



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



Menü-angebot	1	2	3	4
				Premium Menü
Mo 27.07.	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 3,20	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti
Di 28.07.	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 
Mi 29.07.	Hausg.Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott 	Gnocchi in einer Gemüse Mischung "Mediterraner Art" 	Schweinerückenbraten "Griechische Art", Tomaten-Paprika-Reis, Grillgmüse in einer fruchtigen Soße 9	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße 
Do 30.07.	Gebratene Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Frühlingspüree	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limettenrahmsauce  20	Schweinerückenbraten in Feinschmeckersauce, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln 	Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle
Fr 31.07.	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 10
Sa 01.08.	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 
So 02.08.	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 

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: 31

Menü	1	2	3	4
Mo 27.07.				
Di 28.07.				
Mi 29.07.				
Do 30.07.				
Fr 31.07.				
Sa 01.08.				
So 02.08.				

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.