



Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 2

Menü- angebot KW 2	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 05.01.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10 4501	Rindergulasch mit buntem Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln dazu Wirsing-Gemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 4226	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsing-Gemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 4347	Gebratene Geflügel-Fleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln M,G1,G,Me,La 4762	Cremiges Champignonragout mit Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 4587	Filetstück vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse M,Fi,Me,La 4417
Di Hl. Drei Könige 06.01.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G1,Ei,G 4024	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße M,G1,Ei,G,Me,La 4516	Herhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn 4233	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree M,G1,G,Me,La 4594	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln S,G1,G,Sn 4221
Mi 07.01.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott M,G1,Ei,G,Me,La,10 4590	Currywurst mit Kartoffelpalten Sn,3 4088	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La 4098	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtssoße M,G1,Ei,G,Me,La 4502	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La 4554	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4748
Do 08.01.	Apfelstrudel mit Vanillesoße M,G1,G,Me,La 4512	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße M,S,G1,Ei,G,Me,La 4577	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,S,Me,La 4758	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis M,Fi,G1,G,Me,La,Sn 4493	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti M,G1,G,Me,La,Sn,20 4108
Fr 09.01.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4081	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La 4465	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-Spätzle G1,Ei,G,Sn,20 4154	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,S,Me,La,Sn 4231	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur M,S,G1,Ei,G,Me,La 4540	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20 4785
Sa* 10.01.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi M,Fi,G1,G,Me,La,Sn 4433	Klassischer Hühnersuppentopf G1,Ei,G 4621	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3 4076	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La 4040	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle S,G1,Ei,G,Sn,20 4269
So* 11.01.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuter-Kartoffeln 4759	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 4189	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße M,S,Ei,Me,La 4263	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,S,Me,La 4574	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La 4411

Salat- und Dessertangebot

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mit bestellen.

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 G,G1,Ei,M,Me,La,Sn

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.

Wohnrt

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: 3

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

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.

Menü-angebot KW 3	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	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott M,G1,Ei,G,Me,La	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersiliengemüse 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.	4523	4124	4365	4790	4599	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	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.	4767	4429	4386	4219	4552	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	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree M,Fi,S,G1,G,Me,La	Herhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle S,G1,Ei,G	Käsespätzle mit Rösti-Zwiebelgarnitur M,G1,Ei,G,Me,La	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La
14.01.	4524	4001	4425	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	4079	4445	4557	4553	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 Petersiliengemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse 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	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La
16.01.	4798	4610	4462	4082	4508	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 Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis S,G1,Ei,G	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.	4539	4061	4085	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	4770	4117	4227	4321	4740

## Salat- und Dessertangebot

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mit bestellen.

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 Mahlzeitdienst.

## Mahlzeitdienst 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,61,Ei,M,Me,La

Kirschkuchen G,10,G,11,Ei,M,Me,La,Sb

Butterkuchen G,11,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Ein Stück Kuchen  
kostet nur 2,95 Euro.

Änderungen vorbehalten



Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 4

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 19.01.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseenlage, dazu Langkornreis M,S,G1,G,Me,La 4780 L	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645 L	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln M,F1,S,Me,La,Sn 4419 L	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersiliengemüse M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4097 L	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La 4573 L	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersiliengemüse M,S,G1,G,Me,La 4190 L
Di 20.01.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken M,S,G1,G,Me,La,20,3 4551 L	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G1,Ei,G 4145 L	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis M,S,G1,G,Me,La 4745 L	Herhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersiliengemüse M,S,G1,G,Me,La,Sn 4233 L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln M,Ei,Me,La 4565 L	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn,20 4211 L
Mi 21.01.	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln M,G1,Ei,G,Me,La 4074 L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4053 L	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersiliengemüse M,S,G1,G,Me,La 4153 L	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersiliengemüse M,S,Me,La,Sn 4231 L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree M,G1,G,Me,La 4594 L	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb 4782 L
Do 22.01.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott M,G1,G,Me,La,10 4533 L	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn 4768 L	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln M,S,G1,Ei,G,Me,La 4693 L	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln M,F1,G1,G,Me,La 4434 L	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G1,G 4549 L	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße M,S,G1,G,Me,La,20,3 4182 L
Fr 23.01.	Apfelstrudel mit Vanillesoße M,G1,G,Me,La 4512 L	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4080 L	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein S,G1,Ei,G 4584 L	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 4163 L	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseenlage M,S,G1,G,Me,La 4683 L	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln M,F1,G1,G,Me,La,Sn 4402 L
Sa* 24.01.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 4614 L	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree M,S,G1,G,Me,La 4747 L	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,S,Me,La,20,3 4102 L	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung M,G1,Ei,G,Me,La 4515 L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße M,S,G1,G,Me,La 4556 L	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4203 L
So* 25.01.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4192 L	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel M,F1,S,G1,G,Me,La,Sn 4472 L	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217 L	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti M,S,G1,G,Me,La 4755 L	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse M,G1,Ei,G,Me,La 4598 L	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße M,G1,Ei,G,Me,La 4319 L

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 G,G1,Ei,M,Me,La,Sn

= 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.

Wohnrt

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.

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 5 = mit Nitritpökelsalz 6 = mit Alkohol 7 = vegetarisch 8 = ohne Gluten lt. Rezeptur 9 = ohne Laktose lt. Rezeptur 10 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g

9 = enthält Zutaten vom Schwein 10 = enthält Ei 11 = enthält Erdnüsse 12 = enthält Fische 13 = enthält Gluten 14 = enthält Weizen 15 = enthält Roggen 16 = enthält Gerste 17 = enthält Hafer 18 = enthält Krebstiere 19 = enthält Milch (einschließlich Laktose) 20 = enthält Milcheiweiß 21 = enthält Laktose 22 = enthält Sellerie 23 = enthält Soja 24 = enthält Schwefeldioxid u. Sulfite 25 = enthält Schalenfrüchte 26 = enthält Mandeln 27 = enthält Haselnüsse 28 = enthält Senf 29 = enthält weitere Zutaten- und Nährwertinformationen

30 = unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 273846. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 5

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
							Joghurt	Pudding	Anzahl
Mo									
26.01.									
Di									
27.01.									
Mi									
28.01.									
Do									
29.01.									
Fr									
30.01.									
Sa*									
31.01.									
So*									
01.02.									

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.

Menü- angebot KW 5	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	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>S,G1,G,Sn</sup>	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>M,Fi,G,Me,La</sup>
26.01.	4030	4275	4021	4040	4608	4426
Di	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>M,G,Me,La,9</sup>	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup>	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>S,G1,Ei,G,20</sup>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,S,G1,G,Me,La,Sn</sup>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>M,G1,G,Me,La</sup>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>
27.01.	4513	4144	4386	4744	4544	4255
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,G,1,Me,La</sup>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>M,Sf,G1,Ei,Sf1,G,Me,La</sup>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse und Knöpflespätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>
28.01.	4002	4210	4509	4099	4570	4159
Do	Herzhafe Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>M,G,1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>M,Fi,S,Me,La,Sn</sup>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G1,Ei,G</sup>	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>
29.01.	4018	4474	4224	4557	4580	4784
Fr	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>S,G1,Ei,G,Sn</sup>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>F</sup>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La,20,3</sup>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>
30.01.	4458	4023	4406	4199	4599	4320
Sa*	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,20</sup>	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>M,Fi,S,Me,La,Sn</sup>
31.01.	4138	4644	4796	4022	4540	4420
So*	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G1,Ei,Sb,G</sup>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La,Sn</sup>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Schäufele <sup>M,G1,G,Me,La,Sn,G2</sup>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,S,Me,La</sup>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>
01.02.	4514	4151	4162	4212	4574	4308

## Salat- und Dessertangebot

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mit bestellen.

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 Mahlzeitdienst.

## Mahlzeitdienst 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<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,Sn</sup>

Ein Stück Kuchen  
kostet nur 2,95 Euro.

Änderungen vorbehalten



Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 6

Menü- angebot KW 6	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 02.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott M,G1,G,Me,La,10 L 4533	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße M,S,G1,G,Me,La L 4761	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln M,S,Ei,Me,La 4069	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G1,G L 4229	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur M,G1,Ei,G,Me,La L 4558	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La L 4183
Di 03.02.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 L 4641	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn L 4297	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln M,G1,G,Me,La 4776	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree M,Fi,G1,G,Me,La L 4430	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G1,G L 4549	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen M,S,G1,Ei,G3,G,Me,La L 4120
Mi 04.02.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree M,Fi,G1,G,Me,La L 4415	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,S,Me,La,Sn L 4400	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,S,Me,La,Sn,20,3 4085	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle S,G1,Ei,G L 4146	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree M,Ei,Me,La L 4581	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4273
Do 05.02.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße M,G1,Ei,G,Me,La,20 L 4507	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln M,G1,Ei,G,Me,La L 4095	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,S,Me,La,20,3 4609	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln S,G1,G,Sn L 4060	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4585	Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle S,G1,Ei,G L 4740
Fr 06.02.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4732	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,S,Me,La,Sn L 4158	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle S,G1,Ei,G,20,3 4365	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn L 4219	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese S,G1,G L 4552	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln M,Fi,Me,La,Sn L 4494
Sa* 07.02.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße M,G1,Ei,G,Me,La L 4045	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein S,G1,Ei,G L 4612	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree M,Fi,S,G1,G,Me,La 4425	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung M,G1,Ei,G,Me,La,9 L 4542	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße M,G1,Ei,G,Me,La L 4321	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La L 4765
So* 08.02.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikantem Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G1,G,Sn,20 L 4131	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf M,Fi,Me,La,Sn L 4432	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4260	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis M,S,G1,G,Me,La L 4797	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln M,G1,Ei,G,Me,La L 4387	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La L 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 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

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: 7

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

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.

Menü-angebot KW 7	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	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln M,G1,G,Me,La	Cremiges Champignonragout mit Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse M,Fi,Me,La
09.02.	4501	4226	4347	4762	4587	4417
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G1,Ei,G	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße M,G1,Ei,G,Me,La	Herhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersiliengemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree M,G1,G,Me,La	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelspätzle und Salzkartoffeln S,G1,G,Sn
10.02.	4024	4778	4516	4233	4594	4221
Mi	Quarktaler auf Vanillesoße M,G1,Ei,G,Me,La,10	Currywurst mit Kartoffelpalten Sn,3	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtssoße M,G1,Ei,G,Me,La	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn
11.02.	4590	4088	4098	4502	4554	4748
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße M,G1,G,Me,La	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße M,S,G1,Ei,G,Me,La	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,S,Me,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis M,Fi,G1,G,Me,La,Sn	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln M,G1,G,Me,La	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti M,G1,G,Me,La,Sn,20
12.02.	4512	4577	4758	4493	4603	4108
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln M,Fi,G1,G,Me,La	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelspätzle und Knöpflespätzle G1,Ei,G,Sn,20	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersiliengemüse M,S,Me,La,Sn	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur M,S,G1,Ei,G,Me,La	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20
13.02.	4081	4465	4154	4231	4540	4785
Sa*	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi M,Fi,G1,G,Me,La,Sn	Klassischer Hühnersuppentopf G1,Ei,G	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur M,G1,G,Me,La	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle S,G1,Ei,G,Sn,20
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 M,S,G1,Ei,G,Me,La	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße M,S,Me,La	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,S,Me,La	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln M,Fi,G1,G,Me,La
15.02.	4759	4189	4263	4168	4574	4411

## Salat- und Dessertangebot

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mit bestellen.

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,61,Ei,M,Me,La

Kirschkuchen G,10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb

Butterkuchen G,11,Ei,M,Me,La,Sf,Sn

Ein Stück Kuchen  
kostet nur 2,95 Euro.

Änderungen vorbehalten



Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 8

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

Ein Stück Kuchen

kostet nur 2,95 Euro.

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnrt

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



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

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

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

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

Menü- angebot KW 9	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,G,I,G,Me,La	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup>	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 Petersiliengemüse M,S,G,I,Ei,G,Me,La,Sn	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln M,S,G,I,G,Me,La	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersiliengemüse M,S,G,I,G,Me,La
23.02.	4780	4645	4419	4097	4573	4190
Di	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken M,S,G,I,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,G,I,G,Me,La	Herhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersiliengemüse M,S,G,I,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,G,I,G,Me,La,Sn,20
24.02.	4551	4145	4745	4233	4565	4211
Mi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln M,G,I,Ei,G,Me,La	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln M,S,G,I,Ei,G,Me,La,Sn	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersiliengemüse M,S,G,I,G,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersiliengemüse M,S,Me,La,Sn	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree M,G,I,G,Me,La	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb
25.02.	4074	4053	4153	4231	4594	4782
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott M,G,I,G,Me,La,10	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln M,S,G,I,G,Me,La,Sn	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln M,S,G,I,Ei,G,Me,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln M,Fi,G,I,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,G,I,G,Me,La,20,3
26.02.	4533	4768	4693	4434	4549	4182
Fr	Apfelstrudel mit Vanillesoße M,G,I,G,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelspätzle und Kartoffelpüree M,S,G,I,Ei,G,Me,La,Sn	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein S,G,I,Ei,G	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle M,S,G,I,Ei,G,Me,La	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage M,S,G,I,G,Me,La	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln M,Fi,G,I,G,Me,La,Sn
27.02.	4512	4080	4584	4163	4683	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,G,I,G,Me,La	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,S,Me,La,20,3	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung M,G,I,Ei,G,Me,La	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße M,S,G,I,G,Me,La	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle M,S,G,I,Ei,G,Me,La,Sn
28.02.	4614	4747	4102	4515	4556	4203
So*	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle M,S,G,I,Ei,G,Me,La,Sn	Paniert Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel M,Fi,S,G,I,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,G,I,G,Me,La	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse M,G,I,Ei,G,Me,La	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße M,G,I,Ei,G,Me,La
01.03.	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 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,6,I,Ei,M,Me,La

Kirschkuchen G,10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb

Butterkuchen G,11,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Ein Stück Kuchen  
kostet nur 2,95 Euro.

Änderungen vorbehalten



Menü-angebot KW 10	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 02.03.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>1,2,3</sup>  4030	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>S,G1,G,Sn</sup>  4275	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup>  4021	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  4040	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>  4608	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>M,Fi,G1,G,Me,La</sup>  4426
Di 03.03.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>M,G1,G,Me,La,9</sup>  4513	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup>  4144	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>S,G1,Ei,G,20</sup>  4386	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,S,G1,G,Me,La,Sn</sup>  4744	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>M,G1,G,Me,La</sup>  4544	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  4255
Mi 04.03.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen nudeln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  4002	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,G1,G,Me,La</sup>  4210	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>M,S,F,G1,Ei,Sf1,G,Me,La</sup>  4509	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>  4099	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup>  4570	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren gemüse und Knöpflespätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  4159
Do 05.03.	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>M,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>  4018	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>M,Fi,S,Me,La,Sn</sup>  4474	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengerüste, dazu Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>  4224	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G1,Ei,G</sup>  4557	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>  4784
Fr 06.03.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>  4458	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>S,G1,Ei,G,Sn</sup>  4023	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>  4406	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La,20,3</sup>  4199	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>  4599	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>  4320
Sa* 07.03.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup>  4138	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>  4644	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  4796	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,20</sup>  4022	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  4540	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn</sup>  4420
So* 08.03.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G1,Ei,Sb,G</sup>  4514	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>  4151	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La,Sn</sup>  4162	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Sstampf <sup>M,G1,G,Me,La,Sn,G2</sup>  4212	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,S,Me,La</sup>  4574	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  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<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.

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnrt

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: 11



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Dessert	Kuchen
							Joghurt	Pudding	Anzahl
Mo									
09.03.									
Di									
10.03.									
Mi									
11.03.									
Do									
12.03.									
Fr									
13.03.									
Sa*									
14.03.									
So*									
15.03.									

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

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

Menü- angebot KW 11	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	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-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,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnuheln G1,G	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur M,G1,Ei,G,Me,La	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersiliengarnitur M,S,G1,G,Me,La
09.03.	4533	4761	4069	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,G,Me,La
10.03.	4641	4297	4776	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	Herhaftes 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,G,Me,La
11.03.	4415	4400	4085	4146	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 Petersiliengarnitur 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
12.03.	4507	4095	4609	4060	4585	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 Petersiliengarnitur 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,Ei,G	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln M,Fi,Me,La,Sn
13.03.	4732	4158	4365	4219	4552	4494
Sa*	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße M,G1,Ei,G,Me,La	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein S,G1,Ei,G	Paniert Alaska Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree M,Fi,S,G1,G,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen 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
14.03.	4045	4612	4425	4542	4321	4765
So*	Paniertes Schweineschnitzel mit pikantem Schaschlik-Soße M,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 Kartoffelklößen M,S,G1,Ei,G,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis M,S,G1,G,Me,La	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersiliengarnitur M,G1,Ei,G,Me,La	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La
15.03.	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 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)

Apfelkuchen G,6,1,Ei,M,Me,La

Kirschkuchen G,10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb

Butterkuchen G,11,Ei,M,Me,La,Sf,Sn

Ein Stück Kuchen  
kostet nur 2,95 Euro.

Änderungen vorbehalten