



*Ihr MenüsERVICE bringt  
Ihnen den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit!*



Im Auftrag von:



Tel.: 0 69 / 300 59 99 2  
Fax.: 0 59 71 / 80 20 80 55  
Mo. – Fr. 8.00 bis 18.00 Uhr

Kalenderwoche:

Menü-angebot	1	6,95 €	2	7,85 €	3	6,45 €	4	6,55 €	5	6,35 €	6	5,65 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen	
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Anzahl											
Mo	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpfspätzle <sup>Ei,G,Me,La,S</sup> <b>4255</b>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,Me,La,S,Sn</sup> <b>4751</b>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,Me,La</sup> <b>4565</b> <sup>3,3 BE L</sup>	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <sup>Ei,G,Me,La,S</sup> <b>4003</b> <sup>4,2 BE</sup>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,Me,La,S</sup> <b>4164</b>	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Me,La,S,Sn</sup> <b>4060</b> <sup>2,3 BE</sup>	Mo																
Di	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,Me,La,S,Sn</sup> <b>4085</b>	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4437</b> <sup>3,1 BE L</sup>	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <sup>Ei,G,S</sup> <b>4175</b>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,S,Sb</sup> <b>4445</b> <sup>4,2 BE</sup>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>Ei,G,S</sup> <b>4612</b>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,Me,La,S</sup> <b>4060</b> <sup>2,8 BE L</sup>	Di																
Mi	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch <sup>S</sup> <b>4625</b>	Schweinemedallions in feiner Soße mit Aprikosen und Spätzle <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4176</b>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Me,La</sup> <b>4210</b> <sup>4,2 BE</sup>	Spiralnudeln mit Käsesauce und Gemüse <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4547</b> <sup>4,2 BE</sup>	vegetarischer Strudel auf Gemüse <sup>Ei,G,Me,La,S</sup> <b>4179</b> <sup>3,2 BE L</sup>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis <sup>G,S</sup> <b>4792</b>	Mi																
Do	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Zwiebelschmelze <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4386</b>	Rindfleisch in feiner Soße mit Zucchini, Möhren und Salzkartoffeln <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4445</b> <sup>2,5 BE L</sup>	Alaska Seelachsfilet in Dill-Rosemarin-Soße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4445</b> <sup>2,5 BE L</sup>	Hackbraten in Kräutersoße mit grünem Bohnengemüse „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4061</b> <sup>3,4 BE</sup>	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel- und Zucchini <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4536</b> <sup>3,6 BE L</sup>	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein <sup>3,20,S</sup> <b>4626</b>	Do																
Fr	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspätzle und Salzkartoffeln <sup>3,Ei,Me,La</sup> <b>4069</b>	Meeresfrüchtlingsmedallions in feiner Soße mit Petersilienkartoffeln <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4106</b>	Vegetarisches Gemüse in feiner Soße mit Salzkartoffeln <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4608</b> <sup>2,1 BE L</sup>	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Ei,G</sup> <b>4406</b> <sup>4,3 BE</sup>	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,Me,La,S</sup> <b>4551</b>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,Me,La,S,Sn</sup> <b>4790</b> <sup>2,3 BE L</sup>	Fr																
Sa*	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>Ei,G,Me,La</sup> <b>4522</b> <sup>3,20,Me,La,S,Sn</sup>	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <sup>20,Ei,G,Me,La,S,Sn</sup> <b>4240</b>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <sup>Ei,G,Me,La,S,Sn</sup> <b>4053</b> <sup>4,3 BE L</sup>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>3,20,S</sup> <b>4641</b> <sup>4,7 BE</sup>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>Me,La,S,Sn</sup> <b>4767</b>	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20,Me,La,S</sup> <b>4170</b> <sup>2,8 BE</sup>	Sa*																
So*	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <sup>20,Ei,G,Me,La,S,Sn</sup> <b>4117</b>	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>20,G,Me,La</sup> <b>4770</b>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,Me,La,S</sup> <b>4779</b> <sup>2,8 BE L</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,S,Sn</sup> <b>4275</b> <sup>3,8 BE L</sup>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,Me,La,S</sup> <b>4263</b>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>Ei,G,S</sup> <b>4227</b> <sup>3,2 BE L</sup>	So*																

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,31 €.

**Dessert- und Salatangebot**

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

- Dessert: 0,69 €  
\* kann enthalten 1, 3, Me, La
- Salat: 0,99 €  
\* kann enthalten 1, 2, 3, 10, G, Ei, Me, La, Sb, S, Sn

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](http://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 neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,65 €

- = Apfelkuchen <sup>G,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>G,Ei,Me,La</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,Me,La,Sf</sup>

Änderungen vorbehalten

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.



Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>

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



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



Im Auftrag von:

Tel.: 0 69 / 300 59 99 2  
Fax.: 0 59 71 / 80 20 80 55  
Mo. - Fr. 8.00 bis 18.00 Uhr

Menü-angebot	1 6,95 €	2 7,85 €	3 6,45 €	4 6,55 €	5 6,35 €	6 5,65 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit
Mo	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur Ei,G,Me,La <b>4558</b>	<b>Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,G,Me,La,S,Sn <b>4469</b>	<b>Schlemmerfilet „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln Fi,G,Me,La,S 2,6 BE L <b>4424</b>	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale Ei,G,Me,La 4,5 BE L <b>4543</b>	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,Me,La,S,Sn <b>4768</b>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,Ei,G,Me,La,S,Sn 2,4 BE L <b>4022</b>
Di	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</b> mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ Ei,G,Me,La,S,Sn <b>4748</b>	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Ei,G,Me,La <b>4319</b>	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,Me,La,S 4,3 BE L <b>4747</b>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Ei,G,Me,La,S 4,0 BE L <b>4079</b>	<b>Goldgelbes Eieromelette</b> in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln Ei,G,Me,La,S <b>4554</b>	<b>In Vollmilch gekochter Milchreis</b> mit Kirschoße 10,Me,La <b>4537</b>
Mi	<b>Schlemmergeschnetzeltes vom Rind</b> in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln Ei,G,Me,La,S <b>4273</b>	<b>Ente „asiatisch“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai <b>4794</b>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,Me,La <b>4533</b>	<b>Paniertes Schweinefleisch „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Petersilienkartoffeln Ei,G,Me,La,S 3,5 BE L <b>4544</b>	<b>Hähnchenbraten</b> in Soße mit Kartoffeln Ei,G,Me,La <b>4545</b>	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln G,Me,La,S,Sn 2,5 BE L <b>4233</b>
Do	<b>Schwäbische Linsengerichte</b> mit Saitenwurst, Schwein, dazu Spätzle 3,20,Ei,G,Me,La,S <b>4365</b>	<b>Gepökeltes Schinkenbraten</b> mit Kartoffeln 3,20 <b>4793</b>	<b>Schweinebraten „Altdeutscher Art“</b> in Soße mit Petersilienkartoffeln Me,La,S,Sn 2,8 BE L <b>4171</b>	<b>Südländischer Nudelpfannkuchen</b> „vegetarisch“ mit Paprika Ei,G 4,7 BE L <b>4549</b>	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung Me,La <b>4542</b>	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,Me,La <b>4581</b>
Fr	<b>Gedünstetes Lachs</b> in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,G,Me,La <b>4411</b>	<b>Putenschnitzel</b> mit Möhren und Mören, dazu Kartoffelwürfel Ei,G,Me,La,S <b>4761</b>	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Speck vom Ei,G,Me,La,S 3,6 BE L <b>4626</b>	<b>Schweinebraten mit wichtigen Mandarinen</b> 10,Me,La 4,7 BE L <b>4501</b>	<b>Deftiges Eisbeinflisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,Me,La <b>4144</b>	<b>Schweinebraten in Bratensoße</b> mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel Ei,G,Me,La,S,Sn 2,6 BE <b>4177</b>
Sa*	<b>Gegrilltes Haxenfleisch</b> in Kümmelsoße mit Bayrischem Kraut und Speckklößen 20,Ei,G,Me,La,S <b>4065</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle Ei,G,Me,La,S <b>4334</b>	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln Ei,G,Me,La,S 3,6 BE L <b>4023</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris S 3,8 BE L <b>4798</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Ei,G,S <b>4584</b>	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln Fi,G,Me,La,Sn 3,2 BE L <b>4421</b>
So*	<b>Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> mit Spiralnudeln 20,G,Me,La,Sn <b>4174</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln G,Me,La,S <b>4167</b>	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Ei,G,Me,La,S 4,8 BE L <b>4260</b>	<b>Paniertes Alaska-Seelachs</b> mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel Fi,G,Me,La,S 4,4 BE L <b>4422</b>	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle Ei,G,Me,La,S,Sn <b>4192</b>	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,Me,La,S 2,9 BE <b>4756</b>

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Anlieferungszuschlag von 0,31 €.

**Dessert- und Salatangebot**  
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: 0,69 €  
\* kann enthalten 1, 3, Me, La  
Salat: 0,99 €  
\* kann enthalten 1, 2, 3, 10, G, Ei, Me, La, Sb, S, Sn

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 appetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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](http://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 neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,65 €**

= Apfelkuchen<sup>G,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen<sup>G,Ei,Me,La</sup>  
 = Butterkuchen<sup>G,Me,La,Sf</sup>

Änderungen vorbehalten