

Bestellschein

Kalenderwoche: 20

Menü	1	2	3	4
Mo				
18.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
19.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
20.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
21.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
22.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
23.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
24.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensauce mit Rüben-Gemüse dazu Kartoffeln		Quarktaler mit Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmittel)		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce, dazu Möhren und Reis mit Erbsen		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln	
18.05.								
Di	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis		Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensauce, dazu Stampfkartoffeln, mit Petersilie vefeinert		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf		Rindersaftgulasch in herzhafter Sauce, dazu Spätzle	
19.05.		20		10				
Mi	Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf vegetarisch mit Kartoffelwürfeln		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris		Wirsing-Möhren-Eintopf hausgemacht, mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein		Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung, Rahmkartoffeln	
20.05.		9						
Do	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker		Hähnchenhappen goldgelb paniert, dazu Erbsen und Möhren in Sauce a la Hollandaise		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße		Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Kartoffeln	
21.05.								
Fr	Alaska-Seelachshappen paniert, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip		Topfenknödel mit Nougatcreme dazu Vanillesauce und fruchtiges Erdbeer-Himbeer-Kompott		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Sauce mit Rübengemüse, dazu Spätzle		Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käse-Soße mit Erbsen und Schinken	
22.05.								
Sa	Grüne Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Broccoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken		Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel Garnitur, dazu Stampfkartoffeln	
23.05.								
So	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch, Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln		Gedünstetes Lachsfilet mit Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln 20		Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersauce, dazu Karotten und Kartoffelspätzle	
24.05.						20		

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)