

# Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch-  
dank Ofen  
an Bord!

Kalenderwoche: **43**

Menü-angebot	1 10,69 €		2 11,49 €		3 10,49 €		4 9,99 €		5 10,19 €		6 9,29 €		Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl			
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €													
<b>Mo</b>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn  4419		<b>Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße</b> mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4190		<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645		<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1  4549		<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S  4780		<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4097		<b>Apfelmus</b> 3, 1552		<b>Mo</b>											
21.10.	4419		4190		4645		4549		4780		4097		D810012													
<b>Di</b>	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S  4745		<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn  4211		<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei  4145		<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La  4565		<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S  4551		<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4573		<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505		<b>Di</b>											
22.10.	4745		4211		4145		4565		4551		4573		D810013													
<b>Mi</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4153		<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782		<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4053		<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La  4598		<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La  4074		<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn  4231		<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503		<b>Mi</b>											
23.10.	4153		4782		4053		4598		4074		4231		D810001													
<b>Do</b>	<b>Festtagsuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4693		<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S  4182		<b>Geflügelrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn  4768		<b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S  4576		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La  4533		<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La  4434		<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße Sb,M,Me,La 1506		<b>Do</b>											
24.10.	4693		4182		4768		4576		4533		4434		D810000													
<b>Fr</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S  4584		<b>Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn  4402		<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La  4590		<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S  4683		<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4080		<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4163		<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508		<b>Fr</b>											
25.10.	4584		4402		4590		4683		4080		4163		D810004													
<b>Sa*</b>	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S  4102		<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4203		<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S  4747		<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S  4556		<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn  4614		<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La  4515		<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511		<b>Sa*</b>											
26.10.	4102		4203		4747		4556		4614		4515		D810009													
<b>So*</b>	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn  4217		<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La  4319		<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn  4472		<b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S  4595		<b>Senfrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4192		<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S  4755		<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510		<b>So*</b>											
27.10.	4217		4319		4472		4595		4192		4755		D810002													

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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)

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €**

= 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>

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♻=vegetarisch 🌿=ohne Gluten lt. Rezeptur 🌱=ohne Laktose lt. Rezeptur ⚡=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milch(eiweiß) 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.



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.  
Jetzt auch online bestellbar unter:  
www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim  
oder QR-Code scannen



Menü	1 2 3 4 5 6						Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reformationstag 31.10.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allerheiligen 01.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menuservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)

Menü-angebot	1	10,69 €	2	11,49 €	3	10,49 €	4	9,99 €	5	10,19 €	6	9,29 €	Dessert 0,79 €	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,29 €
<b>Mo</b>	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn		<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me		<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> 		<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b> 		<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	
28.10.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<b>Di</b>	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni</b> in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La		<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La		<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup> 		<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509	
29.10.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<b>Mi</b>	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		<b>Medaillons vom Schwein</b> in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	
30.10.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<b>Do*</b>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S		<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn		<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La		<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	
Reformationstag 31.10.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<b>Fr*</b>	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße</b> „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>fi</sup> 		<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn		<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S		<b>Rhabarbermus</b> 3, 1553	
01.11.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<b>Sa*</b>	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 		<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S		<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup> 		<b>Jägerfrikadelle vom Schwein</b> in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> Sb,M,Me,La 1504	
02.11.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<b>So*</b>	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen</b> mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb		<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn		<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	
03.11.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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)

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €**

= 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>

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. Sulfit 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.

# Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Menü-Service Diakonie Bad Bentheim  
**Bestellschein**

Kalenderwoche: **45**

Menü-angebot	1 10,69 €		2 11,49 €		3 10,49 €		4 9,99 €		5 10,19 €		6 9,29 €		Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl			
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €													
<b>Mo</b>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> 4069		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4183		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4761		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 4592		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,Gl,M,Me,La</sup> 4533		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,Gl</sup> 4229		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 1508		<b>Mo</b>											
04.11.	4069		4183		4761		4592		4533		4229		Lauch-Sellerie-Salat <sup>3,2,M,Me,La,S</sup> 1539													04.11.
<b>Di</b>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 4776		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S</sup> 4120		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4297		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4571		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>3,20,S</sup> 4641		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> 4430		Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1506		<b>Di</b>											
05.11.	4776		4120		4297		4571		4641		4430		Karotten-Mandarinen-Salat <sup>2,</sup> 1541													05.11.
<b>Mi</b>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20,</sup> 4197		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4273		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4400		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628		Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> 4415		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup> 4581		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 1507		<b>Mi</b>											
06.11.	4197		4273		4400		4628		4415		4581		gem. Gärtnerinsalat <sup>Ei,Sn</sup> D810002													06.11.
<b>Do</b>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> 4609		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,S</sup> 4740		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4095		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4585		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>20,G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4507		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup> 4060		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>3,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510		<b>Do</b>											
07.11.	4609		4740		4095		4585		4507		4060		gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005													07.11.
<b>Fr</b>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup> 4500		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4494		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4158		Linsenbällchen mit einer Perlknödel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S</sup> 4555		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4732		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4219		Apfel-Bananenmus <sup>3,</sup> 1557		<b>Fr</b>											
08.11.	4500		4494		4158		4555		4732		4219		gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <sup>Ei,Sn</sup> D810003													08.11.
<b>Sa*</b>	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> 4425		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4765		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup> 4612		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4321		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4045		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4542		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La</sup> 1511		<b>Sa*</b>											
09.11.	4425		4765		4612		4321		4045		4542		gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <sup>Ei,M,Me,La</sup> D810004													09.11.
<b>So*</b>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4260		Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4127		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4432		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4387		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>20,G,Gl,Sn</sup> 4131		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4797		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La</sup> 1509		<b>So*</b>											
10.11.	4260		4127		4432		4387		4131		4797		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>Ei,M,Me,La</sup> D810006													10.11.

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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)

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €**

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

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♻=vegetarisch 🌾=ohne Gluten lt. Rezeptur 🌿=ohne Laktose lt. Rezeptur ⚡=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☁=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erndnisse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milch(eiweiß) 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.

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
**Diakonischer Dienst**  
 gGmbH Bad Bentheim  
 Tel.: 05971 80208420 · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
 www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim  
 menuservice@apetito.de



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.  
 Guten Appetit.  
 Jetzt auch online bestellbar unter:  
 www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim  
 oder QR-Code scannen



Menü	Kalenderwoche: 46						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>							
11.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>							
12.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>							
13.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>							
14.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>							
15.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Sa*</b>	<input type="checkbox"/>							
16.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>So*</b>	<input type="checkbox"/>							
17.11.	<input type="checkbox"/>							

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €	
	10,69 €	11,49 €	10,49 €	9,99 €	10,19 €	9,29 €	Salat	1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
<b>Mo</b>	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße</b> G,G1,Ei,M,Me,La 4516	<b>***Aktionsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen</b> 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S + 1,50 € 4349	<b>Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln</b> 4226	<b>Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> <sup>3,Sn</sup> 4088	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln</b> G,G1,M,Me,La 4762	<b>Luftige Schokoladenmousse mit Soße</b> <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1506	
11.11.							<b>Gurkensalat</b> <sup>3,</sup> D810008	
<b>Di</b>	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis</b> G,G1,Ei,S 4026	<b>Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle</b> G,G1,Ei,S,Sn 4213	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	<b>Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree</b> G,G1,M,Me,La 4594	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln</b> G,G1,Ei 4024	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße</b> G,G1,Ei,M,Me,La 4502	<b>Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks</b> <sup>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510	
12.11.							<b>Rotkrautsalat</b> D810012	
<b>Mi</b>	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <sup>10,M,Me,La</sup> 4501	<b>Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“</b> G,G1,M,Me,La 4591	<b>Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur</b> G,G1,M,Me,La 4668	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	<b>Rhabarbermus</b> <sup>3,</sup> 1553	
13.11.							<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810000	
<b>Do</b>	<b>Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln</b> M,Me,La,S 4758	<b>Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti</b> 20,G,G1,M,Me,La,Sn 4108	<b>Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> G,G1,M,Me,La 4512	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis</b> G,G1,F,M,Me,La,Sn 4493	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit</b> G,G1,M,Me,La 1507	
14.11.							<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> Ei,Sn D810001	
<b>Fr</b>	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle</b> 20,G,G1,Ei,Sn 4154	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln</b> <sup>20,</sup> 4785	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln</b> G,G1,F,M,Me,La,S 4465	<b>Cremiges Champignonragout mit Spätzle</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	<b>Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln</b> 4603	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit</b> G,G1,Sb,M,Me,La 1509	
15.11.							<b>Karottensalat</b> <sup>3,</sup> D810009	
<b>Sa*</b>	<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln</b> 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</b> G,G1,S,Sn 4221	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> G,G1,Ei 4621	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur</b> 4560	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi</b> G,G1,F,M,Me,La,Sn 4433	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	<b>Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks</b> G,G1,G3,M,Me,La 1503	
16.11.							<b>gem. Gärtnerinsalat</b> Ei,Sn D810002	
<b>So*</b>	<b>Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsauce, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße</b> Ei,M,Me,La,S 4263	<b>Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln</b> G,G1,F,M,Me,La,S 4411	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189	<b>Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße</b> <sup>S</sup> 4588	<b>Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln</b> 4759	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln</b> 4168	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks</b> G,G1,M,Me,La 1505	
17.11.							<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> Ei,M,Me,La,S D810007	

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menuservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!  
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
 Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= 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>

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 It. Rezeptur ☒ = ohne Laktose It. 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. Sulfit 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



# Bestellschein

Kalenderwoche: **48**

Menü	Kalenderwoche						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1. Advent 01.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menuservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)

Menü-Service der apetito AG in Kooperation mit:  
**Diakonischer Dienst**  
 gGmbH Bad Bentheim  
 Tel.: 05971 80208420 · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim](http://www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim)  
[menuservice@apetito.de](mailto:menuservice@apetito.de)



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.  
 Guten Appetit.  
 Jetzt auch online bestellbar unter:  
[www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim](http://www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim)  
 oder QR-Code scannen



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €	
	10,69 €	11,49 €	10,49 €	9,99 €	10,19 €	9,29 €	Salat	1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
<b>Mo</b>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419	<b>Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße</b> mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup> 4549	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“</b> in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	<b>Apfelmus</b> <sup>3</sup> 1552	<b>Rotkrautsalat</b> D810012
25.11.								
<b>Di</b>	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4211	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	<b>Bohnensalat</b> D810013
26.11.								
<b>Mi</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> Ei,Sn D810001
27.11.								
<b>Do</b>	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	<b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1506	<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810000
28.11.								
<b>Fr</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	<b>Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	<b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,M,Me,La D810004
29.11.								
<b>Sa*</b>	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	<b>Feine Gemüsvielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	<b>Karottensalat</b> <sup>3</sup> D810009
30.11.								
<b>So*</b>	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	<b>***Premium-Menü*** Rinderroulade</b> gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4214	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	<b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rüben Gemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <sup>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510	<b>gem. Gärtnerinsalat</b> Ei,Sn D810002
1. Advent 01.12.								

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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)

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €**

- = 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>

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 It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. 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. Sulfit 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

# Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: **49**

Menü-angebot	1 10,69 €		2 11,49 €		3 10,49 €		4 9,99 €		5 10,19 €		6 9,29 €		Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl		
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €												
<b>Mo</b>	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn		<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me		<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>		<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b>		<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507		<b>Mo</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.12.		4282		4426		4275		4575		4030		4608		D810008	02.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Di</b>	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni</b> in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La		<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La		<b>Deftiges Eisbeinflisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La		<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509		<b>Di</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.12.		4578		4255		4513		4544		4144		4744		D810011	03.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Mi</b>	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		<b>Medaillons vom Schwein</b> in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505		<b>Mi</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.12.		4509		4159		4778		4574		4002		4099		D810003	04.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Do</b>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S		<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn		<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La		<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503		<b>Do</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.12.		4224		4784		4474		4545		4018		4580		D810005	05.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fr</b>	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“</b> mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>		<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes</b> in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn		<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb		<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S		<b>Rhabarbermus</b> 3, 1553		<b>Fr</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.12.		4406		4320		4023		4599		4514		4199		D810001	06.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sa*</b>	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>		<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S		<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup>		<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> Sb,M,Me,La 1504		<b>Sa*</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.12.		4796		4420		4644		4593		4138		4022		D810007	07.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>So*</b>	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>***Neu*** Bandnudeln in Bergkäsesoße</b> mit Kürbis, Pfifferlingen und Wirsing G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn		<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La 1511		<b>So*</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.12.		4162		4308		4151		4563		4458		4212		D810000	08.12.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

**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)

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €**

= 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>

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♻=vegetarisch 🌾=ohne Gluten lt. Rezeptur 🌿=ohne Laktose lt. Rezeptur ⚡=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweiss Ei 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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: **50**

Menü	Kalenderwoche: 50						Dessert		Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl	
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Advent 15.12.							<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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menuservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
**Diakonischer Dienst**  
 gGmbH Bad Bentheim  
 Tel.: 05971 80208420 · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim](http://www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim)  
[menuservice@apetito.de](mailto:menuservice@apetito.de)



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.  
 Guten Appetit.  
 Jetzt auch online bestellbar unter:  
[www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim](http://www.ihr-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim)  
 oder QR-Code scannen



Menü-angebot	1	10,69 €	2	11,49 €	3	10,49 €	4	9,99 €	5	10,19 €	6	9,29 €	Dessert 0,79 €	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €		
<b>Mo</b>	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4069	<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4183	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4761	<b>Erbsentaler in Mehrsaatenpanade</b> dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small> 4592	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> 4533	<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 4229	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508	<b>Rote Bete Salat</b> D810010						
09.12.														
<b>Di</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4776	<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> 4120	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4571	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> 4641	<b>Panierte Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4430	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506	<b>Bohnensalat</b> D810013						
10.12.														
<b>Mi</b>	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small> 4197	<b>Schlemmergeschnetzeltes vom Rind</b> in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4273	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4400	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe 4628	<b>Gebratene Fischrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4415	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 4581	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507	<b>gem. Gärtnerinsalat</b> <small>Ei,Sn</small> D810002						
11.12.														
<b>Do</b>	<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 4609	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel</b> in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4740	<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4095	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4585	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4507	<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind</b> in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510	<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810005						
12.12.														
<b>Fr</b>	<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 4500	<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch</b> in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,Sn</small> 4494	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4158	<b>Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 4555	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4732	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4219	<b>Apfel-Bananenmus</b> <small>3</small> 1557	<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> <small>Ei,Sn</small> D810003						
13.12.														
<b>Sa*</b>	<b>Paniertes Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small> 4425	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4765	<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4612	<b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4321	<b>Rinderrikadelle „Griechische Art“</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4045	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4542	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511	<b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>Ei,M,Me,La</small> D810004						
14.12.														
<b>So*</b>	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4260	<b>***Premium-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in Edelpilzsoße</b> mit Rosenkohl und Knöpferspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4130	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,M,Me,La,Sn</small> 4432	<b>Saftige Gemüserikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4387	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> 4131	<b>Klassisches Hühnerfrikassee</b> in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4797	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509	<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>Ei,M,Me,La</small> D810006						
15.12.														

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!  
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
 Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= 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 It. Rezeptur 🌱 = ohne Laktose It. 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. Sulfit 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