

Bestellschein

Kalenderwoche: 10

Menü	1	2	3	4
Mo				
02.03.				
Di				
03.03.				
Mi				
04.03.				
Do				
05.03.				
Fr				
06.03.				
Sa				
07.03.				
So				
08.03.				

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



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



Menü-angebot	1	10,55 €	2	11,95 €	3	12,95 €	4	15,95 €
							Premium Menü	
Mo	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip		Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree		Gefüllter Schweinebraten in Soße, dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	
02.03.								
Di	Goldgelb aeb. Eierpfannkuchen gefüllt mit roter Grütze, dazu Joghurtsoße		Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln		Filetstücke Alaska-Seelachs gebacken, dazu Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffel		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse	
03.03.								
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln		Klassischer Hühnersuppentopf "Frühlingsart" mit Langkornreis		Gegrillte Hähnchenkeule "KöniginArt" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln		Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	
04.03.								
Do	Penne Nudeln mit vegetarischer Bolognese		Paniertes Schweineschnitzel in pikanter Schachlik-Soße dazu Spiralnudeln		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen und Spätzle		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	
05.03.								
Fr	ErbSENSuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein		Feines Hühnerfrikassee "Frühlingsart" mit Langkornreis		Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße, dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln	
06.03.								
Sa	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis		Gebackener Eierpfannkuchen goldgelb mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmittel)		Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße, dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale		Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	
07.03.								
So	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Soße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln		Rindfleisch in Meerrettichsoße in Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln		Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle	
08.03.								

Die Johanniter - RV Offenbach
Rodgau 0173 - 6231744
Dreieich 0162 - 2864241

Änderungen vorbehalten

3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)
20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ⚡ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Se = Sesamsamen E = Erdnüsse
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo
oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)