

Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü	1	2	3	4
Mo				
16.03.				
Di				
17.03.				
Mi				
18.03.				
Do				
19.03.				
Fr				
20.03.				
Sa				
21.03.				
So				
22.03.				

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	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln		Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße, Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle	
16.03.								
Di	Goldgelb aeb. Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark Füllung (Süßungsmittel)		Feines Gemüse Ragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln		Drei Hackröllchen "Balkan Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	
17.03.								
Mi	Alaska-Seelachshappen paniert, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp		Rosenkohl-Kartoffelpfanne herzhaft mit einer Apfel-Zwiebel- Garnitur		Traditionelle Leberklöße zubereitet auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln		Zartes Rinder geschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	
18.03.								
Do	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Möhren- Kohlrabi-Gemüse und Salzkartoffeln		Süßer Kirschenmichel mit Vanillesoße		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle	
19.03.								
Fr	Gemüseeeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln		Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln		Feiner Rinderbraten in dunkler Soße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln	
20.03.								
Sa	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße		Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße, dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle	
21.03.								
So	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhack- fleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße		Schweineschnitzel in Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle		Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	
22.03.								

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)