



Menü-angebot	1 13,14 €* Vollkost	2 13,42 €* Tagesgericht Diabetes	3 14,04 €* Regionale Spezialitäten	4 12,70 €* Kleine Mahlzeit	5 13,03 €* Vegetarische Menüs	6 15,56 € Feine Küche
<b>Mo</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott <sup>G,1,M,Me,La,10</sup>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,1</sup>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>
15.09.	4533	4761	4069	4229	4558	4183
<b>Di</b>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,1,M,Me,La</sup>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,1,Fi,M,Me,La</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,1</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>
16.09.	4641	4297	4776	4430	4549	4120
<b>Mi</b>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,1,Fi,M,Me,La</sup>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,20,3</sup>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,1,Ei,S</sup>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S</sup>
17.09.	4415	4400	4085	4146	4581	4273
<b>Do</b>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>G,1,Ei,M,Me,La,20</sup>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,1,S,Sn</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,1,Ei,S</sup>
18.09.	4507	4095	4609	4060	4585	4740
<b>Fr</b>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>G,1,Ei,S,20,3</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,1,5</sup>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüseemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>
19.09.	4732	4158	4365	4219	4552	4494
<b>Sa*</b>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,1,Ei,S</sup>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,1,Ei,M,Me,La,9</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>
20.09.	4045	4612	4425	4542	4321	4765
<b>So*</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>G,1,S,20</sup>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S</sup>
21.09.	4131	4432	4260	4797	4387	4127

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo</b>								Joghurt	
15.09.	<input type="checkbox"/>		pudding						
<b>Di</b>								Joghurt	
16.09.	<input type="checkbox"/>		pudding						
<b>Mi</b>								Joghurt	
17.09.	<input type="checkbox"/>		pudding						
<b>Do</b>								Joghurt	
18.09.	<input type="checkbox"/>		pudding						
<b>Fr</b>								Joghurt	
19.09.	<input type="checkbox"/>		pudding						
<b>Sa*</b>								Joghurt	
20.09.	<input type="checkbox"/>		pudding						
<b>So*</b>								Joghurt	
21.09.	<input type="checkbox"/>		pudding						

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

**Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr**  
Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.  
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!  
= Apfelkuchen <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>  
= Kirschkuchen <sup>10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
= Butterkuchen <sup>G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

Änderungen vorbehalten

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  
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](http://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.

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.

# Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: **39**

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Anzahl
<b>Mo</b>								Joghurt	
22.09.								PUDDING	
<b>Di</b>								Joghurt	
23.09.								PUDDING	
<b>Mi</b>								Joghurt	
24.09.								PUDDING	
<b>Do</b>								Joghurt	
25.09.								PUDDING	
<b>Fr</b>								Joghurt	
26.09.								PUDDING	
<b>Sa*</b>								Joghurt	
27.09.								PUDDING	
<b>So*</b>								Joghurt	
28.09.								PUDDING	

Einfach das Gewünschte ankreuzen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Der Essenspreis enthält Transport- und Lieferkosten, die anteilig mit der Pflegekasse verrechnet werden können. Sprechen Sie uns gerne darauf an!



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
KW 39	Vollkost	Tagesgericht Diabetes	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b>	<b>13,14 €* Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <small>M,Me,La,10</small>	<b>13,42 €* Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln</b>	<b>14,04 €* Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>12,70 €* Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>13,03 €* Cremiges Champignonragout mit Spätzle</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>15,56 €* Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse</b> <small>F,M,Me,La</small>
22.09.	4501	4226	4347	4762	4587	4417
<b>Di</b>	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln</b> <small>G,G1,Ei</small>	<b>Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis</b> <small>M,Me,La,Sn</small>	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln</b> <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,S,Sn</small>
23.09.	4024	4778	4516	4233	4594	4221
<b>Mi</b>	<b>Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> <small>Sn,3</small>	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
24.09.	4590	4088	4098	4502	4554	4748
<b>Do</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln</b> <small>M,Me,La,S</small>	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis</b> <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>	<b>Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln</b>	<b>Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti</b> <small>G,G1,M,Me,La,Sn,20</small>
25.09.	4512	4577	4758	4493	4603	4108
<b>Fr</b>	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small>	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle</b> <small>G,G1,Ei,Sn,20</small>	<b>Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln</b> <small>M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln</b> <small>20</small>
26.09.	4081	4465	4154	4231	4540	4785
<b>Sa*</b>	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi</b> <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <small>F,G1,Ei</small>	<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</small>	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur</b>	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle</b> <small>G,G1,Ei,S,Sn,20</small>
27.09.	4433	4621	4076	4040	4560	4269
<b>So*</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln</b>	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Zartes Gulasch vom Rind in Champignonssoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße</b> <small>Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln</b>	<b>Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln</b> <small>M,Me,La,S</small>	<b>Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small>
28.09.	4759	4189	4263	4168	4574	4411

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro  
Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de  
Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr  
Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.  
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!  
= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La  
= Kirschkuchen<sup>10</sup>,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb  
= Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

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  
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=Milchprotein 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](http://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-angebot	1 13,14 €* Vollkost	2 13,42 €* Tagesgericht Diabetes	3 14,04 €* Regionale Spezialitäten	4 12,70 €* Kleine Mahlzeit	5 13,03 €* Vegetarische Menüs	6 15,56 € Feine Küche
<b>Mo</b>	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, S, 20, 3</small>	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>
29.09.	4523	4124	4365	4790	4599	4751
<b>Di</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn, 3</small>	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, F, M, Me, La</small>	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>G, G1, Ei, S, 20</small>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, S</small>	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>
30.09.	4767	4429	4386	4219	4552	4202
<b>Mi</b>	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La, 10</small>	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small>	<b>Paniertes Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small>	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>
01.10.	4524	4001	4425	4146	4558	4334
<b>Do</b>	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, 20</small>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, S, 5</small>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <small>G, G1, Ei</small>	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>
02.10.	4164	4079	4445	4557	4553	4407
<b>Fr*</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G, G1, F, M, Me, La, Sn</small>	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small>	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>
03.10.	4798	4610	4462	4082	4508	4176
<b>Sa*</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Klassischer Leberkäse</b> vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn, 20, 3</small>	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, Sn</small>	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G, G1, K, F, M, Me, La, 20</small>
04.10.	4539	4061	4085	4792	4548	4427
<b>So*</b>	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La, 20</small>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 20</small>	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	<b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße</b> dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>
05.10.	4013	4770	4117	4227	4321	4740

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo</b>								Joghurt	
29.09.								pudding	
<b>Di</b>								Joghurt	
30.09.								pudding	
<b>Mi</b>								Joghurt	
01.10.								pudding	
<b>Do</b>								Joghurt	
02.10.								pudding	
<b>Fr*</b>								Joghurt	
03.10.								pudding	
<b>Sa*</b>								Joghurt	
04.10.								pudding	
<b>So*</b>								Joghurt	
05.10.								pudding	

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

**Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr**  
Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.  
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 2,95 Euro.

- = Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
- = Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb
- = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf1

Änderungen vorbehalten

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. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Ernüsse 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](http://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.

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.

# Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 41

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Anzahl
Mo								Joghurt	
06.10.								pudding	
Di								Joghurt	
07.10.								pudding	
Mi								Joghurt	
08.10.								pudding	
Do								Joghurt	
09.10.								pudding	
Fr								Joghurt	
10.10.								pudding	
Sa*								Joghurt	
11.10.								pudding	
So*								Joghurt	
12.10.								pudding	

Einfach das Gewünschte ankreuzen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Der Essenspreis enthält Transport- und Lieferkosten, die anteilig mit der Pflegekasse verrechnet werden können. Sprechen Sie uns gerne darauf an!



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot KW 41	1 13,14 €* Vollkost	2 13,42 €* Tagesgericht Diabetes	3 14,04 €* Regionale Spezialitäten	4 12,70 €* Kleine Mahlzeit	5 13,03 €* Vegetarische Menüs	6 15,56 €* Feine Küche
<b>Mo</b>	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße</b> mit Feinschnitzgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>
06.10.	4780	4645	4419	4097	4573	4190
<b>Di</b>	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</sup>	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei</sup>	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20</sup>
07.10.	4551	4145	4745	4233	4565	4211
<b>Mi</b>	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>
08.10.	4074	4053	4153	4231	4594	4782
<b>Do</b>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,Gl,M,Me,La,10</sup>	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießbnockerln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup>	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,Gl</sup>	<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</sup>
09.10.	4533	4768	4693	4434	4549	4182
<b>Fr</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup>	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</sup>
10.10.	4512	4080	4584	4163	4683	4402
<b>Sa*</b>	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,Gl,G3,M,Me,La,S</sup>	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
11.10.	4614	4747	4102	4515	4556	4203
<b>So*</b>	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Paniertes Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup>	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>
12.10.	4192	4472	4217	4755	4598	4319

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro  
Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de  
**Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr**  
**Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr**

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.  
**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!  
= Apfelkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>  
= Kirschkuchen <sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
= Butterkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

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  
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](http://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



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
KW 42	Vollkost	Tagesgericht Diabetes	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b>	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup>	<b>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup>	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup>	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b>	<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup>
13.10.	4030	4275	4021	4040	4608	4426
<b>Di</b>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>G,Gl,M,Me,La,9</sup>	<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup>	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>G,Gl,El,S,20</sup>	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup>
14.10.	4513	4144	4386	4744	4544	4255
<b>Mi</b>	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup>	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	<b>Süßer Kirschkuchen</b> mit Vanillesoße <sup>G,Gl,El,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,El,M,Me,La</sup>	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup>
15.10.	4002	4210	4509	4099	4570	4159
<b>Do</b>	<b>Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus<sup>G,Gl,El</sup></b>	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>
16.10.	4018	4474	4224	4557	4580	4784
<b>Fr</b>	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,El,S,Sn</sup>	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</sup>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>
17.10.	4458	4023	4406	4199	4599	4320
<b>Sa*</b>	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein</b> in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S,20</sup>	<b>Spaghetti mit grünem Pesto</b> und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup>	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>
18.10.	4138	4644	4796	4022	4540	4420
<b>So*</b>	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,Gl,El,Sb</sup>	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingerhörnchen, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingerhörnchen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup>
19.10.	4514	4151	4162	4212	4574	4308

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
									Anzahl
<b>Mo</b>								Joghurt	
13.10.								pudding	
<b>Di</b>								Joghurt	
14.10.								pudding	
<b>Mi</b>								Joghurt	
15.10.								pudding	
<b>Do</b>								Joghurt	
16.10.								pudding	
<b>Fr</b>								Joghurt	
17.10.								pudding	
<b>Sa*</b>								Joghurt	
18.10.								pudding	
<b>So*</b>								Joghurt	
19.10.								pudding	

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,El,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

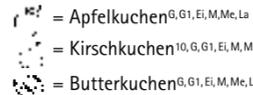
**Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr**  
Kostenfrei **Abbestellen** am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.

**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 2,95 Euro.**

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel(n) 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  
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](http://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.

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.

# Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 43

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
Menü	1	2	3	4	5	6			Anzahl
Mo								Joghurt	
20.10.								pudding	
Di								Joghurt	
21.10.								pudding	
Mi								Joghurt	
22.10.								pudding	
Do								Joghurt	
23.10.								pudding	
Fr								Joghurt	
24.10.								pudding	
Sa*								Joghurt	
25.10.								pudding	
So*								Joghurt	
26.10.								pudding	

Einfach das Gewünschte ankreuzen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Der Essenspreis enthält Transport- und Lieferkosten, die anteilig mit der Pflegekasse verrechnet werden können. Sprechen Sie uns gerne darauf an!



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot KW 43	1 13,14 €* Vollkost	2 13,42 €* Tagesgericht Diabetes	3 14,04 €* Regionale Spezialitäten	4 12,70 €* Kleine Mahlzeit	5 13,03 €* Vegetarische Menüs	6 15,56 €* Feine Küche
<b>Mo</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
20.10.	4533	4761	4069	4229	4558	4183
<b>Di</b>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>
21.10.	4641	4297	4776	4430	4549	4120
<b>Mi</b>	Gebratene Fischfrikadelle in Curry-Rahmsauce mit Fruchten, dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Hähnchenbrust vom Schwein in Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,20,3</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
22.10.	4415	4400	4085	4146	4581	4273
<b>Do</b>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>
23.10.	4507	4095	4609	4060	4585	4740
<b>Fr</b>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,S,20,3</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,S</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,Sn</small>
24.10.	4732	4158	4365	4219	4552	4494
<b>Sa*</b>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La,9</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
25.10.	4045	4612	4425	4542	4321	4765
<b>So*</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,M,Me,La,Sn</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseeis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
26.10.	4131	4432	4260	4797	4387	4127

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro  
Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

**Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr**  
Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.  
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!  
= 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  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitrtpökelsalz ☒ = 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  
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](http://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



Menü-angebot	1 13,14 €* Vollkost	2 13,42 €* Tagesgericht Diabetes	3 14,04 €* Regionale Spezialitäten	4 12,70 €* Kleine Mahlzeit	5 13,03 €* Vegetarische Menüs	6 15,56 € Feine Küche
<b>Mo</b>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,M,Me,La
27.10.	4501	4226	4347	4762	4587	4417
<b>Di</b>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn
28.10.	4024	4778	4516	4233	4594	4221
<b>Mi</b>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
29.10.	4590	4088	4098	4502	4554	4748
<b>Do</b>	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,F,M,Me,La,Sn	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Schweineschnitzel Natur in einer Café-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20
30.10.	4512	4577	4758	4493	4603	4108
<b>Fr</b>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20
31.10.	4081	4465	4154	4231	4540	4785
<b>Sa*</b>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,F,M,Me,La,Sn	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20
Allerheiligen 01.11.	4433	4621	4076	4040	4560	4269
<b>So*</b>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S
02.11.	4759	4189	4263	4168	4574	4411

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
<b>Mo</b>								Joghurt	
27.10.	<input type="checkbox"/>	pudding							
<b>Di</b>								Joghurt	
28.10.	<input type="checkbox"/>	pudding							
<b>Mi</b>								Joghurt	
29.10.	<input type="checkbox"/>	pudding							
<b>Do</b>								Joghurt	
30.10.	<input type="checkbox"/>	pudding							
<b>Fr</b>								Joghurt	
31.10.	<input type="checkbox"/>	pudding							
<b>Sa*</b>								Joghurt	
Allerheiligen 01.11.	<input type="checkbox"/>	pudding							
<b>So*</b>								Joghurt	
02.11.	<input type="checkbox"/>	pudding							

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

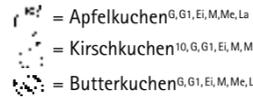
**Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr**  
Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.

**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 2,95 Euro.**

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

# Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 45

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6			Anzahl
Mo								Joghurt	
03.11.								pudding	
Di								Joghurt	
04.11.								pudding	
Mi								Joghurt	
05.11.								pudding	
Do								Joghurt	
06.11.								pudding	
Fr								Joghurt	
07.11.								pudding	
Sa*								Joghurt	
08.11.								pudding	
So*								Joghurt	
09.11.								pudding	

Einfach das Gewünschte ankreuzen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Der Essenspreis enthält Transport- und Lieferkosten, die anteilig mit der Pflegekasse verrechnet werden können. Sprechen Sie uns gerne darauf an!



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot KW 45	1 13,14 €* Vollkost	2 13,42 €* Tagesgericht Diabetes	3 14,04 €* Regionale Spezialitäten	4 12,70 €* Kleine Mahlzeit	5 13,03 €* Vegetarische Menüs	6 15,56 €* Feine Küche
<b>Mo</b>	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,20,3</sup>	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>
03.11.	4523	4124	4365	4790	4599	4751
<b>Di</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,3</sup>	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebschmelze <sup>G,G1,Ei,S,20</sup>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,5</sup>	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>
04.11.	4767	4429	4386	4219	4552	4202
<b>Mi</b>	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>Paniertes Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
05.11.	4524	4001	4425	4146	4558	4334
<b>Do</b>	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20</sup>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,5b,S</sup>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>
06.11.	4164	4079	4445	4557	4553	4407
<b>Fr</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup>	<b>Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
07.11.	4798	4610	4462	4082	4508	4176
<b>Sa*</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Klassischer Leberkäse</b> vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,20,3</sup>	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</sup>
08.11.	4539	4061	4085	4792	4548	4427
<b>So*</b>	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La,20</sup>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel</b> in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>
09.11.	4013	4770	4117	4227	4321	4740

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro  
Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de  
**Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr**  
Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.  
**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!  
= Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
= Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
= Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,Sf1</sup>  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

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  
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=Milchprotein 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](http://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



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
KW 46	Vollkost	Tagesgericht Diabetes	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b>	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce</b> mit Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße</b> mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>
10.11.	● L 4780	● L 4645	● L 4419	● L 4097	● L 4573	● 4190
<b>Di</b>	<b>Nudeln in Rahmsauce</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</small>	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei</small>	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La</small>	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn, 20</small>
11.11.	● 4551	● L 4145	● L 4745	● L 4233	● L 4565	● 4211
<b>Mi</b>	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small>	<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sub>Sb</sub>
12.11.	4074	● L 4053	● 4153	● L 4231	● L 4594	● 4782
<b>Do</b>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G, G1, M, Me, La, 10</small>	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small>	<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</small>
13.11.	● L 4533	● L 4768	● L 4693	● L 4434	● 4549	● 4182
<b>Fr</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <small>G, G1, M, Me, La</small>	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small>
14.11.	4512	● L 4080	● 4584	● L 4163	● L 4683	● L 4402
<b>Sa*</b>	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S, Sn, 20, 3</small>	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>M, Me, La, S, 20, 3</small>	<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G, G1, G3, M, Me, La, S</small>	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>
15.11.	4614	● L 4747	● 4102	L 4515	● L 4556	● 4203
<b>So*</b>	<b>Senfrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Paniertes Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, Sn</small>	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>
16.11.	● L 4192	● L 4472	● L 4217	● 4755	● 4598	4319

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
									Anzahl
<b>Mo</b>								Joghurt	
10.11.								●	
<b>Di</b>								Joghurt	
11.11.								●	
<b>Mi</b>								Joghurt	
12.11.								●	
<b>Do</b>								Joghurt	
13.11.								●	
<b>Fr</b>								Joghurt	
14.11.								●	
<b>Sa*</b>								Joghurt	
15.11.								●	
<b>So*</b>								Joghurt	
16.11.								●	

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

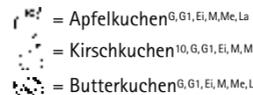
**Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr**  
Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.

**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 2,95 Euro.**

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  
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](http://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.

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.

# Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 47

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6			Anzahl
Mo								Joghurt	<input type="checkbox"/>
17.11.								pudding	<input type="checkbox"/>
Di								Joghurt	<input type="checkbox"/>
18.11.								pudding	<input type="checkbox"/>
Mi								Joghurt	<input type="checkbox"/>
19.11.								pudding	<input type="checkbox"/>
Do								Joghurt	<input type="checkbox"/>
20.11.								pudding	<input type="checkbox"/>
Fr								Joghurt	<input type="checkbox"/>
21.11.								pudding	<input type="checkbox"/>
Sa*								Joghurt	<input type="checkbox"/>
22.11.								pudding	<input type="checkbox"/>
So*								Joghurt	<input type="checkbox"/>
23.11.								pudding	<input type="checkbox"/>

Einfach das Gewünschte ankreuzen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Der Essenspreis enthält Transport- und Lieferkosten, die anteilig mit der Pflegekasse verrechnet werden können. Sprechen Sie uns gerne darauf an!



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot KW 47	1 13,14 €* Vollkost	2 13,42 €* Tagesgericht Diabetes	3 14,04 €* Regionale Spezialitäten	4 12,70 €* Kleine Mahlzeit	5 13,03 €* Vegetarische Menüs	6 15,56 €* Feine Küche
<b>Mo</b>	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	<b>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup>	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b>	<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>
17.11.	4030	4275	4021	4040	4608	4426
<b>Di</b>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup>	<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup>	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebschmelze <sup>G,G1,Ei,S,20</sup>	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespatzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
18.11.	4513	4144	4386	4744	4544	4255
<b>Mi</b>	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Medaillons vom Schwein</b> in einer rosa Pfeffersoße, dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespatzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
19.11.	4002	4210	4509	4099	4570	4159
<b>Do</b>	<b>Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus<sup>G,G1,Ei</sup></b>	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
20.11.	4018	4474	4224	4557	4580	4784
<b>Fr</b>	<b>Hähnchenfilets</b> in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	<b>Seelachsfilet</b> in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	<b>Saftiges Kasseler</b> in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes</b> in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
21.11.	4458	4023	4406	4199	4599	4320
<b>Sa*</b>	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserreis <sup>Sn</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein</b> in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup>	<b>Spaghetti mit grünem Pesto</b> und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Kap-Seehecht</b> in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>
22.11.	4138	4644	4796	4022	4540	4420
<b>So*</b>	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	<b>Sauerrahmgulasch</b> vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Röstzwiebelschnitzel</b> vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
23.11.	4514	4151	4162	4212	4574	4308

**Salat- und Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,50 Euro  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,40 Euro  
Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

**Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart**  
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart  
Tel.: 0711-55 03 85 510 · Fax: 0711-55 03 85 511  
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de  
Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr  
Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,50 Euro.  
**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!  
= Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
= Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
= Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

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  
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](http://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