



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	10,39 €	11,19 €	10,19 €	9,69 €	9,89 €	8,99 €	Salat 1,29 €	Salat									
Mo	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	Gurkensalat 3,Sd D810008	Mo								
13.11.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S 4608			13.11.								
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509	Weißkrautsalat 3,Sd D810011	Di								
14.11.									14.11.								
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf1 4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4159	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	gem. Hanseatsalat mit American-Dressing Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003	Mi								
15.11.									15.11.								
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing S D810005	Do								
16.11.									16.11.								
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel F 4406	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199	Rhabarbermus 3, 1553	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	Fr								
17.11.									17.11.								
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas 2,S D810007	Sa*								
18.11.									18.11.								
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	Feldsalat mit Balsamico-Dressing S D810000	So*								
19.11.									19.11.								

* 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 G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

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
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid U = Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menü-Service
Arbeiterwohlfahrt Unterbezirk Gelsenkirchen / Bottrop
Tel.: 0209 4094120 Gelsenkirchen
Tel.: 02041 7094925 Bottrop
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/awo-gelsenkirchen
menueservice-awo@apetito.de

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch -
dank Ofen
an Bord!

Menü-Service AWO Gelsenkirchen
Bestellschein

Kalenderwoche: **48**

Menü-angebot	1	10,39 €	2	11,19 €	3	10,19 €	4	9,69 €	5	9,89 €	6	8,99 €	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 €																			
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La 4417	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,5n} 4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La 1506	Gurkensalat 3,Sd D810008	Mo																	
27.11.																										
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S 4026	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	Rotkrautsalat 3,Sd D810012	Di																	
28.11.																										
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} 4501	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Rhabarbermus 3, 1553	Feldsalat mit Balsamico-Dressing S D810000	Mi																	
29.11.																										
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,F,M,Me,La,Sn 4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	Do																	
30.11.																										
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509	Karottensalat 3,Sd D810009	Fr																	
01.12.																										
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,F,M,Me,La,Sn 4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002	Sa*																	
02.12.																										
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	***Premium-Menü*** Schweinebraten mit Edelpilzfüllung in Pilzrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4178	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S 4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Herzhafte Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas 2,S D810007	So*																	
03.12.																										

* 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}

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. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
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=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menü-Service AWO Gelsenkirchen
Bestellschein

Kalenderwoche: **49**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert		Kuchen
							Salat	Anzahl	
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Advent 10.12.							<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

Menü-Service der apetito AG in Kooperation mit:
AWO Arbeiterwohlfahrt Unterbezirk Gelsenkirchen / Bottrop
Tel.: 0209 4094120 Gelsenkirchen
Tel.: 02041 7094925 Bottrop
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menuservice.de/awo-gelsenkirchen
menuservice-awo@apetito.de

Auf dem Weg zu Ihnen
frisch zubereitet



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



Menü-angebot	1	10,39 €	2	11,19 €	3	10,19 €	4	9,69 €	5	9,89 €	6	8,99 €	Dessert 0,79 €	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €					
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4751		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4523	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508		Rote Bete Salat 3,Sd D810010				
04.12.														
Di	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4606	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4202		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,I,M,Me,La 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn 4767	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504		Weißkrautsalat 3,Sd D810011				
05.12.														
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4378	Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 4001	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511		gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La D810004				
06.12.														
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4445	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4164	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei 4557	Apfel-Bananenmus 3, 1557		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La D810006				
07.12.														
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,I,M,Me,La,Sn 4462	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510		Gurkensalat 3,Sd D810008				
08.12.														
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,F,I,M,Me,La 4427		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La 4630	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509		gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing S D810005				
09.12.														
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117	***Premium-Menü*** Zarter Lammkeulenbraten in Rosmarin-Balsamico-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelklößen 20,Ei,M,Me,La,S 4307		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770	Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße dazu Brokkoli und Salzkartoffeln S,Sn 4566	Zwei Rinderrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 4227	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507		gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003				
2. Advent 10.12.														

* 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
 = Kirschkuchen
 = Butterkuchen

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: **50**

Menü-angebot	1	10,39 €	2	11,19 €	3	10,19 €	4	9,69 €	5	9,89 €	6	8,99 €	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 €																	
Mo 11.12.	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419	Zarte Schweinefilets in Buttersoße mit einer Spargel-Gemüsemischung, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4114	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	Apfelmus 3, 1552	Rotkrautsalat 3,Sd D810012	Mo 11.12.															
Di 12.12.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	Würzige Rinderroulade „Español“ gefüllt mit Chorizo, Paprika und Oliven in Tomatensoße, dazu Bandnudeln mit Zucchini-Käse-Topping 3,G,G1,Ei,M,Me,La 4222	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	Bohnsensalat 2,Sd D810013	Di 12.12.															
Mi 13.12.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	Mi 13.12.															
Do 14.12.	Festtagsuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La} 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506	Feldsalat mit Balsamico-Dressing S D810000	Do 14.12.															
Fr 15.12.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La D810004	Fr 15.12.															
Sa* 16.12.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	Karottensalat 3,Sd D810009	Sa* 16.12.															
So* 17.12.	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	***Prmium-Menü*** Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn 4213	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002	So* 17.12.															

* 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 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 1,79 €

- = 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}

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
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Menü-angebot	1 10,39 €		2 11,19 €		3 10,19 €		4 9,69 €		5 9,89 €		6 8,99 €		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 €												
Mo* 1. Weihnachtstag 25.12.	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La 4776		***Weihnachtsmenü*** Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn 4213		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 4761		Erbsentaler in Mehrraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La 4592		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4164		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4219		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508		Mo*										
Di* 2. Weihnachtstag 26.12.	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117		***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4349		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4297		Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S 4555		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4732		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La 1506		Di*										
Mi 27.12.	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20, 4197		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4273		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn 4400		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628		Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 4415		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507		Mi										
Do 28.12.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S 4609		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 4740		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4095		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S 4585		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La 4507		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn 4060		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510		Do										
Fr 29.12.	Topfknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 4500		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn 4494		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4158		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S 4641		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 4229		Apfel-Bananenmus 3, 1557		Fr										
Sa* 30.12.	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,F,M,Me,La,S 4425		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4765		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4612		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4321		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La 4045		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4542		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511		Sa*										
So* Silvester 31.12.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4260		***Silvestermenü*** Pflifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4248		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn 4432		Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße dazu Brokkoli und Salzkartoffeln S,Sn 4566		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4131		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S 4797		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509		So*										
													Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La D810006		So* Silvester 31.12.										

* 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}

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. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
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=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid U=Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menü-Service AWO Gelsenkirchen
Bestellschein

Kalenderwoche: **1**

Menü	1						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Neujahr 01.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hl. drei Könige 06.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.01.							<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

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
AWO Menü-Service
Arbeiterwohlfahrt Unterbezirk Gelsenkirchen / Bottrop
Tel.: 0209 4094120 Gelsenkirchen
Tel.: 02041 7094925 Bottrop
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menuservice.de/awo-gelsenkirchen
menuservice-awo@apetito.de

Auf dem Weg zu Ihnen
frisch zubereitet



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menuservice.de/awo-gelsenkirchen
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		
Mo*	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> 4758	***Neujahrsmenü*** Schweinebraten mit Edelpilzfüllung in Pilzrahmsauce, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4178	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small> 4556	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,F,i,M,Me,La,Sn</small> 4433	Herzhafte Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4233	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506	
Neujahr 01.01.							Gurkensalat <small>3,Sd</small> D810008	
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small> 4026	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small> 4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small> 4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510	
02.01.							Rote Bete Salat <small>3,Sd</small> D810010	
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> 4501	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small> 4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small> 4668	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,F,i,M,Me,La,Sn</small> 4493	Rhabarbermus <small>3,</small> 1553	
03.01.							Bohnsensalat <small>2,Sd</small> D810013	
Do	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4069	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,i,M,Me,La,S</small> 4411	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4554	Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>G,G1,M,Me,La</small> 4512	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsauce mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4762	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507	
04.01.							gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>Ei,Sn</small> D810001	
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small> 4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,i,M,Me,La,S</small> 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4587	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} 4088	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,G3,M,Me,La</small> 1509	
05.01.							Karottensalat <small>3,Sd</small> D810009	
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small> 4269	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4081	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,G1,G3,M,Me,La</small> 1503	
Hl. drei Könige 06.01.							Rotkrautsalat <small>3,Sd</small> D810012	
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsauce, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4263	***Premium-Menü*** Medaillons vom Lammrücken in kräftiger Thymian-Soße mit Rosenkohl, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> 4304	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ 4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,G1,M,Me,La</small> 1505	
07.01.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>2,S</small> D810007	

* 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.

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 lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse F = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten