fi,Me,La</small>	4573	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	Di										
13.10.			4,2 BE		3,1 BE	L	2,7 BE	L	3,3 BE	L	2,8 BE	L										 	
Mi	4625	Deftiger Möhre Eintopf mit gekochtem Schweinebauch ⁵	4547	Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,Me,La</small>	4210	Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Me,La</small>	4561	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,Me,La,S</small>	4176	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>	4792	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsauce dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ^{6,5}	Mi										
14.10.	2,3 BE		4,2 BE	L	3,5 BE	L	4,0 BE		4,0 BE	L	3,2 BE	L										 	
Do	4386	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,Ei,S</small>	4061	Hackbraten in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Ei,Me,La,S,Sn</small>	4477	Alaska-Seelachs Schnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,Me,La,S</small>	4536	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <small>G,Ei,Me,La</small>	4282	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	4626	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	Do										
15.10.	5,3 BE		3,4 BE	L	2,5 BE	L		L	4,4 BE		3,6 BE	L										 	
Fr	4069	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>3,Ei,Me,La,S</small>	4406	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensauce mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>G,Fi</small>	4608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	4551	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,Me,La,S</small>	4106	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersauce mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>	4790	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Me,La,S,Sn</small>	Fr										
16.10.			4,3 BE		2,1 BE	L	4,8 BE		3,6 BE		2,3 BE	L										 	
Sa	4522	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Ei,Me,La</small>	4641	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S}	4053	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <small>G,Ei,Me,La,S,Sn</small>	4767	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Me,La,S,Sn</small>	4240	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,Ei,Me,La,S,Sn</small>	4170	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksauce, dazu Salzkartoffeln <small>20,Me,La,S</small>	Sa										
17.10.	 		4,7 BE		4,3 BE	L	2,8 BE		3,5 BE		2,8 BE											 	
So	4117	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <small>20,G,Ei,Me,La,S,Sn</small>	4275	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,S,Sn</small>	4779	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	4263	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsauce, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,Me,La,S</small>	4770	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingssauce <small>20,G,Me,La</small>	4227	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Ei,S</small>	So										
18.10.	3,4 BE		3,8 BE	L	2,8 BE	L	3,6 BE	L	4,0 BE		3,2 BE	L										 	




Dessertangebot
Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Unser Plus-Angebot für Sie:
Tiefkühlfrische Sortimente, Abendessen, Einkaufsservice, Betreuungsservice. Bitte sprechen Sie uns an.

Anlieferung (im Preis inbegriffen).
Werktags zur Mittagszeit heiß, für Sa./So. und Feiertage erfolgt die Anlieferung der Gerichte tiefkühlfrisch am Werktag zuvor.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) Änderungen vorbehalten
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Natrippökelsalz  = mit Alkohol  = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:
L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)
Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

-  = Apfelkuchen G,Me,La
-  = Kirschkuchen G,Ei,Me,La
-  = Butterkuchen G,Me,La,Sf

Kunden-Nr. Tel.
Name
Straße, Hausnr.
Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 43

* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen
								Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.10.	<input type="checkbox"/>	<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.



Tel.: 0 89 / 18 917 48 01
Fax: 0 89 / 18 917 48 29

e-mail: ear@diakonie-hasenberg.de



Ihr Menüservice bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!



