

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



Caritas Bruchsal
 Tel.: 0721 15172930
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/caritas-bruchsal
menueservice-caritas@apetito.de

Ihr Menüservice mit Herz



Menüservice Caritas Bruchsal
Bestellschein

Kalenderwoche: **6**

Menü-angebot	1	8,49 €	2	9,29 €	3	7,99 €	4	7,99 €	5	7,59 €	6	7,09 €	Dessert 0,69 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen	
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 0,99 €	Salat	Anzahl														
Mo	08.02.	4085	4494	4225	4748	4561	4229	1511	08.02.														
Di	09.02.	4758	4127	4610	4524	4211	4430	1553	09.02.														
Mi	10.02.	4074	4182	4297	4400	4419	4581	1510	10.02.														
Do	11.02.	4039	4779	4543	4018	4621	4060	1509	11.02.														
Fr	12.02.	4512	4418	4158	4609	4509	4744	1557	12.02.														
Sa*	13.02.	4641	4740	4759	4429	4044	4542	1507	13.02.														
So*	14.02.	4260	4320	4424	4145	4732	4231	1505	14.02.														

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,65 €

🍏 = Apfelkuchen^{G, G1, E1, M, Me, La}

🍎 = Kirschkuchen^{10, G, G1, E1, M, Me, La, Sb}

🍪 = Butterkuchen^{5, G1, E1, 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 Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch

Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse 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 = Schwefeloxid 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 appetito AG in Kooperation mit:



Caritas Bruchsal
Tel.: 0721 15172930
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/caritas-bruchsal
menueservice-caritas@appetito.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/caritas-bruchsal

Menü	Kalenderwoche: 7						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aschermittwoch 17.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.02.							<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-menueservice.de/datenschutz

Menüangebot	1	8,49 €	2	9,29 €	3	7,99 €	4	7,99 €	5	7,59 €	6	7,09 €	Dessert 0,69 €
	Mutter's Küche		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 0,99 €
Mo	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{F,M,Me,La,Sn}		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}		Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein ^{G,Gl,Ei,S}		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,S,Sn}		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsauce mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La}		Luftiges Schokoladenmousse mit Soße ^{1,50,M,Me,La} 1506
15.02.													Gurkensalat ^{3,5d} D810008
Di	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Gl,M,Me,La}		Rahmgemachtetes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{3,1,6,Gl,1,50,M,Me,La,Sd} 1510
16.02.													Rotkrautsalat ^{3,5d} D810012
Mi	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmesoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorngreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Rhabarber-Himbeermus ³ 1555
Aschermittwoch 17.02.													Feldsalat ⁵ D810000
Do	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,S}		Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S}		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reinsnudeln mit Tomaten-Gemüse ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Soße mit buntem Gemüseris ^{G,Gl,F,M,Me,La,Sn}		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,6,Gl,M,Me,La} 1505
18.02.													gem. Fitness-Blattsalat ^{Ei,Sn} D810001
Fr	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Gl,Ei}		Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La,S}		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La,S}		Panierter Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{5,Sn}		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,6,Gl,1,63,M,Me,La} 1509
19.02.													Karottensalat ^{3,5d} D810009
Sa*	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl,F,M,Me,La,S}		Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle ^{20,G,Gl,Ei,S}		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne ^{G,Gl,Ei,Sb}		Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,5Sn}		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,6,Gl,1,63,M,Me,La} 1503
20.02.													gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002
So*	Panierter Hähnchen-Krusty in Rahmsauce mit buntem Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesauce ^{G,Gl,G,Gl,M,Me,La,S}		Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersauce mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf ^{G,Gl,M,Me,La,Sn}		Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La}		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^F		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,6,Gl,M,Me,La} 1507
21.02.													Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{2,5} D810007

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,65 €

- = Apfelkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,SF1}

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∞ = mit Alkohol ⚡ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse F = Fische G = Gluten Gl = 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.appetito.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