



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	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 		Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben 		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti	
23.03.								
Di	Veg.Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 		Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 		Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln 	
24.03.								
Mi	Hausg.Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott 		Gnocchi in einer Gemüsemischung "Mediterraner Art" 		Schweinerückenbraten "Griechische Art", Tomaten-Paprika-Reis, Grillgmüse in einer fruchtigen Soße 		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße 	
25.03.								
Do	Gebratene Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Frühlingspüree		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limettenrahmsauce 		Schweinerückenbraten in Feinschmeckersauce, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln 		Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle	
26.03.								
Fr	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senf-Soße mit buntem Gemüsereis		Herzhafter Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein, dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln 		Feiner Rinderbraten in dunkler Soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln 	
27.03.								
Sa	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur		Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse 		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln 		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senf-Soße mit Frühlingsgemüse 	
28.03.								
So	Penne Nudeln mit vegetarischer Bolognese 		Hähnchen "Cordon-bleu" aus Hähnchenbrustfleisch mit Erbsen naturell und Möhren dazu Frühlingspüree 		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 		Lachsfilet in feiner Buttersauce mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination 	
29.03.								

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)

Änderungen vorbehalten
Art.Nr.: 61057

Bestellschein

Kalenderwoche: 13

Menü	1	2	3	4
Mo				
23.03.	☐	☐	☐	☐
Di				
24.03.	☐	☐	☐	☐
Mi				
25.03.	☐	☐	☐	☐
Do				
26.03.	☐	☐	☐	☐
Fr				
27.03.	☐	☐	☐	☐
Sa				
28.03.	☐	☐	☐	☐
So				
29.03.	☐	☐	☐	☐

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.