



Menü- angebot	1 13,80 €*	2 14,60 €*	3 14,90 €*	4 12,70 €*	5 13,60 €*	6 16,80 €*
KW 44	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
26.10.	● 4507	● L 4462	● L 4745	● L 4075	● L 4628	● 4272
Di	Kasselerbraten in Bratensoft 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 ^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
27.10.	● 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
28.10.	● 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
29.10.	● 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 Gemüseresi 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
30.10.	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
31.10.	● 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 Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
Allerheiligen 01.11.	● 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,Sf,Sf1

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 44

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo							Joghurt ☐	☐
26.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Di							Joghurt ☐	☐
27.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Mi							Joghurt ☐	☐
28.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Do							Joghurt ☐	☐
29.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Fr							Joghurt ☐	☐
30.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Sa*							Joghurt ☐	☐
31.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
So*							Joghurt ☐	☐
Allerheiligen 01.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	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.

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=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 45

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo							Joghurt Pudding	  
02.11.								
Di							Joghurt Pudding	  
03.11.								
Mi							Joghurt Pudding	  
04.11.								
Do							Joghurt Pudding	  
05.11.								
Fr							Joghurt Pudding	  
06.11.								
Sa*							Joghurt Pudding	  
07.11.								
So*							Joghurt Pudding	  
08.11.								

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

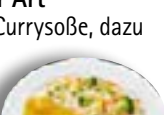
Der Essenspreis enthält Transport- und Lieferkosten, die anteilig mit der Pflegekasse verrechnet werden können. Sprechen Sie uns gerne darauf an!

Diakoniestation
Stuttgart



Ihr Menüservice
mit Herz



Menü- angebot	1 13,80 €* 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
KW 45						
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 
02.11.	  ● L 4612	 ● L 4080	 ● L 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 
03.11.	  ● 4088	 ● L 4147	 ● 4282	  ● 4619	 ● 4598	 ● L 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 
04.11.	 L 4539	  ● L 4766	 ● L 4472	 ● 4011	 ● 4558	 ● L 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 
05.11.	 ● L 4408	 ● L 4274	 ● 4021	 ● L 4301	 ● 4548	 ● L 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 	Deftiges Eisbeinfleisch 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 
06.11.	  ● 4551	 ● L 4590	  ● 4142	 ● L 4788	 ● L 4599	  ● L 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 
07.11.	  ● 4131	 ● L 4006	 L 4525	  ● 4010	 ● L 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 
08.11.	  ● L 4794	  ● L 4419	  ● 4004	 ● L 4110	 ● L 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^{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 €* 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
KW 46												
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 Gemüsereis 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	
09.11.	 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		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	
10.11.	 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	
11.11.	 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 Gemüsereis 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	
12.11.	 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	
13.11.	 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	
14.11.	 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 Gemüsereis G,G1,Ei,S		Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur G,G1,M,Me,La,S		Zarte Schweinemedaillons „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	
15.11.	 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: 46

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
								Anzahl
Mo							Joghurt	
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding	
09.11.								
Di							Joghurt	
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding	
10.11.								
Mi							Joghurt	
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding	
11.11.								
Do							Joghurt	
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding	
12.11.								
Fr							Joghurt	
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding	
13.11.								
Sa*							Joghurt	
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding	
14.11.								
So*							Joghurt	
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding	
15.11.								

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: 47

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo							Joghurt Pudding	
16.11.								
Di							Joghurt Pudding	
17.11.								
Mi							Joghurt Pudding	
18.11.								
Do							Joghurt Pudding	
19.11.								
Fr							Joghurt Pudding	
20.11.								
Sa*							Joghurt Pudding	
21.11.								
So*							Joghurt Pudding	
22.11.								

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 47	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	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Gl}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰
16.11.	4606	4429	4027	4586	4549	4799
Di	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,Sb,M,Me,La}	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}
17.11.	4407	4094	4500	4788	4537	4334
Mi	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Gl,Ei,S}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Sb,S}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,Gl,S,Sn}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}
18.11.	4584	4693	4444	4096	4565	4180
Do	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüsebeilage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,Gl,Ei,S}	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}
19.11.	4516	4053	4153	4431	4399	4781
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsauce und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,Gl,M,Me,La}	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}
20.11.	4798	4189	4019	4533	4639	4497
Sa*	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüsebeilage und Kräutern verfeinert ^{G,Gl,S}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Gl,Ei}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20}
21.11.	4070	4747	4577	4633	4557	4211
So*	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,Gl,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,Gl,M,Me,La}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La,S}
22.11.	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^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,Gl,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 48	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
23.11.	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
24.11.	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
25.11.	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
26.11.	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	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
27.11.	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
28.11.	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
1. Advent 29.11.	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: 48

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt	
23.11.							Pudding	
Di							Joghurt	
24.11.							Pudding	
Mi							Joghurt	
25.11.							Pudding	
Do							Joghurt	
26.11.							Pudding	
Fr							Joghurt	
27.11.							Pudding	
Sa*							Joghurt	
28.11.							Pudding	
So*							Joghurt	
1. Advent 29.11.							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: 49

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo							Joghurt Pudding	
30.11.								
Di							Joghurt Pudding	
01.12.								
Mi							Joghurt Pudding	
02.12.								
Do							Joghurt Pudding	
03.12.								
Fr							Joghurt Pudding	
04.12.								
Sa*							Joghurt Pudding	
05.12.								
So*							Joghurt Pudding	
2. Advent								
06.12.								

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 49	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	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
30.11.	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,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
01.12.	4102	L 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
02.12.	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
03.12.	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 Gemüseris 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
04.12.	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
05.12.	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,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
06.12.	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,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 50	Vollkost		Tagesgericht zuckerarm		Regionale Spezialitäten		Einfach lecker		Vegetarische Menüs		Feine Küche	
Mo	Gemüseintopf „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	
07.12.	● L	4612	● L	4080	● L	4754	● L	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	
08.12.	●	4088	● L	4147	●	4282	●	4619	●	4598	● L	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		Paniierter 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	
09.12.	L	4539	● L	4766	● L	4472	●	4011	●	4558	● L	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	
10.12.	● L	4408	● L	4274	●	4021	● L	4301	●	4548	● L	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		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	
11.12.	●	4551	● L	4590	●	4142	● L	4788	● L	4599	● L	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 Gemüseeeinlage G,G1,M,Me,La,S		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	
12.12.	●	4131	● L	4006	L	4525	●	4010	● L	4683	L	4319
So*	Hähnchencurry „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 Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	
3. Advent 13.12.	● L	4794	● L	4419	●	4004	● L	4110	● L	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 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: 50

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt ☐	☐
07.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Di							Joghurt ☐	☐
08.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Mi							Joghurt ☐	☐
09.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Do							Joghurt ☐	☐
10.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Fr							Joghurt ☐	☐
11.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
Sa*							Joghurt ☐	☐
12.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Pudding ☐	☐
So*							Joghurt ☐	☐
3. Advent 13.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	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: 51

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen Anzahl
Mo							Joghurt Pudding	
14.12.								
Di							Joghurt Pudding	
15.12.								
Mi							Joghurt Pudding	
16.12.								
Do							Joghurt Pudding	
17.12.								
Fr							Joghurt Pudding	
18.12.								
Sa*							Joghurt Pudding	
19.12.								
So*							Joghurt Pudding	
4. Advent								
20.12.								

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 51	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	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
14.12.	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	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
15.12.	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 ⁵	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
16.12.	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
17.12.	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 Möhreeneintopf 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
18.12.	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-Wildreis-Kombination G,G1,Fi,M,Me,La,S
19.12.	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 Knöpfespätzle 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 Schweinemedaillons „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La
20.12.	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.

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

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 52	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,1,Fi,M,Me,La		Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen G,1,Ei,M,Me,La,Sn		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,1,Ei,M,Me,La,S		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,1		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20	
21.12.		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,1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2		Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,1,M,Me,La,S,Sn		Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G,1,Ei,Sb,M,Me,La		Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,1,Ei,M,Me,La,S	
22.12.		4407		4094		4500		4788		4537		4334
Mi	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,1,Ei,S		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießknödeln G,1,Ei,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 Ei,M,Me,La		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,1,M,Me,La,S	
23.12.		4584		4693		4444		4096		4565		4180
Do	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,1,Ei,M,Me,La		Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,1,M,Me,La,S		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,1,Fi,M,Me,La,S		Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G,1,Ei,S		Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	
Heiligabend 24.12.		4516		4053		4153		4431		4399		4781
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,1,Ei,M,Me,La,S		Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,1,M,Me,La		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	
1. Weihnachts-feiertag 25.12.		4798		4189		4019		4533		4639		4497
Sa*	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,1,Ei,M,Me,La		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,1,M,Me,La,S		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,1,Ei,M,Me,La,S		Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert G,1,S		Reibekuchen mit Apfelmus G,1,Ei		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,1,M,Me,La,S,Sn,20	
2. Weihnachts-feiertag 26.12.		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 Ei,M,Me,La,S		Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln G,1,M,Me,La		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,1,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 Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,1,Ei,M,Me,La,S	
27.12.		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^{G,1,Ei,M,Me,La}
= Kirschkuchen^{G,1,Ei,M,Me,La,Sb}
= Butterkuchen^{G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,95 Euro.

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 52

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt	
21.12.							Pudding	
Di							Joghurt	
22.12.							Pudding	
Mi							Joghurt	
23.12.							Pudding	
Do							Joghurt	
Heiligabend 24.12.							Pudding	
Fr							Joghurt	
1. Weihnachts-feiertag 25.12.							Pudding	
Sa*							Joghurt	
2. Weihnachts-feiertag 26.12.							Pudding	
So*							Joghurt	
27.12.							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.

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.

Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 53

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
Anzahl								
Mo							Joghurt	
28.12.							Pudding	
Di							Joghurt	
29.12.							Pudding	
Mi							Joghurt	
30.12.							Pudding	
Do							Joghurt	
Silvester							Pudding	
31.12.								
Fr							Joghurt	
Neujahr							Pudding	
01.01.								
Sa*							Joghurt	
02.01.							Pudding	
So*							Joghurt	
03.01.							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 €* 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
KW 53												
Mo	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
28.12.												
Di	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
29.12.												
Mi	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
30.12.												
Do	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,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 ^S	 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
31.12.												
Fr	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	 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 Gemüserais 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
01.01.												
Sa*	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	 4008	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	 4621	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3}	 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
02.01.												
So*	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 Möhrengemüse 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
03.01.												

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.