Menü-angebot	1	7,69 €	2	7,59 €	3	7,18 €	4	7,08 €	5	8,62 €	6	6,36 €
	Vollkost-Menüs		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung Vollkost		Gourmet-Menüs		Kleine Mahlzeit	
Mo	4558 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,Ei,Me,La}		4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Ei,Me,La}		4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Me,La,S}		4768 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}		4469 Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S,Sn}		4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	
19.10.	6,8 BE		4,5 BE L		2,6 BE L		3,0 BE L		3,2 BE L		2,4 BE L	
Di	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}		4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}		4747 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Me,La,S}		4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}		4319 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La}		4537 In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße ^{10,Me,La}	
20.10.	3,6 BE L		4,0 BE L		4,3 BE L		3,1 BE L		6,2 BE		4,4 BE L	
Mi	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Ei,Me,La,S}		4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}		4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Me,La}		4429 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La}		4794 Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis		4233 Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	
21.10.	2,8 BE		3,5 BE		3,8 BE L		4,6 BE L				2,5 BE L	
Do	4365 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,Ei,S}		4549 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Ei}		4158 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{Me,La,S,Sn}		4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,Ei,Me,La}		4143 Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,20,G,Me,La,S}		4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,Me,La}	
22.10.	5,7 BE		4,7 BE		2,8 BE L		4,9 BE L		2,7 BE		2,4 BE L	
Fr	4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}		4501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,Me,La}		4626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}		4144 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,Me,La}		4761 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,Me,La,S}		4177 Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	
23.10.	2,8 BE L		4,7 BE L		3,6 BE L		3,2 BE		4,6 BE L		2,6 BE	
Sa	4065 Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S}		4798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ^S		4023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Ei,S,Sn}		4584 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Ei,S}		4334 Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Ei,Me,La,S}		4421 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,Sn}	
24.10.	3,6 BE		3,8 BE L		3,6 BE L		6,0 BE		2,8 BE		3,2 BE L	
So	4174 Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln ^{20,G,Sn}		4422 Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Fi,Me,La,S}		4260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La,S}		4192 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}		4167 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,Me,La,S}		4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Me,La,S}	
25.10.	4,5 BE		4,4 BE L		4,8 BE L		3,5 BE L		3,3 BE		2,9 BE	

Dessertangebot

Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Kurzfristige Änderungen können Sie uns am Werktag vor Anlieferung telefonisch bis 11.00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keine Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfristen einhalten

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

- = Apfelkuchen ^{G,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}
- = Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein

Kalenderwoche: 44

* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü- angebot	1	7,69 €	2	7,59 €	3	7,18 €	4	7,08 €	5	8,62 €	6	6,36 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen		
	Vollkost-Menüs	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung Vollkost	Gourmet-Menüs	Kleine Mahlzeit	1	2	3	4	5	6		Anzahl									
Mo	4580 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S}	4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Me,La,S}	4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}	4378 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,6Ei,Me,La,S}	4211 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,Me,La,S,Sn}	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	Mo																
26.10.	☞ 4,2 BE	4,8 BE	2,7 BE L	3,6 BE L	3,3 BE	2,7 BE L	26.10.																
Di	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon- Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4148 Schweinebraten in einer Malz- Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	4734 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- Nudeln ^{G,S,Sn}	4437 Schellfischfilet in Weißwein- Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La}	4608 Vegetarischer Grüne-Bohnen- Eintopf ^S	Di																
27.10.	3,5 BE	3,9 BE	3,7 BE L	3,8 BE L	3,3 BE	2,1 BE L	27.10.																
Mi	4758 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Me,La,S}	4624 Weiße Bohneneintopf ^S	4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,Me,La,S}	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,Ei,Me,La,S}	4133 Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,S}	4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabar- ber-Füllung ^{10,G,Ei,Me,La}	Mi																
28.10.	3,2 BE L	3,2 BE	3,6 BE L	2,6 BE L	5,0 BE L	28.10.																	
Do	4021 Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,Me,La}	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartof- feln ^{G,Me,La,S}	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	4770 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möh- ren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,Me,La}	4097 Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkar- toffeln ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Do																
29.10.	4,3 BE L	4,3 BE L	3,7 BE L	2,5 BE L	4,0 BE	2,4 BE L	29.10.																
Fr	4610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}	4799 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln ^G	4472 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kar- toffelwürfel ^{G,Fi,Me,La,S,Sn}	4539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{Me,La}	4120 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel- Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S}	4219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Fr																
30.10.	2,5 BE L	4,0 BE	4,6 BE L	L	3,7 BE	3,4 BE L	30.10.																
Sa	4552 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,S}	4622 Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch ^{20,Me,La,S}	4590 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,Fi,Me,La}	4462 Panierte Alaska- Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzi- gem Dipp ^{G,Fi,Me,La,S,Sn}	4255 Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	4797 Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris ^{G,Me,La,S}	Sa																
31.10.	6,1 BE L	4,0 BE	4,7 BE L	4,8 BE L	4,2 BE L	3,2 BE	31.10.																
So	4249 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Ei}	4203 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	4189 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	4458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}	4740 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Ei,S}	4199 Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkar- toffeln ^{20,G,Me,La,S}	So																
Allerheiligen 01.11.	3,5 BE	3,1 BE	4,1 BE L	2,7 BE L	3,0 BE L	2,0 BE	Allerheiligen 01.11.																

