Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
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: 10

Menü-angebot	1 — 10,69 €	2 — 11,49 €	3 — 10,49 €	4 — 9,99 €	5 — 10,19 €	6 — 9,29 €	Dessert 0,79 € / Salat 1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	
Mo 04.03.	**Feine Bratwurst vom Schwein** in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S — 4069	**Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S — 4183	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S — L — 4761	**Erbsentaler in Mehrsaatenpanade** dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La — L — 4592	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La — 4533	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 — L — 4229	**Joghurt mit Rhabarbermus** auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La — 1508 **Rote Bete Salat** 3,Sd — D810010
Di 05.03.	**Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße** mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La — 4776	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S — 4120	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — L — 4297	**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	**Panierte Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La — L — 4430	**Luftige Schokoladenmousse** mit Soße Sb,M,Me,La — 1506 **Bohnensalat** 2,Sd — D810013
Mi 06.03.	**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 — L — 4400	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe — L — 4628	**Gebratene Fischfrikadelle** (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 — L — 4581	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La — 1507 **gem. Gärtnerinsalat** Ei,Sn — D810002
Do 07.03.	**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 — L — 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 **gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing** S — D810005
Fr *Weltfrauentag* 08.03.	**Topfenknödel 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 — L — 4158	**Linsenbällchen 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	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — L — 4219	**Apfel-Bananenmus** 3, — 1557 **gem. Hanseatensalat mit American-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La,Sn — D810003
Sa* 09.03.	**Panierter Alaska Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,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	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S — L — 4612	**Spaghetti „Napoli Art"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La — L — 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 — L — 4542	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La — 1511 **gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La — D810004
So* 10.03.	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4260	**Filettöpfchen** (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4127	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn — L — 4432	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La — L — 4387	**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 **Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La — D810006

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen / Anzahl
Mo 04.03.								
Di 05.03.								
Mi 06.03.								
Do 07.03.								
Fr *Weltfrauentag* 08.03.								
Sa* 09.03.								
So* 10.03.								

*** 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
= enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo 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: 11

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen / Anzahl
Mo 11.03.								
Di 12.03.								
Mi 13.03.								
Do 14.03.								
Fr 15.03.								
Sa* 16.03.								
So* 17.03.								

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-menueservice.de/datenschutz

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
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

Auf dem Weg zu Ihnen frisch zubereitet

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/awo-gelsenkirchen
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 € / Salat 1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	
Mo 11.03.	**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 — L — 4226	**Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 4540	**Currywurst mit Kartoffelspalten** 3,Sn — 4088	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La — L — 4762	**Luftige Schokoladenmousse** mit Soße Sb,M,Me,La — 1506 **Gurkensalat** 3,Sd — D810008
Di 12.03.	**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 — L — 4778	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La — L — 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 — L — 4502	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd — 1510 **Rotkrautsalat** 3,Sd — D810012
Mi 13.03.	**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 — L — 4501	**Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La — 4591	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La — 4668	**Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn — L — 4233	**Rhabarbermus** 3, — 1553 **Feldsalat mit Balsamico-Dressing** S — D810000
Do 14.03.	**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung 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,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 — L — 4577	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 4554	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La — 4512	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn — L — 4493	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La — 1507 **gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing** Ei,Sn — D810001
Fr 15.03.	**Gefüllter Schweinebraten in Soße** dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn — 4154	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20, — 4785	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S — L — 4465	**Cremiges Champignonragout** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 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 Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln — L — 4603	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La — 1509 **Karottensalat** 3,Sd — D810009
Sa* 16.03.	**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 — L — 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,Fi,M,Me,La,Sn — 4433	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 4040	**Quark-Creme** mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La — 1503 **gem. Gärtnerinsalat** Ei,Sn — D810002
So* 17.03.	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S — 4263	**Gedünstetes Lachsfilet** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S — 4411	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 4189	**Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S — 4588	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln — 4759	**Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln — L — 4168	**Himbeercreme mit Fruchtsoße** auf Schokokeks G,G1,M,Me,La — 1505 **Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas** 2,S — 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.

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

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. 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.

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-menueservice.de/awo-gelsenkirchen
menueservice-awo@apetito.de

Ihr Menüservice mit Herz

Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Menü-Service AWO Gelsenkirchen

Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü-angebot	1 – 10,69 €	2 – 11,49 €	3 – 10,49 €	4 – 9,99 €	5 – 10,19 €	6 – 9,29 €	Dessert 0,79 € / Salat 1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	
Mo 18.03.	**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 ● L 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	**Geflügelfrikadelle in Bratensoße** mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4790	**Joghurt mit Rhabarbermus** auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508 **Rote Bete Salat** 3,Sd D810010
Di 19.03.	**Erbsensuppe** 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,Fi,M,Me,La ● L 4429	**Penne-Nudeln** mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S ● L 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 ● L 4553	**Schokoladenmousse mit Kirschkompott** Sb,M,Me,La 1504 **Weißkrautsalat** 3,Sd D810011
Mi 20.03.	**„Himmel und Erde"** Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4378	**Kalbsgeschnetzeltes „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 ● L 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 ● L 4146	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511 **gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La D810004
Do 21.03.	**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 ● L 4079	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art"** mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S ● 4164	**Reibekuchen mit Apfelmus** G,G1,Ei L 4557	**Apfel-Bananenmus** 3, 1557 **Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La D810006
Fr 22.03.	**Panierte Alaska-Seelachshappen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,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 ● L 4610	**Käsespätzle** mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La ● 4558	**Hähnchenbrust** in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● 4798	**Bratwurst vom Schwein in Soße** mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4082	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 **Gurkensalat** 3,Sd D810008
Sa* 23.03.	**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,Fi,M,Me,La ● 4427	**Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4061	**Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** dazu Erbsen „naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4543	**Gyrossuppe** mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La ● 4630	**Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße** dazu Erbsen „naturell" und Langkornreis ● L 4792	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509 **gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing** S D810005
So* 24.03.	**Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein** mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4117	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La ● 4210	**Hähnchen „Cordon bleu"** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La ● L 4770	**Spinat-Käse-Strudel** dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4562	**Zwei Rinderfrikadellen** 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 ● L 4227	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 **gem. Hanseatensalat mit American-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen / Anzahl
Mo 18.03.								
Di 19.03.								
Mi 20.03.								
Do 21.03.								
Fr 22.03.								
Sa* 23.03.								
So* 24.03.								

*** 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
= enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo 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: 13

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen / Anzahl
Mo 25.03.								
Di 26.03.								
Mi 27.03.								
Do 28.03.								
Fr* Karfreitag 29.03.								
Sa* 30.03.								
So* Ostersonntag 31.03.								

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-menueservice.de/datenschutz

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
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

Auf dem Weg zu Ihnen frisch zubereitet

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/awo-gelsenkirchen
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 € / Salat 1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	
Mo 25.03.	**Alaska-Seelachsschnitte** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4419	**Zarte Schweinelendchen in Sauce béarnaise** dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4140	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit geschnittenem Rindfleisch S ● L 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 ● L 4097	**Apfelmus** 3, 1552
Di 26.03.	**Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art"** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● 4745	**Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4211	**Schweinegulasch „Jäger Art"** dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei ● L 4145	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 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 ● L 4573	**Rotkrautsalat** 3,Sd D810012
Mi 27.03.	**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	**Quarktaler auf Vanillesoße** dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4590	**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 ● L 4231	**Himbeercreme mit Fruchtsoße** auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505
Do 28.03.	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4693	**Medaillons vom Lammrücken in kräftiger Thymian-Soße** mit Rosenkohl, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● 4304	**Geflügelfrikadellen** in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 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	**Zartes Schweine-geschnetzeltes** in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4163	**Bohnensalat** 2,Sd D810013
Fr* Karfreitag 29.03.	**Kasselerbraten in Bratensaft** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S ● 4102	**Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln Fi,M,Me,La ● 4404	**Panierter Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	**Cremige Erbsensuppe** mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● L 4683	**Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4080	**Hähnchenoberkeule in feiner Soße** mit buntem Gemüse „naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4755	**Himbeercreme mit Fruchtsoße** auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505
Sa* 30.03.	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● 4584	**Rinderroulade in kräftiger Bratensoße** mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4203	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4053	**Feine Gemüsevielfalt** mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S ● L 4556	**Grünkohleintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	**Pfannkuchen** mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La L 4515	**Bohnensalat** 2,Sd D810013
So* Ostersonntag 31.03.	**Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße** dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn ● 4217	*****Ostermenü*** Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße** dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La ● 4746	**Panierte Hähnchen-Happen** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S ● L 4747	**Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse** dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4595	**Brauhaus-Gulasch vom Schwein** mit Kaisergemüse und Spätzle G,G1,G3,Ei,S,Sn 4104	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4434	**Rotkrautsalat** 3,Sd D810012

Salat 1,29 €

Apfelmus 3,	1552
Rotkrautsalat 3,Sd	D810012
Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La	1505
Bohnensalat 2,Sd	D810013
Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La	1503
gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn	D810001
Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La	1506
Feldsalat mit Balsamico-Dressing S	D810000
Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La	1508
Rote Bete Salat 3,Sd	D810010
Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La	1511
Karottensalat 3,Sd	D810009
Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	1510
Gurkensalat 3,Sd	D810008

*** 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

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. 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.

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-menueservice.de/awo-gelsenkirchen
menueservice-awo@apetito.de

Ihr Menüservice mit Herz

Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Menü-Service AWO Gelsenkirchen

Bestellschein

Kalenderwoche: 14

Menü-angebot	1 — 10,69 €	2 — 11,49 €	3 — 10,49 €	4 — 9,99 €	5 — 10,19 €	6 — 9,29 €	Dessert 0,79 € / Salat 1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	
Mo* *Ostermontag* 01.04.	**Tafelspitz aus zartem Rindfleisch** in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4224	***Ostermenü*** **Gefüllte Semerrolle vom Schwein in Rosmarinsoße** mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4107	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4474	**Gefüllte Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4458	**Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße** mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4099	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 **Bohnensalat** 2,Sd D810013
Di 02.04.	**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 ● L 4513	**Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße** dazu Brokkoli und Salzkartoffeln S,Sn ● L 4566	**Deftiges Eisbeinfleisch** 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 ● L 4744	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509 **Weißkrautsalat** 3,Sd D810011
Mi 03.04.	**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße** mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4320	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ● L 4778	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● L 4574	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4002	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4199	**Himbeercreme mit Fruchtsoße** auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505 **Rotkrautsalat** 3,Sd D810012
Do 04.04.	**Rinderleber „Berliner Art"** mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4282	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4784	**Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn ● L 4275	**Trivellinudeln** mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La ● L 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
Fr 05.04.	**Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi ● 4406	**Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße** dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4159	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn ● L 4023	**Buntes Spargelgemüse-Ragout** in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4599	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis S ● 4030	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** S ● L 4608	**Rhabarbermus** 3, 1553 **gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing** Ei,Sn D810001
Sa* 06.04.	**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,Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4420	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn ● L 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 ● L 4022	**Schokoladenmousse mit Kirschkompott** Sb,M,Me,La 1504 **Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas** 2,S D810007
So* 07.04.	**Röstzwiebelschnitzel vom Schwein** dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	**Geschnittene Entenbrust** in Rotwein-Balsamicosoße, 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 ● L 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 ● L 4212	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511 **Feldsalat mit Balsamico-Dressing** S D810000

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen / Anzahl
Mo* *Ostermontag* 01.04.								
Di 02.04.								
Mi 03.04.								
Do 04.04.								
Fr 05.04.								
Sa* 06.04.								
So* 07.04.								

*** 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
= enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo 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: 15

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen Anzahl
Mo 08.04.								
Di 09.04.								
Mi 10.04.								
Do 11.04.								
Fr 12.04.								
Sa* 13.04.								
So* 14.04.								

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-menueservice.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-menueservice.de/awo-gelsenkirchen
menueservice-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-menueservice.de/awo-gelsenkirchen
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 € / Salat 1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	
Mo 08.04.	**Feine Bratwurst vom Schwein** in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S — 4069	**Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S — 4183	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S — ● L — 4761	**Erbsentaler in Mehrsaatenpanade** dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La — ● L — 4592	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La — ● — 4533	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 — ● L — 4229	**Joghurt mit Rhabarbermus** auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La — 1508 **Rote Bete Salat** 3,Sd — D810010
Di 09.04.	**Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße** mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La — ● — 4776	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S — ● — 4120	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — ● L — 4297	**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	**Panierte Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La — ● L — 4430	**Luftige Schokoladenmousse** mit Soße Sb,M,Me,La — 1506 **Bohnensalat** 2,Sd — D810013
Mi 10.04.	**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 — ● L — 4400	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe — ● L — 4628	**Gebratene Fischfrikadelle** (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 — ● L — 4581	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La — 1507 **gem. Gärtnerinsalat** Ei,Sn — D810002
Do 11.04.	**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 — ● L — 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 **gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing** S — D810005
Fr 12.04.	**Topfenknödel 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 — ● L — 4158	**Linsenbällchen 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	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — ● L — 4219	**Apfel-Bananenmus** 3, — 1557 **gem. Hanseatensalat mit American-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La,Sn — D810003
Sa* 13.04.	**Panierter Alaska Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,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	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S — ● L — 4612	**Spaghetti „Napoli Art"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La — ● L — 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 — ● L — 4542	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La — 1511 **gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La — D810004
So* 14.04.	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S — ● — 4260	**Filettöpfchen** (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S — ● — 4127	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn — ● L — 4432	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La — ● L — 4387	**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,Sb,M,Me,La — 1509 **Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La — D810006

*** 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

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. 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.

