

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **36**

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	9,75 €	10,65 €	10,75 €	13,05 €	12,80 €	2,75 €										
	Tagesgericht	3 Vollkost	Vegetarisch	Gourmetmenü	Für den großen Hunger	Für die kleine Kaffeezeit										
Mo 02.09.	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4099 ●	Zartes Rindergeschneitzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4219 ● L	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4321 ☞ ● L	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4211 ●	Pikantes Kesselgulasch vom Rind dazu Bandnudeln mit Tomaten-Paprika-Garnitur G,G1,Ei Art. 8206 ●	Rhab.-Stachelbeer-Kuchen G,G1,Ei,M,Me,La Art. 46010 ☞	Mo 02.09.									
Di 03.09.	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornteig G,G1,M,Me,La,S Art. 4780 ● L	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei Art. 4001 ●	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ☞ ● L	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4308 √ ●	Süßkartoffel-Curry mit Brokkoli, Zuckerschoten, typisch abgeschmeckt mit Kokosmilch und Koriander, dazu Reis G,G1,Sb,Sn Art. 6820 ☞ ●	Pfirsich-Käsekuchen G,G1,Ei,M,Me,La Art. 46013	Di 03.09.									
Mi 04.09.	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4507 ●	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4543 ☞ ● L	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 Art. 4108 ●	Makkaroni in fruchtiger Tomatensoße mit Pute 20,3,G,G1,M,Me,La Art. 6318 ● L	Mandel-Bienenstich-Schnitte G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf,Sf1 Art. 46025	Mi 04.09.									
Do 05.09.	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4790 ● L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ● L	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La Art. 4544 ☞	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4318 ● L	Pulled Chicken Saftiges Hähnchenfleisch gezupft, mit baked Beans in BBQ-Soße, Sauerrahm und Gouda goldbraun überbacken, dazu würzige Steakhouse frites M,Me,La,Sn Art. 8713 ●	Nusschnitte mit Glasur G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 Art. 46023 ☞	Do 05.09.									
Fr 06.09.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4074	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4387 ☞ ● L	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4402 ● L	Alaska-Seelachs-Schlemmerschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit einer würzigen Kräuterauflage überbacken, dazu Sahnekartoffeln G,G1,Fi,Sb,M,Me,La Art. 8451	Pflaumenschnitte mit Streusel G,G1,Ei Art. 46024 ☞	Fr 06.09.									
Sa 07.09.	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Art. 4603 ☞ ● L	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebel-schmelze 20,G,G1,Ei,S Art. 4386 ●			Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen, dazu Eierspätzle 20,3,G,G1,Ei,S Art. 8049	Käse-Mandarinen-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La Art. 46022 ☞	Sa 07.09.									
So 08.09.	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Art. 4168 ● L	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4221 ● L			Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" mit Kartoffelkroketten G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 8741 √	Erdbeer-Schnitte 3,S,G1,Ei,M,Me,La Art. 46017	So 08.09.									

Paritätischer Schaumburg
Dammstraße 12a
31675 Bückeburg
Telefon: 05722-9522 14

Wochenendzuschlag 0,95€
Salate und Dessert momentan nicht lieferbar!
Butter-, Kirsch- und Apfelkuchen 1,85€

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

- = 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}

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)

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 ☞ = Menüs mit mind. 25g 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.

Bestellschein

Kalenderwoche: **37**

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü	Kalenderwoche: 37						Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
Mo									
09.09.									
Di									
10.09.									
Mi									
11.09.									
Do									
12.09.									
Fr									
13.09.									
Sa									
14.09.									
So									
15.09.									

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.

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
	9,75 €	10,65 €	10,75 €	13,05 €	12,80 €	2,75 €
	Tagesgericht	3 Vollkost	Vegetarisch	Gourmetmenü	Für den großen Hunger	Für die kleine Kaffeezeit
Mo	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris Sn	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Deftige Erbsensuppe mit Räucherwurst 20,3,S	Rhab.-Stachelbeer-Kuchen G,G1,Ei,M,Me,La
09.09.	Art. 4082 ● L	Art. 4138 ●	Art. 4552 ● L	Art. 4217 ● L	Art. 8670 ●	Art. 46010 ●
Di	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kleine Gemüserösti dazu Buttermilch, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Zwei Bio Rinderfrikadellen in Paprika-Rahmsoße mit ganzen Paprikastücken, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pfirsich-Käsekuchen G,G1,Ei,M,Me,La
10.09.	Art. 4553 ● L	Art. 4013 ●	Art. 4508 ●	Art. 4751 ● L	Art. 8217 ●	Art. 46013 ●
Mi	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Rindfleisch in Meerrettich-soße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Moussaka knusprig überbackener vegetarischer Auflauf aus Kartoffeln, Auberginen, Tomaten und Veggie-Hack (aus Sojaprotein), orientalisches Gewürz G,G1,G3,Sb,M,Me,La,S	Mandel-Bienenstich-Schnitte G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf,Sf1
11.09.	Art. 4501 ● L	Art. 4206 ● L	Art. 4554 ● L	Art. 4319 ●	Art. 8371 ●	Art. 46025 ●
Do	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Spaghetti alla Carbonara mit geräucherter Speck in köstlicher Käsesauce 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Nusschnitte mit Glasur G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2
12.09.	Art. 4040 ● L	Art. 4614 ●	Art. 4571 ●	Art. 4127 ●	Art. 6319 ●	Art. 46023 ●
Fr	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Zartes Lachsfilet in feiner Senf-Buttersauce (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Reis-Gemüse-Mischung G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Pflaumenschnitte mit Streuseln G,G1,Ei
13.09.	Art. 4430 ● L	Art. 4462 ● L	Art. 4560 ●	Art. 4407 ● L	Art. 8475 ● L	Art. 46024 ●
Sa	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S			Grillgemüse-Pfanne mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse M,Me,La	Käse-Mandarinen-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La
14.09.	Art. 4621 ● L	Art. 4378 ● L			Art. 6339 ●	Art. 46022 ●
So	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln			Hähnchenfiletstücke "ginger & orange" in Ingwer-Orangensauce, dazu Spaghetti mit Paprikaflocken G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Erdbeer-Schnitte 3,G,G1,Ei,M,Me,La
15.09.	Art. 4079 ● L	Art. 4226 ● L			Art. 8705 ●	Art. 46017 ●

Paritätischer Schaumburg
Dammstraße 12a
31675 Bückeberg
Telefon: 05722 - 9522 14

Wochenendzuschlag 0,95€
Salate und Dessert momentan nicht lieferbar!
Butter-, Kirsch- und Apfelkuchen 1,85€

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

- = 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

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)

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 ×=Menüs mit mind. 25g 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=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.

Änderungen vorbehalten