Dessertangebot

Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Unser Plus-Angebot für Sie:

Tiefkühlfrische Sortimente, Abendessen, Einkaufsservice, Betreuungsservice. Bitte sprechen Sie uns an.

Anlieferung (im Preis inbegriffen).

Werktags zur Mittagszeit heiß, für Sa./So. und Feiertage erfolgt die Anlieferung der Gerichte tiefkühlfrisch am Werktag zuvor.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) Änderungen vorbehalten
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:


L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)


BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)


Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

 = Apfelkuchen ^{G,Me,La}

 = Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

 = Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 45

* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen
								Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.11.	<input type="checkbox"/>	<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.



Tel.: 0 89 / 18 917 48 01
Fax: 0 89 / 18 917 48 29

e-mail: ear@diakonie-hasenberg.de



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü-angebot	1	7,69 €	2	7,59 €	3	7,18 €	4	7,08 €	5	8,62 €	6	6,36 €
	Vollkost-Menüs		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung Vollkost		Gourmet-Menüs		Kleine Mahlzeit	
Mo	4429 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La}		4645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S		4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,S,Sn}		4002 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Ei,Me,La,S}		4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}		4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	
02.11.	4,6 BE L		2,3 BE L		3,2 BE L		4,8 BE L		2,8 BE L		3,2 BE L	
Di	4551 Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Me,La,S}		4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{Me,La,S,Sn}		4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Ei,Me,La}		4732 Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}		4310 Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln ^{G,S,Sn}		4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis ^{G,Fi,Me,La,Sn}	
03.11.	4,8 BE		2,8 BE		4,5 BE L		3,5 BE		2,9 BE L		3,7 BE L	
Mi	4074 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La}		4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,Me,La,S}		4768 Geflügelkadeln in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}		4117 „Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}		4127 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,Me,La,S}		4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Me,La,S,Sn}	
04.11.	4,0 BE		4,0 BE		3,0 BE L		3,4 BE		2,7 BE		2,8 BE L	
Do	4191 Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce ^{G,Me,La,S}		4023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Ei,S,Sn}		4192 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}		4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La}		4496 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}		4626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	
05.11.	4,8 BE L		3,6 BE L		3,5 BE L		3,5 BE L		2,7 BE L		3,6 BE L	
Fr	4260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La,S}		4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}		4683 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Me,La,S}		4501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,Me,La}		4138 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}		4169 Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln ^{G,Me,La,Sn}	
06.11.	4,8 BE L		2,6 BE L		3,3 BE L		4,7 BE L		3,9 BE		2,3 BE L	
Sa	4584 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Ei,S}		4513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,Me,La}		4225 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}		4641 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S}		4248 Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle ^{20,G,Ei,S,Sn}		4082 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,Ei,Me,La,S}	
07.11.	6,0 BE		3,9 BE L		3,0 BE L		4,7 BE		3,4 BE		1,9 BE L	
So	4786 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Me,La,S}		4182 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,Me,La,S}		4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La,S}		4347 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}		4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}		4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,Sn}	
08.11.	3,4 BE		5,6 BE		2,4 BE L		3,5 BE		2,8 BE L		2,2 BE L	

Dessertangebot

Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Kurzfristige Änderungen können Sie uns am Werktag vor Anlieferung telefonisch bis 11.00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keine Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfristen einhalten

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milchweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen ^{G,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

= Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein

Kalenderwoche: 46

* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü- angebot	1	7,69 €	2	7,59 €	3	7,18 €	4	7,08 €	5	8,62 €	6	6,36 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen	
	Vollkost-Menüs		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung Vollkost		Gourmet-Menüs		Kleine Mahlzeit											Anzahl
Mo	4148	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	4606	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	4542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,Ei,Me,La}	4098	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4332	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin ^{G,Me,La,S}	4764	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln ^{G,Me,La,S,Sn}	Mo									
09.11.		3,9 BE		4,2 BE		4,9 BE L		3,5 BE		2,7 BE		3,9 BE L	09.11.									
Di	4509	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Ei,E,Sb,Me,La,Sf}	4734	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	4124	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}	4433	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,Fi,Me,La,Sn}	4791	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ^{20,S}	4603	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Di									
10.11.				3,7 BE L		2,8 BE L		4,5 BE L				2,4 BE L	10.11.									
Mi	4462	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp ^{G,Fi,Me,La,Sn}	4221	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{20,G,S,Sn}	4644	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	4533	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Me,La}	4159	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	4229	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,S}	Mi									
11.11.		4,8 BE L		3,7 BE L		2,5 BE L		3,8 BE L		3,0 BE		3,2 BE L	11.11.									
Do	4205	Herzhafter Rindergulaschtopf ^G	4543	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Ei,Me,La}	4079	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4624	Weißer Bohneneintopf ^S	4269	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,Ei,S,Sn}	4430	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La}	Do									
12.11.		2,6 BE		4,5 BE L		4,0 BE L		3,2 BE		3,5 BE		3,6 BE L	12.11.									
Fr	4029	Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten ^{3,20,G,Me,La}	4748	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4465	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}	4594	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Me,La}	4758	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Me,La,S}	4525	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,Ei,Me,La}	Fr									
13.11.				3,6 BE L		3,8 BE L		3,6 BE L		3,2 BE L		L	13.11.									
Sa	4574	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{Me,La,S}	4537	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße ^{10,Me,La}	4745	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,Me,La,S}	4088	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}	4197	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20}	4099	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Sa									
14.11.		2,9 BE L		4,4 BE L		4,0 BE L						3,3 BE	14.11.									
So	4458	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}	4102	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{20,Me,La,S}	4270	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4747	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Me,La,S}	4455	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination ^{G,Fi,Me,La,S}	4168	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,S}	So									
15.11.		2,7 BE L		2,8 BE		4,1 BE L		4,3 BE L		3,1 BE		2,6 BE L	15.11.									

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) Änderungen vorbehalten
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitrtpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:


L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)


BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)


Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

 = Apfelkuchen ^{G,Me,La}

 = Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

 = Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}

Dessertangebot

Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Unser Plus-Angebot für Sie:

Tiefkühlfrische Sortimente, Abendessen, Einkaufsservice, Betreuungsservice. Bitte sprechen Sie uns an.

Anlieferung (im Preis inbegriffen).

Werktags zur Mittagszeit heiß, für Sa./So. und Feiertage erfolgt die Anlieferung der Gerichte tiefkühlfrisch am Werktag zuvor.

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 47

* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen
								Anzahl
Mo								
16.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di								
17.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi								
18.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do								
19.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr								
20.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa								
21.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So								
22.11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<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.



Tel.: 0 89 / 18 917 48 01
Fax: 0 89 / 18 917 48 29

e-mail: ear@diakonie-hasenberg.de



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü-angebot	1	7,69 €	2	7,59 €	3	7,18 €	4	7,08 €	5	8,62 €	6	6,36 €
	Vollkost-Menüs		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung Vollkost		Gourmet-Menüs		Kleine Mahlzeit	
Mo	4255 Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>		4003 Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G,Ei,Me,La,S</small>		4565 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,Me,La</small>		4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,Me,La,S</small>		4751 Putenmedaillons in Butter-Kräutersauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S,Sn</small>		4060 Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,S,Sn</small>	
16.11.	4,2 BE L		4,2 BE		3,3 BE L		2,8 BE		2,9 BE L		2,3 BE	
Di	4085 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,Me,La,S,Sn</small>		4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Sb,S</small>		4175 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,Ei,S</small>		4612 Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Ei,S</small>		4437 Schellfischfilet in Weißwein-Buttersauce dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>G,Fi,Me,La</small>		4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	
17.11.	4,2 BE		4,2 BE		3,1 BE L		2,7 BE L		3,3 BE		2,8 BE L	
Mi	4625 Deftiger Möhreentopf mit gekochtem Schweinebauch ⁵		4547 Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,Me,La</small>		4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Me,La</small>		4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,Me,La,S</small>		4176 Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>		4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsauce dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ^{G,S}	
18.11.	2,3 BE		4,2 BE L		3,5 BE L		4,0 BE		4,0 BE L		3,2 BE L	
Do	4386 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,Ei,S</small>		4061 Hackbraten in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Ei,Me,La,S,Sn</small>		4477 Alaska-Seelachsstücke in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,Me,La,S</small>		4536 Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <small>G,Ei,Me,La</small>		4282 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>		4626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <small>3,20,S</small>	
19.11.	5,3 BE		3,4 BE L		2,5 BE L		L		4,4 BE		3,6 BE L	
Fr	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>3,Ei,Me,La,S</small>		4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>G,Fi</small>		4608 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵		4551 Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,Me,La,S</small>		4106 Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersauce mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>		4790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Me,La,S,Sn</small>	
20.11.	4,3 BE		4,3 BE		2,1 BE L		4,8 BE		3,6 BE		2,3 BE L	
Sa	4522 Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Ei,Me,La</small>		4641 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>		4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <small>G,Ei,Me,La,S,Sn</small>		4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Me,La,S,Sn</small>		4240 Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,Ei,Me,La,S,Sn</small>		4170 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln <small>20,Me,La,S</small>	
21.11.	4,7 BE		4,7 BE		4,3 BE L		2,8 BE		3,5 BE		2,8 BE	
So	4117 „Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <small>20,G,Ei,Me,La,S,Sn</small>		4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,S,Sn</small>		4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>		4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsauce, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,Me,La,S</small>		4770 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,Me,La</small>		4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Ei,S</small>	
22.11.	3,4 BE		3,8 BE L		2,8 BE L		3,6 BE L		4,0 BE		3,2 BE L	

Dessertangebot

Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Kurzfristige Änderungen können Sie uns am Werktag vor Anlieferung telefonisch bis 11.00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keine Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfristen einhalten

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen G,Me,La

= Kirschkuchen G,Ei,Me,La

= Butterkuchen G,Me,La,Sf



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein

Kalenderwoche: 48

* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü-angebot	1	7,69 €	2	7,59 €	3	7,18 €	4	7,08 €	5	8,62 €	6	6,36 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen	
	Vollkost-Menüs		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung Vollkost		Gourmet-Menüs		Kleine Mahlzeit											Anzahl
Mo	4558	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,Ei,Me,La}	4543	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Ei,Me,La}	4424	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}	4768	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	4469	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S,Sn}	4022	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	Mo									
23.11.		6,8 BE		4,5 BE L		2,6 BE L		3,0 BE L		3,2 BE L		2,4 BE L	23.11.									
Di	4748	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4079	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4747	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Me,La,S}	4554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4319	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La}	4537	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße ^{10,Me,La}	Di									
24.11.		3,6 BE L		4,0 BE L		4,3 BE L		3,1 BE L		6,2 BE		4,4 BE L	24.11.									
Mi	4273	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4153	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}	4533	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Me,La}	4429	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La}	4794	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis	4233	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	Mi									
25.11.		2,8 BE		3,5 BE		3,8 BE L		4,6 BE L				2,5 BE L	25.11.									
Do	4365	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,Ei,S}	4549	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Ei}	4158	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{Me,La,S,Sn}	4542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,Ei,Me,La}	4143	Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,20,G,Me,La,S}	4581	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,Me,La}	Do									
26.11.		5,7 BE		4,7 BE		2,8 BE L		4,9 BE L		2,7 BE		2,4 BE L	26.11.									
Fr	4411	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}	4501	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,Me,La}	4626	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	4144	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,Me,La}	4761	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,Me,La,S}	4177	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Fr									
27.11.		2,8 BE L		4,7 BE L		3,6 BE L		3,2 BE		4,6 BE L		2,6 BE	27.11.									
Sa	4065	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S}	4798	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ^S	4023	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Ei,S,Sn}	4584	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Ei,S}	4334	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	4421	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,Sn}	Sa									
28.11.		3,6 BE		3,8 BE L		3,6 BE L		6,0 BE		2,8 BE		3,2 BE L	28.11.									
So	4174	Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln ^{20,G,Sn}	4422	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Fi,Me,La,S}	4260	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La,S}	4192	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4167	Schweineschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,Me,La,S}	4756	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Me,La,S}	So									
1. Advent 29.11.		4,5 BE		4,4 BE L		4,8 BE L		3,5 BE L		3,3 BE		2,9 BE	1. Advent 29.11.									

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) Änderungen vorbehalten
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen ^{G,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

= Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}

Dessertangebot

Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Unser Plus-Angebot für Sie:

Tiefkühlfrische Sortimente, Abendessen, Einkaufsservice, Betreuungsservice. Bitte sprechen Sie uns an.

Anlieferung (im Preis inbegriffen).

Werktags zur Mittagszeit heiß, für Sa./So. und Feiertage erfolgt die Anlieferung der Gerichte tiefkühlfrisch am Werktag zuvor.

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 49

* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen
								Anzahl
Mo								
30.11.								
Di								
01.12.								
Mi								
02.12.								
Do								
03.12.								
Fr								
04.12.								
Sa								
05.12.								
So								
2. Advent 06.12.								

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



Tel.: 0 89 / 18 917 48 01
Fax: 0 89 / 18 917 48 29

e-mail: ear@diakonie-hasenberg.de



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü-angebot	1	7,69 €	2	7,59 €	3	7,18 €	4	7,08 €	5	8,62 €	6	6,36 €
	Vollkost-Menüs		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung Vollkost		Gourmet-Menüs		Kleine Mahlzeit	
Mo	4580 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S}		4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Me,La,S}		4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}		4378 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,6,Ei,Me,La,S}		4211 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,Me,La,S,Sn}		4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	
30.11.	4,2 BE		4,8 BE		2,7 BE L		3,6 BE L		3,3 BE		2,7 BE L	
Di	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}		4148 Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}		4734 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}		4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,S,Sn}		4437 Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La}		4608 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	
01.12.	3,5 BE		3,9 BE		3,7 BE L		3,8 BE L		3,3 BE		2,1 BE L	
Mi	4758 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{Me,La,S}		4624 Weiße Bohneneintopf ^S		4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,Me,La,S}		4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,Ei,Me,La,S}		4133 Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,S}		4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{10,G,Ei,Me,La}	
02.12.	3,2 BE L		3,2 BE		3,6 BE L				2,6 BE L		5,0 BE L	
Do	4021 Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,Me,La}		4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}		4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}		4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}		4770 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,Me,La}		4097 Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	
03.12.	4,3 BE L		3,7 BE L		2,5 BE L				4,0 BE		2,4 BE L	
Fr	4610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}		4799 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln ^G		4472 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Fi,Me,La,S,Sn}		4539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{Me,La}		4120 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S}		4219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	
04.12.	2,5 BE L		4,0 BE		4,6 BE L		L		3,7 BE		3,4 BE L	
Sa	4552 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,S}		4622 Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch ^{20,Me,La,S}		4590 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,Ei,Me,La}		4462 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp ^{G,Fi,Me,La,Sn}		4255 Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Ei,Me,La,S}		4797 Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris ^{G,Me,La,S}	
05.12.	6,1 BE L		4,0 BE		4,7 BE L		4,8 BE L		4,2 BE L		3,2 BE	
So	4249 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Ei}		4203 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}		4189 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}		4458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}		4740 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Ei,S}		4199 Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{20,G,Me,La,S}	
2. Advent 06.12.	3,5 BE		3,1 BE		4,1 BE L		2,7 BE L		3,0 BE L		2,0 BE	

Dessertangebot

Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Kurzfristige Änderungen können Sie uns am Werktag vor Anlieferung telefonisch bis 11.00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keine Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfristen einhalten

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

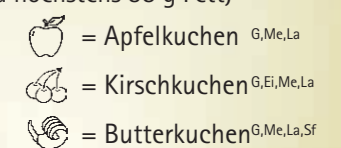
L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €





Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein

Kalenderwoche: 50

* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü-angebot	1	7,69 €	2	7,59 €	3	7,18 €	4	7,08 €	5	8,62 €	6	6,36 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen	
	Vollkost-Menüs	Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung Vollkost		Gourmet-Menüs		Kleine Mahlzeit		Anzahl										
Mo	4429 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Fi,Me,La</small>		4645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵		4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Ei,S,Sn</small>		4002 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,Ei,Me,La,S</small>		4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>		4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Ei,Me,La,S,Sn</small>		Mo									
07.12.	4,6 BE L		2,3 BE L		3,2 BE L		4,8 BE L		2,8 BE L		3,2 BE L		07.12.									
Di	4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,Me,La,S</small>		4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>Me,La,S,Sn</small>		4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Ei,Me,La</small>		4732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>		4310 Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <small>G,S,Sn</small>		4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,Fi,Me,La,Sn</small>		Di									
08.12.	4,8 BE		2,8 BE		4,5 BE L		3,5 BE		2,9 BE L		3,7 BE L		08.12.									
Mi	4074 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,Ei,Me,La</small>		4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,Me,La,S</small>		4768 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S,Sn</small>		4117 „Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <small>20,G,Ei,Me,La,S,Sn</small>		4127 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>		4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,Me,La,S,Sn</small>		Mi									
09.12.			4,0 BE		3,0 BE L		3,4 BE		2,7 BE		2,8 BE L		09.12.									
Do	4191 Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <small>G,Me,La,S</small>		4023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,Ei,S,Sn</small>		4192 Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,Ei,Me,La,S,Sn</small>		4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Me,La</small>		4496 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln <small>G,Fi,Me,La,S</small>		4626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <small>3,20,S</small>		Do									
10.12.	4,8 BE L		3,6 BE L		3,5 BE L		3,5 BE L		2,7 BE L		3,6 BE L		10.12.									
Fr	4260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Ei,Me,La,S</small>		4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse-mischung und Rahmkartoffeln <small>G,Fi,Me,La,S</small>		4683 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,Me,La,S</small>		4501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,Me,La</small>		4138 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}		4169 Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln <small>G,Me,La,Sn</small>		Fr									
11.12.	4,8 BE L		2,6 BE L		3,3 BE L		4,7 BE L		3,9 BE		2,3 BE L		11.12.									
Sa	4584 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,Ei,S</small>		4513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,Me,La</small>		4225 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>		4641 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>		4248 Pffifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <small>20,G,Ei,S,Sn</small>		4082 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,Ei,Me,La,S</small>		Sa									
12.12.	6,0 BE		3,9 BE L		3,0 BE L		4,7 BE		3,4 BE		1,9 BE L		12.12.									
So	4786 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,Me,La,S</small>		4182 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,Me,La,S</small>		4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,Me,La,S</small>		4347 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>		4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,Fi,Me,La,S</small>		4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>G,Me,La,S,Sn</small>		So									
3. Advent 13.12.	3,4 BE		5,6 BE		2,4 BE L		3,5 BE		2,8 BE L		2,2 BE L		13.12.									

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) Änderungen vorbehalten
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∞ = mit Alkohol ∞ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen G,Me,La

= Kirschkuchen G,Ei,Me,La

= Butterkuchen G,Me,La,Sf

Dessertangebot

Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Unser Plus-Angebot für Sie:

Tiefkühlfrische Sortimente, Abendessen, Einkaufsservice, Betreuungsservice. Bitte sprechen Sie uns an.

Anlieferung (im Preis inbegriffen).

Werktags zur Mittagszeit heiß, für Sa./So. und Feiertage erfolgt die Anlieferung der Gerichte tiefkühlfrisch am Werktag zuvor.

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 51

* Kann enthalten
1, 3, Me und La.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen
								Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Advent 20.12.	<input type="checkbox"/>	<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.



Tel.: 0 89 / 18 917 48 01
Fax: 0 89 / 18 917 48 29

e-mail: ear@diakonie-hasenberg.de



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	7,69 €	7,59 €	7,18 €	7,08 €	8,62 €	6,36 €
	Vollkost-Menüs	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesgericht Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung Vollkost	Gourmet-Menüs	Kleine Mahlzeit
Mo	4148 Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,Sn}	4606 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,Ei,Me,La}	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4332 Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin ^{G,Me,La,S}	4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln ^{G,Me,La,S,Sn}
14.12.	3,9 BE	4,2 BE	4,9 BE L	3,5 BE	2,7 BE	3,9 BE L
Di	4509 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Ei,E,So,Me,La,Sf}	4734 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}	4433 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,Fi,Me,La,Sn}	4791 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ^{20,S}	4603 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
15.12.		3,7 BE L	2,8 BE L	4,5 BE L		2,4 BE L
Mi	4462 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp ^{G,Fi,Me,La,Sn}	4221 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{20,G,S,Sn}	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Me,La}	4159 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,S}
16.12.	4,8 BE L	3,7 BE L	2,5 BE L	3,8 BE L	3,0 BE	3,2 BE L
Do	4205 Herzhafter Rindergulaschtopf ^G	4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Ei,Me,La}	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4624 Weiße Bohneneintopf ^S	4269 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,Ei,S,Sn}	4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La}
17.12.	2,6 BE	4,5 BE L	4,0 BE L	3,2 BE	3,5 BE	3,6 BE L
Fr	4029 Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten ^{3,20,G,Me,La}	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}	4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Me,La}	4758 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Me,La,S}	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,Ei,Me,La}
18.12.		3,6 BE L	3,8 BE L	3,6 BE L	3,2 BE L	L
Sa	4574 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{Me,La,S}	4537 In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße ^{10,Me,La}	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,Me,La,S}	4088 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}	4197 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20}	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}
19.12.	2,9 BE L	4,4 BE L	4,0 BE L			3,3 BE
So	4458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{20,Me,La,S}	4270 Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4747 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Me,La,S}	4455 Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination ^{G,Fi,Me,La,S}	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,S}
4. Advent 20.12.	2,7 BE L	2,8 BE	4,1 BE L	4,3 BE L	3,1 BE	2,6 BE L

Dessertangebot

Das Dessert können Sie zum Preis von 0,79 Euro für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Kurzfristige Änderungen können Sie uns am Werktag vor Anlieferung telefonisch bis 11.00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keine Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfristen einhalten

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen ^{G,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

= Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}