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-menueservice.de/awo-gelsenkirchen
menueservice-awo@apetito.de

Ihr Menüservice mit Herz

Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Menü-Service AWO Gelsenkirchen

Bestellschein

Kalenderwoche: 16

Menü-angebot	1 – 10,69 €	2 – 11,49 €	3 – 10,49 €	4 – 9,99 €	5 – 10,19 €	6 – 9,29 €	Dessert 0,79 € / Salat 1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	
Mo 15.04.	**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 L 4226	**Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4540	**Currywurst mit Kartoffelspalten** 3,Sn 4088	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La L 4762	**Luftige Schokoladenmousse** mit Soße Sb,M,Me,La 1506 **Gurkensalat** 3,Sd D810008
Di 16.04.	**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 L 4778	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La L 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 L 4502	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 **Rotkrautsalat** 3,Sd D810012
Mi 17.04.	**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 L 4501	**Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La 4591	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	**Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn L 4233	**Rhabarbermus** 3, 1553 **Feldsalat mit Balsamico-Dressing** S D810000
Do 18.04.	**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung 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,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 L 4577	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4554	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La 4512	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn L 4493	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 **gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing** Ei,Sn D810001
Fr 19.04.	**Gefüllter Schweinebraten in Soße** dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20, 4785	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S L 4465	**Cremiges Champignonragout** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 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 Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln L 4603	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509 **Karottensalat** 3,Sd D810009
Sa* 20.04.	**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 L 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,Fi,M,Me,La,Sn 4433	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4040	**Quark-Creme** mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503 **gem. Gärtnerinsalat** Ei,Sn D810002
So* 21.04.	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	**Gedünstetes Lachsfilet** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4411	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4189	**Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S 4588	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	**Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln L 4168	**Himbeercreme mit Fruchtsoße** auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505 **Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas** 2,S D810007

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen Anzahl
Mo 15.04.								
Di 16.04.								
Mi 17.04.								
Do 18.04.								
Fr 19.04.								
Sa* 20.04.								
So* 21.04.								

*** 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
= enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo 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: 17

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen / Anzahl
Mo 22.04.								
Di 23.04.								
Mi 24.04.								
Do 25.04.								
Fr 26.04.								
Sa* 27.04.								
So* 28.04.								

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-menueservice.de/datenschutz

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
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

Auf dem Weg zu Ihnen frisch zubereitet

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/awo-gelsenkirchen
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 € / Salat 1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	
Mo 22.04.	**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 — ● L — 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	**Geflügelfrikadelle in Bratensoße** mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn — ● L — 4790	**Joghurt mit Rhabarbermus** auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La — 1508 **Rote Bete Salat** 3,Sd — D810010
Di 23.04.	**Erbsensuppe** 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,Fi,M,Me,La — ● L — 4429	**Penne-Nudeln** mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S — ● L — 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 — ● L — 4553	**Schokoladenmousse mit Kirschkompott** Sb,M,Me,La — 1504 **Weißkrautsalat** 3,Sd — D810011
Mi 24.04.	**„Himmel und Erde"** Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,6,G1,Ei,M,Me,La,S — ● — 4378	**Kalbsgeschnetzeltes „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 — ● L — 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 — ● L — 4146	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La — 1511 **gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La — D810004
Do 25.04.	**Gebratene Geflügelleber** in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S — ● — 4445	**Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln Fi,M,Me,La — ● — 4404	**Klopse „Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch** dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S — ● L — 4079	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln — ● L — 4639	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art"** mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S — ● — 4164	**Reibekuchen mit Apfelmus** G,G1,Ei — L — 4557	**Apfel-Bananenmus** 3, — 1557 **Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La — D810006
Fr 26.04.	**Panierte Alaska-Seelachshappen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,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 — ● L — 4610	**Käsespätzle** mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La — ● — 4558	**Hähnchenbrust** in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis — ● — 4798	**Bratwurst vom Schwein in Soße** mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S — ● L — 4082	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd — 1510 **Gurkensalat** 3,Sd — D810008
Sa* 27.04.	**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,Fi,M,Me,La — ● — 4427	**Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S — ● L — 4061	**Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** dazu Erbsen „naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La — ● L — 4543	**Gyrossuppe** mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La — ● — 4630	**Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße** dazu Erbsen „naturell" und Langkornreis — ● L — 4792	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La — 1509 **gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing** S — D810005
So* 28.04.	**Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein** mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — ● — 4117	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La — ● — 4210	**Hähnchen „Cordon bleu"** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La — ● L — 4770	**Spinat-Käse-Strudel** dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S — ● — 4562	**Zwei Rinderfrikadellen** 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 — ● L — 4227	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La — 1507 **gem. Hanseatensalat mit American-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La,Sn — D810003

*** 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

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. 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.