













































Menü- angebot KW 2	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
Mo												
05.01.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small>		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>M,G1,G,Me,La</small>		Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>M,Fi,Me,La</small>	
Di												
06.01.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G1,Ei,G</small>		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>M,G1,G,Me,La</small>		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>S,G1,G,Sn</small>	
Mi												
07.01.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>M,G1,Ei,G,Me,La,10</small>		Currywurst mit Kartoffelspalten <small>Sn,3</small>		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	
Do												
08.01.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>M,G1,G,Me,La</small>		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,S,Me,La</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüserais <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>M,G1,G,Me,La,Sn,20</small>	
Fr												
09.01.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>M,Fi,S,G1,G,Me,La</small>		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle <small>G1,Ei,G,Sn,20</small>		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,S,Me,La,Sn</small>		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	
Sa*												
10.01.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G1,Ei,G</small>		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3</small>		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>S,G1,Ei,G,Sn,20</small>	
So*												
11.01.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>M,S,Ei,Me,La</small>		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,S,Me,La</small>		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>M,Fi,S,G1,G,Me,La</small>	

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 3

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
Anzahl									
Mo								Joghurt	
12.01.								Pudding	
Di								Joghurt	
13.01.								Pudding	
Mi								Joghurt	
14.01.								Pudding	
Do								Joghurt	
15.01.								Pudding	
Fr								Joghurt	
16.01.								Pudding	
Sa*								Joghurt	
17.01.								Pudding	
So*								Joghurt	
18.01.								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!

Diakoniestation

Stuttgart

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot KW 3	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
Mo	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{S,G1,Ei,G,20,3}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}
12.01.	 L 4523 	 L 4124 	 4365 	 L 4790 	 L 4599 	 L 4751 
Di	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn,3}	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{M,Fi,G1,G,Me,La}	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{S,G1,Ei,G,20}	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{S,G1,G}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}
13.01.	 L 4767 	 L 4429 	 4386 	 L 4219 	 L 4552 	 L 4202 
Mi	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{M,G1,Ei,G,Me,La,10}	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G1,Ei,G}	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La}	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}
14.01.	 L 4524 	 4001 	 4425 	 L 4146 	 4558 	 4334 
Do	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,20}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{S,G1,Sb,G}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G1,Ei,G}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}
15.01.	 4164 	 L 4079 	 4445 	 L 4557 	 L 4553 	 L 4407 
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{S,G1,Ei,G}	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn}	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{M,S,S,S,G1,Ei,G,Me,La}	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}
16.01.	 L 4798 	 L 4610 	 L 4462 	 L 4082 	 4508 	 L 4176 
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn,20,3}	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{M,G1,G,Me,La,Sn}	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{K,M,Fi,G1,G,Me,La,20}
17.01.	 L 4539 	 L 4061 	 4085 	 L 4792 	 4548 	 4427 
So*	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{M,G1,G,Me,La,20}	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,20}	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}
18.01.	 4013 	 L 4770 	 4117 	 L 4227 	 L 4321 	 L 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 pro Menü.

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 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



Menü- angebot KW 4	1	13,14 €*	2	13,42 €*	3	14,04 €*	4	12,70 €*	5	13,03 €*	6	15,56 €
	Vollkost		Tagesgericht Diabetes		Regionale Spezialitäten		Kleine Mahlzeit		Vegetarische Menüs		Feine Küche	
Mo	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{M,S,G1,G,Me,La}		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,Me,La,Sn}		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}		Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	
19.01.		● L 4780		● L 4645		● L 4419		● L 4097		● L 4573		● 4190
Di	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3}		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G1,Ei,G}		Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{M,S,G1,G,Me,La}		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{M,Ei,Me,La}		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn,20}	
20.01.		● 4551		● L 4145		● L 4745		● L 4233		● L 4565		● 4211
Mi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn}		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{M,G1,G,Me,La}		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	
21.01.		4074		● L 4053		● 4153		● L 4231		● L 4594		● 4782
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{M,G1,G,Me,La,10}		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La}		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G1,G}		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3}	
22.01.		● L 4533		● L 4768		● L 4693		● L 4434		● 4549		● 4182
Fr	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{M,G1,G,Me,La}		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{S,G1,Ei,G}		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{M,S,G1,G,Me,La}		Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn}	
23.01.		4512		● L 4080		● 4584		● L 4163		● L 4683		● L 4402
Sa*	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{M,S,G1,G,Me,La}		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,S,Me,La,20,3}		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{M,S,G1,G3,G,Me,La}		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	
24.01.		4614		● L 4747		● 4102		L 4515		● L 4556		● 4203
So*	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn}		Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{M,S,G1,G,Me,La}		Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	
25.01.		● L 4192		● L 4472		● L 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 pro Menü.

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.

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 4

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
Anzahl									
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Joghurt <input type="checkbox"/>	
19.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Pudding <input type="checkbox"/>	
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Joghurt <input type="checkbox"/>	
20.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Pudding <input type="checkbox"/>	
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Joghurt <input type="checkbox"/>	
21.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Pudding <input type="checkbox"/>	
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Joghurt <input type="checkbox"/>	
22.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Pudding <input type="checkbox"/>	
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Joghurt <input type="checkbox"/>	
23.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Pudding <input type="checkbox"/>	
Sa*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Joghurt <input type="checkbox"/>	
24.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Pudding <input type="checkbox"/>	
So*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Joghurt <input type="checkbox"/>	
25.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Pudding <input type="checkbox"/>	

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Kalenderwoche: **5**

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.

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 ☒=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



Menü- angebot KW 6	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
Mo		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott ^{M,G1,G,Me,La,10}		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{M,S,G1,G,Me,La}		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{M,S,Ei,Me,La}		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G1,G}		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}
02.02.	● L	4533	● L	4761	● L	4069	● L	4229	●	4558	●	4183
Di		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{M,G1,G,Me,La}		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{M,Fi,G1,G,Me,La}		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G1,G}		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{M,S,G1,Ei,G3,G,Me,La}
03.02.	●	4641	● L	4297	●	4776	● L	4430	●	4549	●	4120
Mi		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{M,Fi,G1,G,Me,La}		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,S,Me,La,Sn}		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn,20,3}		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{M,Ei,Me,La}		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{M,S,G1,Ei,G3,G,Me,La}
04.02.	● L	4415	● L	4400	●	4085	● L	4146	● L	4581	●	4273
Do		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La,20}		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,S,Me,La,20,3}		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{S,G1,G,Sn}		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}
05.02.	●	4507	● L	4095	●	4609	●	4060	●	4585	● L	4740
Fr		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn}		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{S,G1,Ei,G,20,3}		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{S,G1,G}		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{M,Fi,Me,La,Sn}
06.02.	●	4732	● L	4158	●	4365	● L	4219	● L	4552	●	4494
Sa*		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{S,G1,Ei,G}		Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La}		Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{M,G1,Ei,G,Me,La,9}		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}
07.02.	●	4045	● L	4612	●	4425	● L	4542	● L	4321	● L	4765
So*		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G1,G,Sn,20}		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,Fi,Me,La,Sn}		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüsereis ^{M,S,G1,G,Me,La}		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}
08.02.	●	4131	● L	4432	● L	4260	●	4797	● L	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 pro Menü.

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.

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 6

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
Anzahl									
Mo								Joghurt	
02.02.								Pudding	
Di								Joghurt	
03.02.								Pudding	
Mi								Joghurt	
04.02.								Pudding	
Do								Joghurt	
05.02.								Pudding	
Fr								Joghurt	
06.02.								Pudding	
Sa*								Joghurt	
07.02.								Pudding	
So*								Joghurt	
08.02.								Pudding	

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 7

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
Anzahl									
Mo								Joghurt	
09.02.								Pudding	
Di								Joghurt	
10.02.								Pudding	
Mi								Joghurt	
11.02.								Pudding	
Do								Joghurt	
12.02.								Pudding	
Fr								Joghurt	
13.02.								Pudding	
Sa*								Joghurt	
14.02.								Pudding	
So*								Joghurt	
15.02.								Pudding	















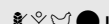











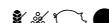

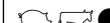







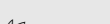







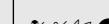















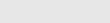

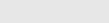

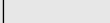

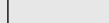

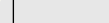

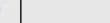
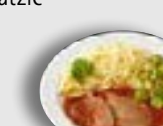












Einfach das Gewünschte ankreuzen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

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

Diakoniestation

Stuttgart

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot KW 7	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
Mo	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>M,G1,G,Me,La</small>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>M,Fi,Me,La</small>
09.02.	 4501 	 4226 	 4347 	 4762 	 4587 	 4417 
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G1,Ei,G</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüre <small>M,G1,G,Me,La</small>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>S,G1,G,Sn</small>
10.02.	 4024 	 4778 	 4516 	 4233 	 4594 	 4221 
Mi	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>M,G1,Ei,G,Me,La,10</small>	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>Sn,3</small>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>
11.02.	 4590 	 4088 	 4098 	 4502 	 4554 	 4748 
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>M,G1,G,Me,La</small>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,S,Me,La</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüserais <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>M,G1,G,Me,La,Sn,20</small>
12.02.	 4512 	 4577 	 4758 	 4493 	 4603 	 4108 
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>M,Fi,S,G1,G,Me,La</small>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>G1,Ei,G,Sn,20</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,S,Me,La,Sn</small>	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>
13.02.	 4081 	 4465 	 4154 	 4231 	 4540 	 4785 
Sa*	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G1,Ei,G</small>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>S,G1,Ei,G,Sn,20</small>
14.02.	 4433 	 4621 	 4076 	 4040 	 4560 	 4269 
So*	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonssoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>M,S,Ei,Me,La</small>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,S,Me,La</small>	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>M,Fi,S,G1,G,Me,La</small>
15.02.	 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 pro Menü.

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 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



Menü- angebot KW 8	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
Mo		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{S,G1,Ei,G,20,3}		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}
16.02.	L	4523	● L	4124	●	4365	● L	4790	● L	4599	● L	4751
Di		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn,3}		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{M,Fi,G1,G,Me,La}		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{S,G1,Ei,G,20}		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{S,G1,G}		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}
17.02.	● L	4767	● L	4429	●	4386	● L	4219	● L	4552	● L	4202
Mi		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{M,G1,Ei,G,Me,La,10}		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G1,Ei,G}		Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La}		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}
18.02.	● L	4524	●	4001		4425	● L	4146	●	4558	●	4334
Do		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,20}		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{S,G1,Sb,G}		Reibekuchen mit Apfelmus ^{G1,Ei,G}		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}
19.02.	●	4164	● L	4079	●	4445	L	4557	● L	4553	● L	4407
Fr		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{S,G1,Ei,G}		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn}		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{M,Se,S,G1,Ei,G,Me,La}		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}
20.02.	● L	4798	● L	4610	● L	4462	● L	4082	●	4508	● L	4176
Sa*		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn,20,3}		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{M,G1,G,Me,La,Sn}		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{K,M,Fi,G1,G,Me,La,20}
21.02.	L	4539	● L	4061		4085	● L	4792	●	4548	●	4427
So*		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{M,G1,G,Me,La,20}		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,20}		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}
22.02.	●	4013	● L	4770	●	4117	● L	4227	● L	4321	● L	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 pro Menü.

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.

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/artikelfinfo 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: 9

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
Mo								Joghurt	
23.02.								Pudding	
Di								Joghurt	
24.02.								Pudding	
Mi								Joghurt	
25.02.								Pudding	
Do								Joghurt	
26.02.								Pudding	
Fr								Joghurt	
27.02.								Pudding	
Sa*								Joghurt	
28.02.								Pudding	
So*								Joghurt	
01.03.								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!

Diakoniestation
Stuttgart



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot KW 9	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
Mo	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>M,Fi,S,Me,La,Sn</small>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>
23.02.	 ● L 4780	 ● L 4645	 ● L 4419	 ● L 4097	 ● L 4573	 4190
Di	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>M,S,G1,G,Me,La,20,3</small>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G1,Ei,G</small>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>M,Ei,Me,La</small>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn,20</small>
24.02.	 ● 4551	 ● L 4145	 ● L 4745	 ● L 4233	 ● L 4565	 4211
Mi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,S,Me,La,Sn</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>M,G1,G,Me,La</small>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis _{Sb}
25.02.	 4074	 ● L 4053	 4153	 ● L 4231	 ● L 4594	 4782
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>M,G1,G,Me,La,10</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>M,Fi,G1,G,Me,La</small>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G1,G}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <small>M,S,G1,G,Me,La,20,3</small>
26.02.	 ● L 4533	 ● L 4768	 ● L 4693	 ● L 4434	 4549	 4182
Fr	Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>M,G1,G,Me,La</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein _{S,G1,Ei,G}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>
27.02.	 4512	 ● L 4080	 ● 4584	 ● L 4163	 ● L 4683	 ● L 4402
Sa*	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein _{S,Sn,20,3}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	Kasselerbraten in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>M,S,Me,La,20,3</small>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce <small>M,S,G1,G3,G,Me,La</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>
28.02.	 4614	 ● L 4747	 ● 4102	 L 4515	 ● L 4556	 4203
So*	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <small>M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn</small>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale _{M,Me,La,Sn}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>M,S,G1,G,Me,La</small>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>
01.03.	 ● L 4192	 ● L 4472	 ● L 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 pro Menü.


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 35 g 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}























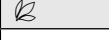

































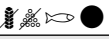












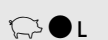













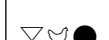
 = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.

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  = 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- angebot KW 10	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
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{S,G1,G,Sn} 	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3} 	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La} 
02.03.	 4030	 4275	 4021	 4040	 4608	 4426
Di	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{M,G1,G,Me,La,9} 	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} 	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{S,G1,Ei,G,20} 	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn} 	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{M,G1,G,Me,La} 	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 
03.03.	 4513	 4144	 4386	 4744	 4544	 4255
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,G1,G,Me,La} 	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{M,Sf1,G1,Ei,Sf1,G,Me,La} 	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn} 	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{M,G1,Ei,G,Me,La} 	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli- Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 
04.03.	 4002	 4210	 4509	 4099	 4570	 4159
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La,Sn} 	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,Me,La,Sn} 	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La} 	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G1,Ei,G} 	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{M,S,G1,G,Me,La} 
05.03.	 4018	 4474	 4224	 4557	 4580	 4784
Fr	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La} 	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{S,G1,Ei,G,Sn} 	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3} 	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La} 	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La} 
06.03.	 4458	 4023	 4406	 4199	 4599	 4320
Sa*	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} 	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,20} 	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn} 
07.03.	 4138	 4644	 4796	 4022	 4540	 4420
So*	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G1,Ei,Sb,G} 	Sauerahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La} 	Röstzwiebelchnittel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn} 	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf- Stampf ^{M,G1,G,Me,La,Sn,G2} 	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,S,Me,La} 	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 
08.03.	 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 pro Menü.

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.

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 10

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
									Anzahl
Mo								Joghurt	
								Pudding	
02.03.									
Di								Joghurt	
								Pudding	
03.03.									
Mi								Joghurt	
								Pudding	
04.03.									
Do								Joghurt	
								Pudding	
05.03.									
Fr								Joghurt	
								Pudding	
06.03.									
Sa*								Joghurt	
								Pudding	
07.03.									
So*								Joghurt	
								Pudding	
08.03.									

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Kalenderwoche: **11**

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.

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 ☒ = 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