



Menü-angebot KW 24	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
	Vollkost	Tagesgericht Diabetes	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b> 08.06.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn 4419	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190
<b>Di</b> 09.06.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 4551	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20 4211
<b>Mi</b> 10.06.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis S 4782
<b>Do</b> 11.06.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 4533	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3 4182
<b>Fr</b> 12.06.	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402
<b>Sa*</b> 13.06.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 4614	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3 4102	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203
<b>So*</b> 14.06.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
								Anzahl
<b>Mo</b> 08.06.							Joghurt Pudding	
<b>Di</b> 09.06.							Joghurt Pudding	
<b>Mi</b> 10.06.							Joghurt Pudding	
<b>Do</b> 11.06.							Joghurt Pudding	
<b>Fr</b> 12.06.							Joghurt Pudding	
<b>Sa*</b> 13.06.							Joghurt Pudding	
<b>So*</b> 14.06.							Joghurt Pudding	

**Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
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<sup>10</sup>, 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/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 25



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo							Joghurt Pudding	
15.06.								
Di							Joghurt Pudding	
16.06.								
Mi							Joghurt Pudding	
17.06.								
Do							Joghurt Pudding	
18.06.								
Fr							Joghurt Pudding	
19.06.								
Sa*							Joghurt Pudding	
20.06.								
So*							Joghurt Pudding	
21.06.								

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!

Menü-angebot KW 25	1 13,80 €* Vollkost	2 14,60 €* Tagesgericht zuckerarm	3 14,90 €* Regionale Spezialitäten	4 12,70 €* Einfach lecker	5 13,60 €* Vegetarische Menüs	6 16,80 €* Feine Küche
<b>Mo</b>	<b>Gemüseintopf „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 	<b>Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße</b> dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 	<b>Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln</b> G,G1,S,Sn 	<b>Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf</b> mit Bergkäse Soße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken G,G1,M,Me,La 	<b>Filettöpfchen</b> Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 
15.06.	4612	4080	4754	4096	4510	4126
<b>Di</b>	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> Sn,3 	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 	<b>Vegetarisches Kartoffelgulasch</b> mit Paprika und Bohnen <sup>S</sup> 	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel</b> in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 
16.06.	4088	4147	4282	4619	4598	4739
<b>Mi</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La 	<b>Geflügelbratwurst in herzhafter Soße</b> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 	<b>Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße</b> mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 
17.06.	4539	4766	4472	4011	4558	4201
<b>Do</b>	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> an cremigem Spinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 	<b>Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3 	<b>Spiralnudeln in Käsesoße</b> mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S 	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 
18.06.	4408	4274	4021	4301	4548	4151
<b>Fr</b>	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 	<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 	<b>Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße</b> mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn 
19.06.	4551	4590	4142	4788	4599	4432
<b>Sa*</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20 	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 	<b>Zwei Pfannkuchen</b> gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 	<b>Geschnittene Bockwurst vom Schwein</b> mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill S,Sn,20,3 	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 
20.06.	4131	4006	4525	4010	4683	4319
<b>So*</b>	<b>Hähnchencurry „indischer Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 	<b>Fleischklößchen vom Schwein und Rind</b> in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 	<b>Schweinebraten in Soße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei 	<b>Zwei gerollte Palatschinken</b> mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,(Sb),(Sf) 	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 
21.06.	4794	4419	4004	4110	4520	4320

**Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,50 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, mild gewürzt und schonend zubereitet)  
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

**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>G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
 = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten



Menü-angebot KW 26	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
	Vollkost	Tagesgericht zuckerarm	Regionale Spezialitäten	Einfach lecker	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,S,20,3	Hähnchentopf mit Gemüserais M,Me,La,S,Sn	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
22.06.	4614	4093	4631	4769	4526	4204
<b>Di</b>	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20,3	Spaghetti mit grünem Pesto in einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S
23.06.	4750	4501	4013	4195	4540	4761
<b>Mi</b>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,M,Me,La
24.06.	4028	4645	4736	4513	4544	4417
<b>Do</b>	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La
25.06.	4111	4499	4512	4403	4571	4216
<b>Fr</b>	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,G1,Ei,S,20,3	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
26.06.	4514	4402	4365	4603	4527	4765
<b>Sa*</b>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S
27.06.	4644	4095	4165	4569	4387	4454
<b>So*</b>	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpferspätzle G,G1,Ei,Sn,20	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais G,G1,Ei,S	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur G,G1,M,Me,La,S	Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La
28.06.	4347	4260	4154	4077	4589	4103

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Anzahl	
<b>Mo</b>							Joghurt	
22.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pudding	
<b>Di</b>							Joghurt	
23.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pudding	
<b>Mi</b>							Joghurt	
24.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pudding	
<b>Do</b>							Joghurt	
25.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pudding	
<b>Fr</b>							Joghurt	
26.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pudding	
<b>Sa*</b>							Joghurt	
27.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pudding	
<b>So*</b>							Joghurt	
28.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pudding	

**Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,50 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, mild gewürzt und schonend zubereitet)  
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)  
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 \_\_\_\_\_

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

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: 27



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
Mo							Joghurt	
29.06.							pudding	
Di							Joghurt	
30.06.							pudding	
Mi							Joghurt	
01.07.							pudding	
Do							Joghurt	
02.07.							pudding	
Fr							Joghurt	
03.07.							pudding	
Sa*							Joghurt	
04.07.							pudding	
So*							Joghurt	
05.07.							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!

Menüangebot	1	13,80 €* Vollkost	2	14,60 €* Tagesgericht zuckerarm	3	14,90 €* Regionale Spezialitäten	4	12,70 €* Einfach lecker	5	13,60 €* Vegetarische Menüs	6	16,80 €* Feine Küche
<b>Mo</b>	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,1,F,I,M,Me,La</sup>		Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen <sup>G,1,E,I,M,Me,La,Sn</sup>		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup>		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,1</sup>		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	
29.06.	🌿🌱🍷🍷🍷 4606		🐟🍷 4429		🐄🍷 4027		🌿🍷 4586		🌿🍷 4549		🌿🍷🍷🍷🍷 4799	
<b>Di</b>	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>F</sup>		Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S,Sn</sup>		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,1,E,I,M,Me,La,Sf,Sf2</sup>		Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsauce mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis <sup>G,1,M,Me,La,S,Sn</sup>		Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse <sup>G,1,E,I,Sn,M,Me,La</sup>		Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup>	
30.06.	🌿🌱🍷🍷 4407		🐷🐄🍷 4094		🍷 4500		🍷🍷 4788		🌿🍷 4537		🍷🍷 4334	
<b>Mi</b>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,1,E,I,S</sup>		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup>		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,1,Sb,S</sup>		Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln <sup>G,1,S,Sn</sup>		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>E,I,M,Me,La</sup>		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	
01.07.	🌿🌱🍷🍷 4584		🐄🍷🍷 4693		🍷🍷 4444		🌿🍷🍷 4096		🌿🍷 4565		🍷🍷 4180	
<b>Do</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,1,E,I,M,Me,La</sup>		Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rügen-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S,Sn</sup>		Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup>		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüseeeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,1,F,I,M,Me,La,S</sup>		Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>G,1,E,I,S</sup>		Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	
02.07.	🌿 4516		🐷🐄🍷 4053		🐷🍷 4153		🍷🍷 4431		🌿🍷 4399		🌿🍷🍷 4781	
<b>Fr</b>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup>		Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsauce und einer Nudel-Gemüse-Mischung <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S,Sn</sup>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,1,M,Me,La,10</sup>		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>F,I,M,Me,La,Sn</sup>	
03.07.	🌿🍷🍷 4798		🐷🍷 4189		🐄🍷 4019		🌿🍷 4533		🌿🍷🍷 4639		🌿🍷🍷 4497	
<b>Sa*</b>	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,1,E,I,M,Me,La</sup>		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup>		Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeeinlage und Kräutern verfeinert <sup>G,1,S</sup>		Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,1,E,I</sup>		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsauce, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	
04.07.	🐷🍷 4070		🍷 4747		🐄🍷 4577		🌿🍷 4633		🌿 4557		🐄🍷 4211	
<b>So*</b>	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis <sup>G,1,Sb</sup>		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>E,I,M,Me,La,S</sup>		Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,1,M,Me,La</sup>		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S,Sn</sup>		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>M,Me,La,S</sup>		Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup>	
05.07.	🌿🍷 4128		🐄🍷 4263		🍷 4777		🐷🍷🍷 4075		🌿🍷 4597		🐷🍷 4179	

**Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,50 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, mild gewürzt und schonend zubereitet)  
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

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

= Apfelkuchen <sup>G,1,E,I,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen <sup>G,1,E,I,M,Me,La,Sb</sup>  
 = Butterkuchen <sup>G,1,E,I,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten



Menü-angebot KW 28	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
	Vollkost	Tagesgericht zuckerarm	Regionale Spezialitäten	Einfach lecker	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b> 06.07.	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4072	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4793	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4475	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,20,3 4601	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4541	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20 4268
<b>Di</b> 07.07.	Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9 4542	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4403	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn 4527	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3 4181
<b>Mi</b> 08.07.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 4641	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4068	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn 4339	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4753
<b>Do</b> 09.07.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4771	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4428	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesauce mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 4578	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>5</sup> 4608	Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4220
<b>Fr</b> 10.07.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465	Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 4524	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3 4076	Hähnchentopf mit Gemüseris M,Me,La,S,Sn 4769	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4321	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4121
<b>Sa*</b> 11.07.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup> 4008	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup> 4621	Grünkohl mit Kasseler und Räucherndchen dazu Salzkartoffeln <sup>20,3</sup> 4194	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind G,G1,M,Me,La 4596	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	Putenmedaillons in Butter-Kräutersauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4752
<b>So*</b> 12.07.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4123	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln 4226	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4011	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4420

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
								Anzahl
<b>Mo</b> 06.07.							Joghurt Pudding	
<b>Di</b> 07.07.							Joghurt Pudding	
<b>Mi</b> 08.07.							Joghurt Pudding	
<b>Do</b> 09.07.							Joghurt Pudding	
<b>Fr</b> 10.07.							Joghurt Pudding	
<b>Sa*</b> 11.07.							Joghurt Pudding	
<b>So*</b> 12.07.							Joghurt Pudding	

**Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,50 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, mild gewürzt und schonend zubereitet)  
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)  
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>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. \_\_\_\_\_  
Wohnort \_\_\_\_\_

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

# Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 29



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
Mo							Joghurt	
13.07.							pudding	
Di							Joghurt	
14.07.							pudding	
Mi							Joghurt	
15.07.							pudding	
Do							Joghurt	
16.07.							pudding	
Fr							Joghurt	
17.07.							pudding	
Sa*							Joghurt	
18.07.							pudding	
So*							Joghurt	
19.07.							pudding	

Menü-angebot	1	13,80 €*	2	14,60 €*	3	14,90 €*	4	12,70 €*	5	13,60 €*	6	16,80 €*
KW 29	Vollkost		Tagesgericht zuckerarm		Regionale Spezialitäten		Einfach lecker		Vegetarische Menüs		Feine Küche	
<b>Mo</b>	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,Gl,Ei,M,Me,La,20		<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn		<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“</b> mit Langkornreis G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße</b> dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe		<b>Schlemmergeschnetzeltes vom Rind</b> in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	
13.07.	4507		L 4462		L 4745		L 4075		L 4628		4272	
<b>Di</b>	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3		<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Süßer Kirschnichel</b> mit Vanillesoße G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		<b>Weißer-Bohnen-Eintopf</b> mit Speck <sup>S</sup>		<b>Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse</b> „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln M,Me,La		<b>Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung G,Gl,M,Me,La,S	
14.07.	4102		L 4297		4509		4611		4528	4783		
<b>Mi</b>	<b>Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße</b> mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,Gl,M,Me,La		<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind</b> mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3		<b>Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs</b> in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,Gl,Fi,M,Me,La,S		<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese G,Gl,S		<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	
15.07.	L 4750		L 4078		4005		L 4431		L 4552	4166		
<b>Do</b>	<b>Herzhafter Rindfleischtopf</b> mit Spätzle G,Gl,Ei		<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,S		<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,Gl,Ei,S,20,3		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott G,Gl,M,Me,La,9		<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,Gl,Ei,M,Me,La		<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,Gl,K,Fi,M,Me,La,20	
16.07.	4247		L 4610		4365		L 4513		L 4543	4427		
<b>Fr</b>	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,Gl,Ei,M,Me,La		<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,Gl,M,Me,La,20		<b>Seelachsfilet</b> in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>		<b>Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße</b> dazu Gemüseris G,Gl,Ei,S		<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se		<b>Schweinegeschnetzeltes in einer Café-Paris-Soße</b> dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti M,Me,La,Sn,20	
17.07.	L 4523		L 4770		4421		L 4077		4508	4198		
<b>Sa*</b>	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelbällchen und einer Frühlingszwiebel-Garnitur G,Gl,M,Me,La		<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		<b>Zwei Kohlroutaden</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S		<b>Cremiges Rahmgemüse</b> aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S		<b>Herzhafte Spätzlepfanne</b> mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse G,Gl,Ei,M,Me,La		<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La,S	
18.07.	4668		L 4158		4086		4586		L 4572	L 4410		
<b>So*</b>	<b>Panierter Alaska Seelachs</b> mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,Gl,Fi,M,Me,La,S		<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,Gl,Ei,S,Sn		<b>Deftiger Schweinebraten</b> mit Rosenkohl und Speckklößen G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20		<b>Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“</b> mit Langkornreis <sup>Sb</sup>		<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,Gl,M,Me,La		<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	
19.07.	4423		L 4023		4117		4763		L 4594	L 4254		

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!

**Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,50 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, mild gewürzt und schonend zubereitet)  
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

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

= Apfelkuchen<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
 = Butterkuchen<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
☒ = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten



Menü-angebot KW 30	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
	Vollkost	Tagesgericht zuckerarm	Regionale Spezialitäten	Einfach lecker	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b> 20.07.	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G, G1, Ei, S 4612	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4080	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M, Me, La, S 4754	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G, G1, S, Sn 4096	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäse- und Kürbis und Käse überbacken G, G1, M, Me, La 4510	Filettöpfchen Schweinemedailion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S 4126
<b>Di</b> 21.07.	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn, 3 4088	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G, G1, Ei 4147	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4282	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen <sup>5</sup> 4619	Spaghetti in Brokkoli-Käse-Soße mit buntem Gemüse G, G1, Ei, M, Me, La 4598	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, S 4739
<b>Mi</b> 22.07.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M, Me, La 4539	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M, Me, La, S, Sn, 3 4766	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn 4472	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4011	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G, G1, Ei, M, Me, La 4558	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn 4201
<b>Do</b> 23.07.	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree G, G1, Fi, M, Me, La 4408	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G, G1, S, Sn 4274	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M, Me, La, 3 4021	Spiralnudeln in Käse-Soße mit Tomatenwürfel-Garnitur G, G1, M, Me, La, S 4301	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G, G1, M, Me, La, S, Sn 4548	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4151
<b>Fr</b> 24.07.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G, G1, M, Me, La, S, 20, 3 4551	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La, 10 4590	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M, Me, La, 20, 3 4142	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G, G1, M, Me, La, S, Sn 4788	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4599	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi, M, Me, La, Sn 4432
<b>Sa*</b> 25.07.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G, G1, S, 20 4131	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S 4006	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La 4525	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill S, Sn, 20, 3 4010	Cremige Erbsensuppe mit Gemüse- und Eiweissuppe G, G1, M, Me, La, S 4683	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La 4319
<b>So*</b> 26.07.	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M, Me, La, S, Sn 4794	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi, M, Me, La, S, Sn 4419	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G, G1, Ei 4004	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle G, G1, Ei 4110	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäse-Soße G, G1, Ei, M, Me, La, (Sb), (Sf) 4520	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4320

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
								Anzahl
<b>Mo</b> 20.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt <input type="checkbox"/> Pudding <input type="checkbox"/>	
<b>Di</b> 21.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt <input type="checkbox"/> Pudding <input type="checkbox"/>	
<b>Mi</b> 22.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt <input type="checkbox"/> Pudding <input type="checkbox"/>	
<b>Do</b> 23.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt <input type="checkbox"/> Pudding <input type="checkbox"/>	
<b>Fr</b> 24.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt <input type="checkbox"/> Pudding <input type="checkbox"/>	
<b>Sa*</b> 25.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt <input type="checkbox"/> Pudding <input type="checkbox"/>	
<b>So*</b> 26.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt <input type="checkbox"/> Pudding <input type="checkbox"/>	

**Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,50 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, mild gewürzt und schonend zubereitet)  
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)  
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 \_\_\_\_\_

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

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: 31



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
<b>Mo</b>							Joghurt	
27.07.							pudding	
<b>Di</b>							Joghurt	
28.07.							pudding	
<b>Mi</b>							Joghurt	
29.07.							pudding	
<b>Do</b>							Joghurt	
30.07.							pudding	
<b>Fr</b>							Joghurt	
31.07.							pudding	
<b>Sa*</b>							Joghurt	
01.08.							pudding	
<b>So*</b>							Joghurt	
02.08.							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!

Menüangebot	1	13,80 €*	2	14,60 €*	3	14,90 €*	4	12,70 €*	5	13,60 €*	6	16,80 €*
KW 31	Vollkost		Tagesgericht zuckerarm		Regionale Spezialitäten		Einfach lecker		Vegetarische Menüs		Feine Küche	
<b>Mo</b>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>		Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,S,20,3</sup>		Hähnchentopf mit Gemüseris <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>		Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	
27.07.	4614		● L 4093		● 4631	● L 4769	● 4526	● 4204				
<b>Di</b>	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup>		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spätzle <sup>G,G1,Sn,20,3</sup>		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	
28.07.	● L 4750		● L 4501		● 4013	● 4195	● L 4540	● L 4761				
<b>Mi</b>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup>		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup>		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>Fi,M,Me,La</sup>	
29.07.	● 4028		● L 4645		● 4736	● L 4513	● 4544	● 4417				
<b>Do</b>	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen <sup>G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>		Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La</sup>	
30.07.	● L 4111		● L 4499		● 4512	● L 4403	● 4571	● L 4216				
<b>Fr</b>	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>		Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,20,3</sup>		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	
31.07.	● 4514		● L 4402		● 4365	● L 4603	● L 4527	● L 4765				
<b>Sa*</b>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20</sup>		Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika <sup>G,G1,M,Me,La</sup>		Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>		Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	
01.08.	● L 4644		● L 4095		● 4165	● 4569	● L 4387	● 4454				
<b>So*</b>	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpferspätzle <sup>G,G1,Ei,Sn,20</sup>		Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris <sup>G,G1,Ei,S</sup>		Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		Zarte Schweinemedaillons „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	
02.08.	● 4347		● L 4260		● 4154	● L 4077	● 4589	● L 4103				

### Dessertangebot

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,50 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

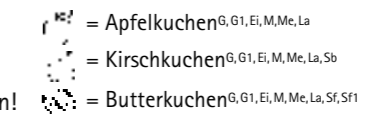
Bestellzeiten: Montag – Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr  
Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 12:00 Uhr

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

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)  
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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



Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten



Menü-angebot KW 32	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
	Vollkost	Tagesgericht zuckerarm	Regionale Spezialitäten	Einfach lecker	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b> 03.08.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup> 4606	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> 4429	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikosoße mit Gurkenstreifen <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4027	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> 4586	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,Gl</sup> 4549	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> 4799
<b>Di</b> 04.08.	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup> 4407	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4094	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sf,Sf2</sup> 4500	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> 4788	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse <sup>G,Gl,Fi,Sb,M,Me,La</sup> 4537	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> 4334
<b>Mi</b> 05.08.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,Gl,Fi,S</sup> 4584	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> 4693	Gebratene Geflügel-Leber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Sb,S</sup> 4444	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup> 4096	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La</sup> 4565	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4180
<b>Do</b> 06.08.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> 4516	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4053	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4153	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> 4431	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>G,Gl,Fi,S</sup> 4399	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4781
<b>Fr</b> 07.08.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> 4189	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsauce und einer Nudel-Gemüse-Mischung <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4019	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,Gl,M,Me,La,10</sup> 4533	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4497
<b>Sa*</b> 08.08.	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> 4070	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4747	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> 4577	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseinlage und Kräutern verfeinert <sup>G,Gl,S</sup> 4633	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,Gl,Fi</sup> 4557	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20</sup> 4211
<b>So*</b> 09.08.	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,Sb</sup> 4128	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Fi,M,Me,La,S</sup> 4263	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 4777	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4075	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>M,Me,La,S</sup> 4597	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> 4179

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
								Anzahl
<b>Mo</b> 03.08.							Joghurt Pudding	
<b>Di</b> 04.08.							Joghurt Pudding	
<b>Mi</b> 05.08.							Joghurt Pudding	
<b>Do</b> 06.08.							Joghurt Pudding	
<b>Fr</b> 07.08.							Joghurt Pudding	
<b>Sa*</b> 08.08.							Joghurt Pudding	
<b>So*</b> 09.08.							Joghurt Pudding	

**Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,50 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, mild gewürzt und schonend zubereitet)  
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)  
Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
= Apfelmus <sup>G,Gl,Fi</sup>  
= Kirschkuchen <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sb</sup>  
= Butterkuchen <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>  
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/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

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: **33**



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt	<input type="checkbox"/>
10.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pudding	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt	<input type="checkbox"/>
11.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pudding	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt	<input type="checkbox"/>
12.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pudding	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt	<input type="checkbox"/>
13.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pudding	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt	<input type="checkbox"/>
14.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pudding	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt	<input type="checkbox"/>
15.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pudding	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt	<input type="checkbox"/>
16.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pudding	<input type="checkbox"/>

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

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

Menü-angebot	1	13,80 €* Vollkost	2	14,60 €* Tagesgericht zuckerarm	3	14,90 €* Regionale Spezialitäten	4	12,70 €* Einfach lecker	5	13,60 €* Vegetarische Menüs	6	16,80 €* Feine Küche
<b>Mo</b>	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4072	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G, G1, M, Me, La, S 4793	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Fi, M, Me, La, S, Sn 4475	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S, 20, 3 4601	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4541	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle G, G1, Ei, S, Sn, 20 4268						
10.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G, G1, Ei, M, Me, La, 9 4542	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4080	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G, G1, Fi, M, Me, La 4403	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G, G1, Ei, S, Sn 4527	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G, G1, M, Me, La, S, 20, 3 4181						
11.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S, 20, 3 4641	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4224	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei, M, Me, La, S 4068	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis G, G1, Sb, Sn 4339	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G, G1, Ei, M, Me, La, S 4576	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4753						
12.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn 4771	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn 4428	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20, 3 4578	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup> 4608	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S 4554	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G, G1, S, Sn 4220						
13.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S 4465	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G, G1, Ei, M, Me, La, 10 4524	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 3 4076	Hähnchentopf mit Gemüseris M, Me, La, S, Sn 4769	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G, G1, Ei, M, Me, La 4321	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S 4121						
14.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> 4008	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>F, G, G1, Ei</sup> 4621	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln <sup>20, 3</sup> 4194	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind G, G1, M, Me, La 4596	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S 4587	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn 4752						
15.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4458	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4123	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln 4226	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4011	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M, Me, La, S 4574	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn 4420						
16.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Dessertangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert Joghurt oder Pudding 1,50 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, mild gewürzt und schonend zubereitet)  
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

**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>G, G1, Ei, M, Me, La, Sb</sup>  
 = Butterkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</sup>

**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.**

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten