



Menü- angebot	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
KW 34	Vollkost	Tagesgericht zuckerarm	Regionale Spezialitäten	Einfach lecker	Vegetarische Menüs	Feine Küche
Mo	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G, G1, Ei, M, Me, La, 20	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis G, G1, M, Me, La, S	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S
17.08.	● 4507	● L 4462	● L 4745	● L 4075	● L 4628	● 4272
Di	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M, Me, La, S, 20, 3	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sf1	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln M, Me, La	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung G, G1, M, Me, La, S
18.08.	● 4102	● L 4297	4509	● 4611	● 4528	● 4783
Mi	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G, G1, M, Me, La	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln M, Me, La, S, Sn, 20, 3	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G, G1, Fi, M, Me, La, S	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G, G1, S	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn
19.08.	● L 4750	● L 4078	● 4005	● L 4431	● L 4552	● 4166
Do	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle G, G1, Ei	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G, G1, Ei, S	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G, G1, Ei, S, 20, 3	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G, G1, M, Me, La, 9	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G, G1, Ei, M, Me, La	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G, G1, K, Fi, M, Me, La, 20
20.08.	● 4247	● L 4610	● 4365	● L 4513	● L 4543	● 4427
Fr	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G, G1, M, Me, La, 20	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis G, G1, Ei, S	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel- Stampf und ein cremiger Dip G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti M, Me, La, Sn, 20
21.08.	L 4523	● L 4770	● 4421	● L 4077	● 4508	● 4198
Sa*	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel- Garnitur G, G1, M, Me, La	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M, Me, La, S, Sn	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse G, G1, Ei, M, Me, La	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S
22.08.	● 4668	● L 4158	● 4086	● 4586	● L 4572	● L 4410
So*	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G, G1, Fi, M, Me, La, S	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G, G1, Ei, S, Sn	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 20	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G, G1, M, Me, La	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S
23.08.	● 4423	● L 4023	● 4117	● 4763	● L 4594	● L 4254

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, S, Sf, Sf1

Ein Stück Kuchen
kostet nur 2,95 Euro.

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 34

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt	
17.08.							Pudding	
Di							Joghurt	
18.08.							Pudding	
Mi							Joghurt	
19.08.							Pudding	
Do							Joghurt	
20.08.							Pudding	
Fr							Joghurt	
21.08.							Pudding	
Sa*							Joghurt	
22.08.							Pudding	
So*							Joghurt	
23.08.							Pudding	

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: 35

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo							Joghurt Pudding	  
24.08.								
Di							Joghurt Pudding	  
25.08.								
Mi							Joghurt Pudding	  
26.08.								
Do							Joghurt Pudding	  
27.08.								
Fr							Joghurt Pudding	  
28.08.								
Sa*							Joghurt Pudding	  
29.08.								
So*							Joghurt Pudding	  
30.08.								

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

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

Diakoniestation
Stuttgart



Ihr Menüservice
mit Herz



Menü- angebot KW 35	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
Mo	Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn 	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken G,G1,M,Me,La 	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 
24.08.	 4612	 4080	 4754	 4096	 4510	 4126
Di	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3 	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen S 	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 
25.08.	 4088	 4147	 4282	 4619	 4598	 4739
Mi	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 
26.08.	 4539	 4766	 4472	 4011	 4558	 4201
Do	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3 	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S 	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 
27.08.	 4408	 4274	 4021	 4301	 4548	 4151
Fr	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn 
28.08.	 4551	 4590	 4142	 4788	 4599	 4432
Sa*	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20 	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill S,Sn,20,3 	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 
29.08.	 4131	 4006	 4525	 4010	 4683	 4319
So*	Hähnchen Curry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei 	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße G,G1,Ei,M,Me,La 	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 
30.08.	 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
 = Kirschkuchen
 = Butterkuchen

G,G1,Ei,M,Me,La
G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.

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

Änderungen vorbehalten



Menü- angebot	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
KW 36	Vollkost	Tagesgericht zuckerarm	Regionale Spezialitäten	Einfach lecker	Vegetarische Menüs	Feine Küche
Mo	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
31.08.	4614	4093	4631	4769	4526	4204
Di	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 mit 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
01.09.	4750	4501	4013	4195	4540	4761
Mi	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Bunte Geflügelpfanne 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 Fi,M,Me,La
02.09.	4028	4645	4736	4513	4544	4417
Do	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
03.09.	4111	4499	4512	4403	4571	4216
Fr	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 Möhreneintopf 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
04.09.	4514	4402	4365	4603	4527	4765
Sa*	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 Gemüsefrikadelle 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
05.09.	4644	4095	4165	4569	4387	4454
So*	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfungspätzle 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
06.09.	4347	4260	4154	4077	4589	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!



= 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

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 36

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt	
31.08.							Pudding	
Di							Joghurt	
01.09.							Pudding	
Mi							Joghurt	
02.09.							Pudding	
Do							Joghurt	
03.09.							Pudding	
Fr							Joghurt	
04.09.							Pudding	
Sa*							Joghurt	
05.09.							Pudding	
So*							Joghurt	
06.09.							Pudding	

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.

Kalenderwoche: **37**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo							Joghurt ☐	 ☐
07.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	 ☐
Di							Joghurt ☐	 ☐
08.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	 ☐
Mi							Joghurt ☐	 ☐
09.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	 ☐
Do							Joghurt ☐	 ☐
10.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	 ☐
Fr							Joghurt ☐	 ☐
11.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	 ☐
Sa*							Joghurt ☐	 ☐
12.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	 ☐
So*							Joghurt ☐	 ☐
13.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	 ☐

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen 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 37	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	
Mo	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,1,Fi,M,Me,La}		Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,1,Fi,M,Me,La,Sn}		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,1,Fi,M,Me,La,S}		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,1}		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsöße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	
07.09.	 4606		 4429		 4027		 4586		 4549		 4799	
Di	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}		Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersöße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,1,Fi,M,Me,La,S,Sn}		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesöße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,1,Fi,M,Me,La,S,Fi,Sf2}		Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsöße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,1,1,M,Me,La,S,Sn}		Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,1,1,Fi,Sb,M,Me,La}		Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,1,1,Fi,M,Me,La,S}	
08.09.	 4407		 4094		 4500		 4788		 4537		 4334	
Mi	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,1,1,S}		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,1,1,Fi,M,Me,La,S}		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,1,Sb,S}		Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,1,S,Sn}		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{1,1,M,Me,La}		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu bunte Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,1,1,M,Me,La,S}	
09.09.	 4584		 4693		 4444		 4096		 4565		 4180	
Do	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesöße ^{G,1,1,Fi,M,Me,La}		Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,1,1,Fi,M,Me,La,S,Sn}		Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,1,1,M,Me,La,S}		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsöße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,1,Fi,M,Me,La,S}		Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,1,1,S}		Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	
10.09.	 4516		 4053		 4153		 4431		 4399		 4781	
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Schweineschnitzel in Rahmsöße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,1,1,Fi,M,Me,La,S}		Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsöße und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,1,1,Fi,M,Me,La,S,Sn}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,1,1,M,Me,La,10}		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	
11.09.	 4798		 4189		 4019		 4533		 4639		 4497	
Sa*	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,1,1,Fi,M,Me,La}		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,1,1,M,Me,La,S}		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,1,1,Fi,M,Me,La,S}		Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert ^{G,1,S}		Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,1,1,Fi}		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,1,1,M,Me,La,S,Sn,20}	
12.09.	 4070		 4747		 4577		 4633		 4557		 4211	
So*	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,1,Sb}		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{1,1,M,Me,La,S}		Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,1,1,M,Me,La}		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,1,1,Fi,M,Me,La,S,Sn}		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{1,M,Me,La,S}		Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsöße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,1,1,Fi,M,Me,La,S}	
13.09.	 4128		 4263		 4777		 4075		 4597			

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}

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

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



Menü- angebot	1	13,80 €*	2	14,60 €*	3	14,90 €*	4	12,70 €*	5	13,60 €*	6	16,80 €*
KW 38	Vollkost		Tagesgericht zuckerarm		Regionale Spezialitäten		Einfach lecker		Vegetarische Menüs		Feine Küche	
Mo	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,20,3		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		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20	
14.09.	4072		4793		4475		4601		4541		4268	
Di	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3	
15.09.	4542		4080		4759		4403		4527		4181	
Mi	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S		Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	
16.09.	4641		4224		4068		4339		4576		4753	
Do	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	
17.09.	4771		4428		4578		4608		4554		4220	
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10		Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3		Hähnchentopf mit Gemüserais M,Me,La,S,Sn		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	
18.09.	4465		4524		4076		4769		4321		4121	
Sa*	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}		Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3}		Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind G,G1,M,Me,La		Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	
19.09.	4008		4621		4194		4596		4587		4752	
So*	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	
20.09.	4458		4123		4226		4011		4574		4420	

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

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 38

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt	
14.09.							Pudding	
Di							Joghurt	
15.09.							Pudding	
Mi							Joghurt	
16.09.							Pudding	
Do							Joghurt	
17.09.							Pudding	
Fr							Joghurt	
18.09.							Pudding	
Sa*							Joghurt	
19.09.							Pudding	
So*							Joghurt	
20.09.							Pudding	

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 39

Menü	1	2	3	4	5	6	Desert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt	
21.09.							Pudding	
Di							Joghurt	
22.09.							Pudding	
Mi							Joghurt	
23.09.							Pudding	
Do							Joghurt	
24.09.							Pudding	
Fr							Joghurt	
25.09.							Pudding	
Sa*							Joghurt	
26.09.							Pudding	
So*							Joghurt	
27.09.							Pudding	

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

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

Diakoniestation
Stuttgart

Ihr Menüservice
mit Herz

Menü-angebot	1	13,80 €*	2	14,60 €*	3	14,90 €*	4	12,70 €*	5	13,60 €*	6	16,80 €*
KW 39	Vollkost		Tagesgericht zuckerarm		Regionale Spezialitäten		Einfach lecker		Vegetarische Menüs		Feine Küche	
Mo	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	
21.09.	4507		4462		4745		4075		4628		4272	
Di	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck ⁵		Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln M,Me,La		Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung G,G1,M,Me,La,S	
22.09.	4102		4297		4509		4611		4528		4783	
Mi	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	
23.09.	4750		4078		4005		4431		4552		4166	
Do	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle G,G1,Ei		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,G1,Ei,S,20,3		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20	
24.09.	4247		4610		4365		4513		4543		4427	
Fr	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}		Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se		Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti M,Me,La,Sn,20	
25.09.	4523		4770		4421		4077		4508		4198	
Sa*	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur G,G1,M,Me,La		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La		Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	
26.09.	4668		4158		4086		4586		4572		4410	
So*	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn		Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20		Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	
27.09.	4423		4023		4117		4763		4594		4254	

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}

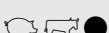
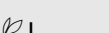
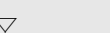
= Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.

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

Änderungen vorbehalten



Menü- angebot	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
KW 40	Vollkost	Tagesgericht zuckerarm	Regionale Spezialitäten	Einfach lecker	Vegetarische Menüs	Feine Küche
Mo	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-Sauerrahmssoße dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S  4754	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn  4096	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken G,G1,M,Me,La  4510	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4126
28.09.	 L	 L	 L	 L	 L	 L
Di	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 ^S  4619	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße 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
29.09.	 L	 L	 L	 L	 L	 L
Mi	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	Panierter 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
30.09.	 L	 L	 L	 L	 L	 L
Do	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 Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S  4301	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn  4548	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4151
01.10.	 L	 L	 L	 L	 L	 L
Fr	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3  4551	Quarktaler auf Vanillesauce 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
02.10.	 L	 L	 L	 L	 L	 L
Sa*	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,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 Gemüseeinlage 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
03.10.	 L	 L	 L	 L	 L	 L
So*	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn  4794	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, 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-Frischkäsesauce G,G1,Ei,M,Me,La  4520	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4320
04.10.	 L	 L	 L	 L	 L	 L

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

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 40

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt	
28.09.							Pudding	
Di							Joghurt	
29.09.							Pudding	
Mi							Joghurt	
30.09.							Pudding	
Do							Joghurt	
01.10.							Pudding	
Fr							Joghurt	
02.10.							Pudding	
Sa*							Joghurt	
03.10.							Pudding	
So*							Joghurt	
04.10.							Pudding	

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 41

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

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

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

Diakoniestation
Stuttgart

Ihr Menüservice
mit Herz

Menü-angebot	1	13,80 €*	2	14,60 €*	3	14,90 €*	4	12,70 €*	5	13,60 €*	6	16,80 €*
KW 41	Vollkost		Tagesgericht zuckerarm		Regionale Spezialitäten		Einfach lecker		Vegetarische Menüs		Feine Küche	
Mo	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}	
05.10.	4614		L 4093		4631		L 4769		4526		4204	
Di	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 und 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}	
06.10.	L 4750		L 4501		4013		4195		L 4540		L 4761	
Mi	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S		Bunte Geflügelpfanne 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 ^{Fi,M,Me,La}	
07.10.	4028		L 4645		4736		L 4513		4544		4417	
Do	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}	
08.10.	L 4111		L 4499		4512		L 4403		4571		L 4216	
Fr	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 Möhreneintopf 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}	
09.10.	4514		L 4402		4365		L 4603		L 4527		L 4765	
Sa*	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 Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	
10.10.	L 4644		L 4095		4165		4569		L 4387		4454	
So*	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{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}	
11.10.	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!

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

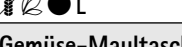
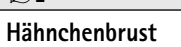
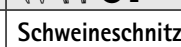
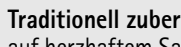
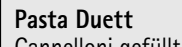
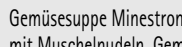
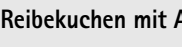
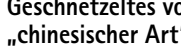
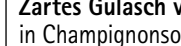
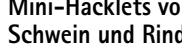
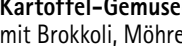
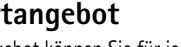
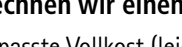
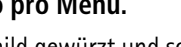
= Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.

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

Änderungen vorbehalten



Menü- angebot	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
KW 42	Vollkost	Tagesgericht zuckerarm	Regionale Spezialitäten	Einfach lecker	Vegetarische Menüs	Feine Küche
Mo	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,F,I,M,Me,La} 	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} 	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1} 	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 
12.10.	 4606	 4429	 4027	 4586	 4549	 4799
Di	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} 	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La} 	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 
13.10.	 4407	 4094	 4500	 4788	 4537	 4334
Mi	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S} 	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 
14.10.	 4584	 4693	 4444	 4096	 4565	 4180
Do	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,F,I,M,Me,La,S} 	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,Ei,S} 	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 
15.10.	 4516	 4053	 4153	 4431	 4399	 4781
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsauce und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10} 	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 ^{Fi,M,Me,La,Sn} 
16.10.	 4798	 4189	 4019	 4533	 4639	 4497
Sa*	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} 	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S} 	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei} 	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20} 
17.10.	 4070	 4747	 4577	 4633	 4557	 4211
So*	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb} 	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} 	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La} 	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S} 	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 
18.10.	 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!

 = Apfelmus^{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

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 42

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt	
12.10.							Pudding	
Di							Joghurt	
13.10.							Pudding	
Mi							Joghurt	
14.10.							Pudding	
Do							Joghurt	
15.10.							Pudding	
Fr							Joghurt	
16.10.							Pudding	
Sa*							Joghurt	
17.10.							Pudding	
So*							Joghurt	
18.10.							Pudding	

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: 43

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo							Joghurt Pudding	
19.10.								
Di							Joghurt Pudding	
20.10.								
Mi							Joghurt Pudding	
21.10.								
Do							Joghurt Pudding	
22.10.								
Fr							Joghurt Pudding	
23.10.								
Sa*							Joghurt Pudding	
24.10.								
So*							Joghurt Pudding	
25.10.								

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen 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!



Ihr Menüservice mit Herz



Menü-angebot KW 43	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
Mo	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,20,3	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	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20
19.10.	4072	4793	4475	4601	4541	4268
Di	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3
20.10.	4542	4080	4759	4403	4527	4181
Mi	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
21.10.	4641	4224	4068	4339	4576	4753
Do	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn
22.10.	4771	4428	4578	4608	4554	4220
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3	Hähnchentopf mit Gemüserais M,Me,La,S,Sn	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S
23.10.	4465	4524	4076	4769	4321	4121
Sa*	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3}	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind G,G1,M,Me,La	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
24.10.	4008	4621	4194	4596	4587	4752
So*	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn
25.10.	4458	4123	4226	4011	4574	4420

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

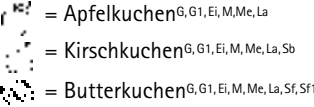
Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

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 oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten