

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



Tel.: 0251 2897-271
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/asb-muenster
menueservice-asb@apetito.de

Ihr Menüservice mit Herz



Menü-Service Münster Bestellschein

Kalenderwoche: 18

Menüangebot	1 11,49 €	2 12,29 €	3 11,29 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln 4086	Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln 4789	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 4610	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis 4548	Klassischer Kaiserschmarrn in Apfel-Rosinen-Kompott 4523	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden 1508
27.04.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas D810007
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 4606	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln 4202	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese 4552	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 4767	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1504
28.04.							Bohnensalat D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4378	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle 4334	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip 4508	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 4001	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden 1511
29.04.							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing D810023
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 4445	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln 4407	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 4164	Reibekuchen mit Apfelmus 4557	Apfel-Bananenmus 1557
30.04.							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing D810021
Fr*	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip 4462	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle 4176	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 4770	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturrell“ und kleine Kartoffeln mit Schale 4543	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben 4013	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturrell“ und Langkornreis 4792	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 1510
01.05.							Gurkensalat D810008
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker 4539	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 4427	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturrell“ und Salzkartoffeln 4061	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur 4558	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem 4630	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 4082	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit 1509
02.05.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing D810024
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 4117	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln 4210	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln 4124	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße 4562	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 4227	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1507
03.05.							Weißkrautsalat D810011

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

- = Apfelkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La}
- = Kirschkuchen ^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
- = Butterkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz √ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menü-Service Münster
Bestellschein

Kalenderwoche: **19**

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



Tel.: 0251 2897-271
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menuservice.de/asb-muenster
menueservice-asb@apetito.de

Auf dem Weg zu Ihnen
frisch zubereitet



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menuservice.de/asb-muenster
oder QR-Code scannen



Menü	Kalenderwoche: 19						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Dessert 0,89 €	
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger- möhren und Salz- kartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1} 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorn- reis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4097	Apfelmus ^{G1,(M),(Me),(La),3} 1552						
04.05.													Karottensalat ³ D810009
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkorn- reis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20} 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei} 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1505						
05.05.													Rote Bete Salat D810010
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien- kartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1} 1503						
06.05.													Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel- würfeln in Käse- soße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 4182	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel- Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10} 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La} 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1} 1506						
07.05.													Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4584	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Romanesco, Blumenkohl und Brok- koli in Soße und Salz- kartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn} 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle- Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4163	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1508						
08.05.													Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel- püree ^{M,Me,La,S,20,3} 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4203	Panierte Hähnchen-Happen (aus Häh- chenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollan- daise und Kartoffel- püree ^{G,G1,M,Me,La,S} 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karotten- ecke in Knusperpanade, Romanesco- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber- Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1} 1511						
09.05.													Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaiser- gemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4319	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel- würfel ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn} 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse- Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben- gemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „natu- rell“ und Gabel- spaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4755	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3} 1510						
10.05.													Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menuservice.de/datenschutz

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

- = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,SF1}

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten



Tel.: 0251 2897-271
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/asb-muenster
menueservice-asb@apetito.de

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Menü-Service Münster Bestellschein

Kalenderwoche: 20

Menüangebot	1 11,49 € Herzhafte Menüs	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo 11.05.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4282	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse-mischung und Rahm-kartoffeln G, G1, F, M, Me, La 4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G, G1, S, Sn 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomaten-würfeln, garniert mit Käse G, G1, Ei, M, Me 4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 4608	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G, G1, M, Me, La, (Sf), 1 1507 Weißkrautsalat ³ D810011
Di 12.05.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20, 3 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott G, G1, M, Me, La, 9 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomaten-soße G, G1, M, Me, La 4544	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffel-püree M, Me, La, 20, 3 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G, G1, M, Me, La, S, Sn 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G, G1, Sb, M, Me, La, (Ei), (Sf), 1 1509 Gurkensalat ³ D810008
Mi 13.05.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, 1 4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpfespätzle G, G1, M, Me, La, S 4159	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M, Me, La, Sn 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf-kartoffeln M, Me, La, S 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preisel-beer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G, G1, M, Me, La, S, Sn 4099	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G, G1, M, Me, La, (Sf), 1 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M, Me, La, S, Sn D810021
Do* 14.05.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabel-spaghetti G, G1, M, Me, La, S 4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F, M, Me, La, S, Sn 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G, G1, M, Me, La 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, Sn 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G, G1, Ei, M, Me, La, S 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G, G1, G3, M, Me, La, (Sf), 1 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd, 1, 3 D810018
Fr 15.05.	Seelachsfilet in einer Tomaten-soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4406	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz-kartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G, G1, Ei, S, Sn 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarz-wurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf-kartoffeln G, G1, M, Me, La, S, 20, 3 4199	Rhabarbermus ^{(G), (M), (Me), (La), 3} 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M, Me, La, S, Sn D810024
Sa* 16.05.	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G, G1, F, M, Me, La, S, Sn 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S, Sn} 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffel-stampf G, G1, G4, M, Me, La, S 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb, M, Me, La, (Sf), 1} 1504 Rotkrautsalat D810012
So* 17.05.	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La, S 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-würfel G, G1, Ei, M, Me, La 4570	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen G, G1, Ei, Sb 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G, G1, G2, M, Me, La, S, Sn 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G, G1, Sb, M, Me, La, (Ei), 1 1511 Karottensalat ³ D810009

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo 11.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 12.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 13.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do* 14.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 15.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa* 16.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So* 17.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

- = Apfelkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La}
- = Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
- = Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz
☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menü-Service Münster
Bestellschein

Kalenderwoche: **21**

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



Tel.: 0251 2897-271
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/asm-muenster
menueservice-asb@apetito.de

Auf dem Weg zu Ihnen
frisch zubereitet



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/asm-muenster
oder QR-Code scannen



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo								
18.05.								
Di								
19.05.								
Mi								
20.05.								
Do								
21.05.								
Fr								
22.05.								
Sa*								
23.05.								
So*								
Pfingst-sonntag								
24.05.								

Menü-angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Dessert 1,59 €	
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} 4069	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4183	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S} 4761	Erbentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La} 4592	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10} 4533	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1} 4229	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1508	Rote Bete Salat D810010					
18.05.													
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,M,Me,La} 4776	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S} 4120	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4571	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} 4641	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4430	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1} 1506	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007					
19.05.													
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{20,3} 4197	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4273	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn} 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4415	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La} 4581	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1507	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020					
20.05.													
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3} 4609	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} 4740	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4585	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20} 4507	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 4060	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3} 1510	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022					
21.05.													
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 4500	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn} 4494	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4158	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S} 4555	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4732	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4219	Apfel-Bananenmus ^{(G),(M),(Me),(La),3} 1557	Bohnsensalat D810013					
22.05.													
Sa*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 4425	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4765	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4321	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4045	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9} 4542	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1} 1511	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023					
23.05.													
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4260	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4188	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn} 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4387	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20} 4131	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La,S} 4797	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1} 1509	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021					
24.05.													

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

- = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten