

Tel.: 05971 80208480 · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
menueservice-caritas@apetito.de

Menü-Service Caritas Rheine
Bestellschein

Kalenderwoche: 15

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

Kalenderwoche: 16

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	☐
14.04.							☐	☐
Di							☐	☐
15.04.							☐	☐
Mi							☐	☐
16.04.							☐	☐
Do							☐	☐
17.04.							☐	☐
Fr*							☐	☐
Karfreitag 18.04.							☐	☐
Sa*							☐	☐
19.04.							☐	☐
So*							☐	☐
Ostersonntag 20.04.							☐	☐

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



Tel.: 05971 80208480 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
menueservice-caritas@apetito.de

Auf dem Weg zu Ihnen
frisch zubereitet



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
oder QR-Code scannen



Menü- angebot	1	10,99 €	2	11,79 €	3	10,79 €	4	10,29 €	5	10,49 €	6	9,59 €	Dessert 0,89 €	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,59 €
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahneseoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Apfelmus ^{3,}	
14.04.	 4419		 4190		 4645		 4549		 4780		 4097		1552	
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Himbeercreme mit Fruchtsoße ^{G,G1,M,Me,La}	
15.04.	 4745		 4211		 4145		 4565		 4551		 4573		1505	
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La}	
16.04.	 4153		 4782		 4590		 4598		 4074		 4231		1503	
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La}	
17.04.	 4693		 4182		 4768		 4576		 4533		 4163		1506	
Fr*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La}	
Karfreitag 18.04.	 4102		 4402		 4472		 4683		 4080		 4755		1508	
Sa*	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Rinderroulade gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sb,M,Me,La}	
19.04.	 4584		 4214		 4053		 4556		 4614		 4515		1511	
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}		***Ostermenü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S		Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd}	
Ostersonntag 20.04.	 4217		 4326		 4747		 4595		 4192		 4434		1510	
													Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S}	
													D810007	

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker
(zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 €

 = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



Tel.: 05971 80208480 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
menueservice-caritas@apetito.de

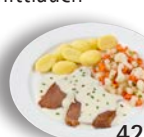
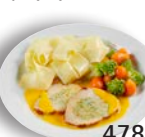
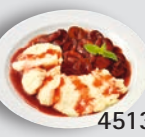
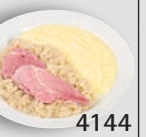
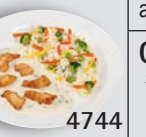
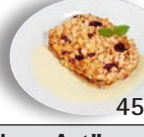
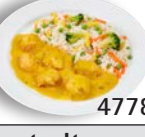
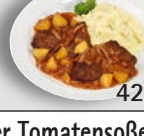
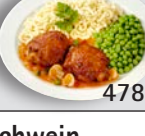
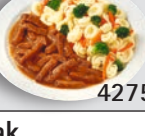
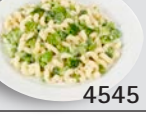
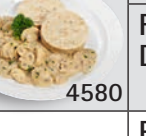
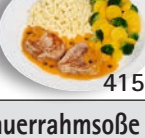
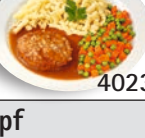
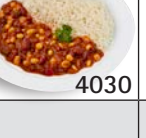
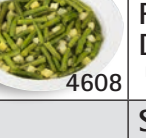
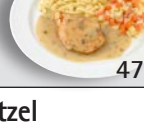
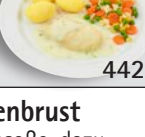
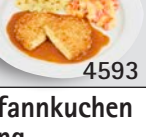
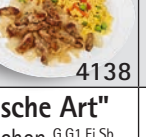
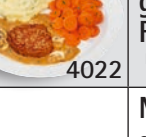
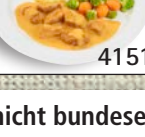
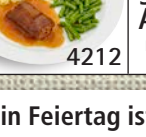
Ihr Menüservice mit Herz



Menü-Service Caritas Rheine

Bestellschein

Kalenderwoche: 17

Menü-angebot	1	10,99 €	2	11,79 €	3	10,79 €	4	10,29 €	5	10,49 €	6	9,59 €	Dessert 0,89 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,59 €									
Mo*	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4224	***Ostermenü*** Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße; dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln G,G1,E,M,Me,La,S	 4789	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	 4474	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	 4544	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4458	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 4099	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La	1507	Mo*								
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	 4513	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	 4575	Deftiges Eisbeinflfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La	 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La	1509	Di								
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	 4509	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4320	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4002	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S	 4199	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La	1505	Mi								
Do	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4282	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	 4784	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	 4275	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La	1503	Do								
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	 4406	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4159	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4599	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S	 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S	 4608	Rhabarbermus 3,	1553	Fr								
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn	 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La	1504	Sa*								
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La	1511	So*								
27.04.													gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sn	D810003	27.04.								

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 €

 = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

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

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	☐
28.04.							☐	☐
Di							☐	☐
29.04.							☐	☐
Mi							☐	☐
30.04.							☐	☐
Do*							☐	☐
Tag der Arbeit 01.05.							☐	☐
Fr							☐	☐
02.05.							☐	☐
Sa*							☐	☐
03.05.							☐	☐
So*							☐	☐
04.05.							☐	☐

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](#)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



caritas rheine
... weil es um Menschen geht.

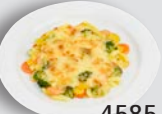
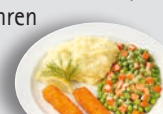
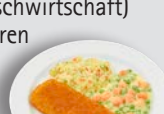
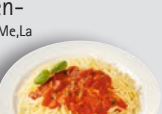
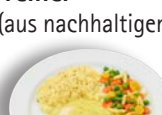
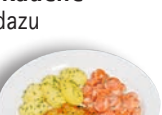
Tel.: 05971 80208480 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
[www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine](#)
[menueservice-caritas@apetito.de](#)

Auf dem Weg zu Ihnen
frisch zubereitet



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
[www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine](#)
oder QR-Code scannen



Menü-angebot	1	10,99 €	2	11,79 €	3	10,79 €	4	10,29 €	5	10,49 €	6	9,59 €	Dessert 0,89 €	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,59 €
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais G,G1,M,Me,La		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La	
28.04.	 4069		 4183		 4761		 4592		 4533		 4229		Rote Bete Salat	
Di	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La	
29.04.	 4609		 4740		 4297		 4585		 4507		 4060		Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S	
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La	
30.04.	 4197		 4273		 4400		 4628		 4415		 4581		gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn	
Do*	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	
01.05.	 4776		 4203		 4095		 4571		 4080		 4430		gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La	
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln M,Me,La,S,Sn		Linsenbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Apfel-Bananenmus 3	
02.05.	 4500		 4494		 4158		 4555		 4732		 4219		gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing	
Sa*	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Fi,M,Me,La		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La	
03.05.	 4425		 4765		 4612		 4321		 4045		 4542		Bohnensalat	
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn		Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais G,G1,M,Me,La,S		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La	
04.05.	 4260		 4127		 4432		 4387		 4131		 4797		Rotkrautsalat	

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 €

Änderungen vorbehalten

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

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



Tel.: 05971 80208480 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
menueservice-caritas@apetito.de

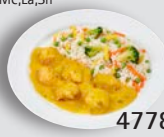
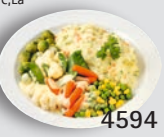
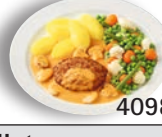
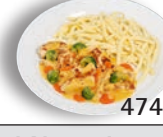
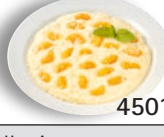
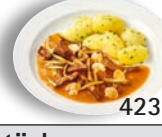
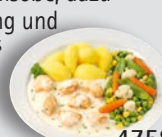
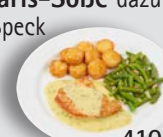
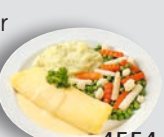
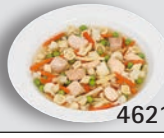
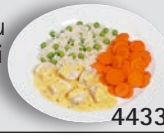
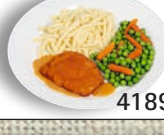
Ihr Menüservice mit Herz



Menü-Service Caritas Rheine

Bestellschein

Kalenderwoche: 19

Menü-angebot	1	10,99 €	2	11,79 €	3	10,79 €	4	10,29 €	5	10,49 €	6	9,59 €	Dessert 0,89 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,59 €									
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La  4516		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La  4417		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln  4226		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S  4540		Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn  4088		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La  4762		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La 1506 Gurkensalat 3, D810008		Mo								
05.05.															05.05.								
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S  4026		Rinderroulade Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn  4221		Hähnchencurry „Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn  4778		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La  4594		Drei Hackröllchen „Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei  4024		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La  4502		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 Weißkrautsalat 3, D810011		Di								
06.05.															06.05.								
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4098		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4748		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La  4501		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La  4591		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La  4668		Herzhafte Rindergeschnetzeltes „Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn  4233		Rhabarbermus 3, 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000		Mi								
07.05.															07.05.								
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S  4758		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn  4108		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S  4577		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4554		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La  4512		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüserais G,G1,Fi,M,Me,La,Sn  4493		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001		Do								
08.05.															08.05.								
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn  4154		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln 20,  4785		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S  4465		Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4587		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4081		Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  4603		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006		Fr								
09.05.															09.05.								
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4076		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn  4269		Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei  4621		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  4560		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn  4433		Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4040		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002		Sa*								
10.05.															10.05.								
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S  4263		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S  4411		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4189		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße S  4588		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln  4759		Softiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  4168		Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004		So*								
11.05.															11.05.								

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 €

 = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ☞=mit Alkohol ☞=vegetarisch ☞=ohne Gluten lt. Rezeptur ☞=ohne Laktose lt. Rezeptur ☞=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menü-Service Caritas Rheine

Bestellschein

Kalenderwoche: 20

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	☐
12.05.							☐	☐
Di							☐	☐
13.05.							☐	☐
Mi							☐	☐
14.05.							☐	☐
Do							☐	☐
15.05.							☐	☐
Fr							☐	☐
16.05.							☐	☐
Sa*							☐	☐
17.05.							☐	☐
So*							☐	☐
18.05.							☐	☐

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



caritas rheine
... weil es um Menschen geht.

Tel.: 05971 80208480 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
menueservice-caritas@apetito.de

Auf dem Weg zu Ihnen
frisch zubereitet



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
oder QR-Code scannen



Menü- angebot	1	10,99 €	2	11,79 €	3	10,79 €	4	10,29 €	5	10,49 €	6	9,59 €	Dessert 0,89 €			
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,59 €		
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La			
12.05.		 4086	 4751	 4124	 4548	 4523	 4790					Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S		1508	D810007	
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La		1504	
13.05.		 4606	 4202	 4429	 4552	 4767	 4553					Bohnensalat		D810013		
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln G,G1,Ei		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La		1511	
14.05.		 4378	 4334	 4524	 4508	 4001	 4146					gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing		D810005		
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Vegetarischer Kohlrabi- Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Apfel-Bananenmus 3,		1557	
15.05.		 4445	 4407	 4079	 4639	 4164	 4557					gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sn		D810003		
Fr	Panierte Alaska- Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd		1510	
16.05.		 4462	 4176	 4610	 4558	 4798	 4082					Gurkensalat 3,		D810008		
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La		1509	
17.05.		 4539	 4427	 4061	 4543	 4630	 4792					Rohkostsalat mit Joghurt- Dressing Ei,M,Me,La		D810006		
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismuffelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La		1507	
18.05.		 4117	 4210	 4770	 4562	 4013	 4227					Feldsalat mit Balsamico- Dressing		D810000		

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 €

 = Apfelkuchen
 = Kirschkuchen
 = Butterkuchen

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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



Tel.: 05971 80208480 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
menueservice-caritas@apetito.de

Ihr Menüservice
mit Herz



Menü-Service Caritas Rheine

Bestellschein

Kalenderwoche: 21

Menü- angebot	1	10,99 €	2	11,79 €	3	10,79 €	4	10,29 €	5	10,49 €	6	9,59 €	Dessert 0,89 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,59 €								Salat	Anzahl
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 4419		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln 4190		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 4645		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika 4549		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4780		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 4097		Apfelmus ^{3,} 1552		Mo								
19.05.	4419		4190		4645		4549		4780		4097		Karottensalat ^{3,} D810009		19.05.								
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis 4745		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 4211		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 4145		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln 4565		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 4551		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln 4573		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1505		Di								
20.05.	4745		4211		4145		4565		4551		4573		Rote Bete Salat D810010		20.05.								
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 4153		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 4053		Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse 4598		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 4074		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 4231		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1503		Mi								
21.05.	4153		4782		4053		4598		4074		4231		gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing D810001		21.05.								
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 4693		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 4182		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 4768		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip 4576		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 4533		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln 4434		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506		Do								
22.05.	4693		4182		4768		4576		4533		4434		gem. Gärtnerinsalat D810002		22.05.								
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 4584		Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln 4402		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 4590		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 4683		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 4080		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle 4163		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La} 1508		Fr								
23.05.	4584		4402		4590		4683		4080		4163		gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005		23.05.								
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 4102		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4203		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} 4747		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} 4556		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} 4614		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4515		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1511		Sa*								
24.05.	4102		^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4203		^{G,G1,M,Me,La,S} 4747		^{G,G1,G3,M,Me,La,S} 4556		^{3,20,S,Sn} 4614		4515		gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} D810004		24.05.								
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} 4217		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4319		Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 4472		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4595		Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4192		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4755		Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510		So*								
25.05.	4217		^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4319		^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 4472		^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4595		^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4192		4755		Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007		25.05.								

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 €

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	☐
26.05.							☐	☐
Di							☐	☐
27.05.							☐	☐
Mi							☐	☐
28.05.							☐	☐
Do*							☐	☐
Christi Himmelfahrt 29.05.							☐	☐
Fr							☐	☐
30.05.							☐	☐
Sa*							☐	☐
31.05.							☐	☐
So*							☐	☐
01.06.							☐	☐

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



caritas rheine
... weil es um Menschen geht.

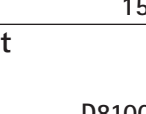
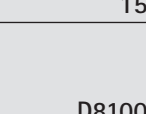
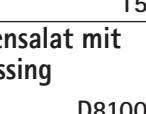
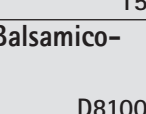
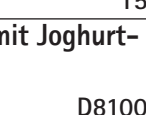
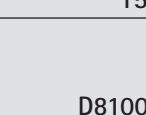
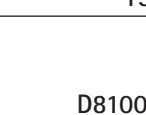
Tel.: 05971 80208480 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
menueservice-caritas@apetito.de

Auf dem Weg zu Ihnen
frisch zubereitet



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/caritas-rheine
oder QR-Code scannen



Menü-angebot	1	10,99 €	2	11,79 €	3	10,79 €	4	10,29 €	5	10,49 €	6	9,59 €	Dessert 0,89 €	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat	1,59 €
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn		Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La	
26.05.	 4282		 4426		 4275		 4575		 4030		 4608		 1507	
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La		Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La	
27.05.	 4578		 4255		 4513		 4544		 4144		 4744		 1509	
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La	
28.05.	 4509		 4159		 4778		 4574		 4002		 4099		 1505	
Do*	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La	
Christi Himmelfahrt 29.05.	 4224		 4784		 4474		 4545		 4018		 4580		 1503	
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{fi}		Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S		Rhabarbermus ^{3,}	
30.05.	 4406		 4320		 4023		 4599		 4458		 4199		 1553	
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La	
31.05.	 4796		 4420		 4644		 4593		 4138		 4022		 1504	
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La		Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La	
01.06.	 4162		 4308		 4151		 4570		 4514		 4212		 1511	

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 €

 = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten