

Bestellschein

Kalenderwoche: 5

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei,
G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									 ☐
30.01.									 ☐
Di									 ☐
31.01.									 ☐
Mi									 ☐
01.02.									 ☐
Do									 ☐
02.02.									 ☐
Fr									 ☐
03.02.									 ☐
Sa									 ☐
04.02.									 ☐
So									 ☐
05.02.									 ☐

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.



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü- angebot	1 10,70 €	2 11,30 €	3 11,90 €	4 8,70 €	5 9,90 €	6 9,45 €
	gut bürgerliche Küche	für den großen Hunger	für Feinschmecker	für den kleinen Hunger	Eintöpfe und Suppen	süß und lecker
Mo	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,S,Sn	Köfte mit Giant Couscous kleine, fein gewürzte Rindfleisch-Bul- gur-Frikadellen, kombiniert mit Perl- couscous und knackigem Gemüse G,G1,Ei	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rü- ben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hausgemachte Wirsingrou- lade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeeinlage G,G1,M,Me,La,S	Süßer Kirschmichel mit Vanil- lesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1
30.01.	Art. 4015 ● L	Art. 8041 ●	Art. 4053 ● L	Art. 4060 ●	Art. 4683 ☞ ● L	Art. 4509 ☞
Di	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Ge- müse "Leipziger Allerlei" und Salz- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Knusprig gebackener Alas- ka-Seelachs mit einer feinen Kräutersoße, dazu Petersilienkartof- feln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, da- zu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Herzhafter Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	Goldgelb gebackener Eier- pfannkuchen mit Apfel-Quark- Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La
31.01.	Art. 4779 ● L	Art. 8450 ● L	Art. 4002 ● L	Art. 4573 ☞ ● L	Art. 4641 ●	Art. 4542 ☞ ● L
Mi	Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kar- toffelwürfel und Soße à la Hollandai- se G,G1,M,Me,La,S	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit zwei Bockwurstchen und geräuchertem Speck 20,3,S,Sn	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Westfälischer Kartoffelein- topf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S	Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La
01.02.	Art. 4561 ☒ ☞ ●	Art. 8671	Art. 4319 ☒	Art. 4792 ● L	Art. 4622 ●	Art. 4516 ☞ L
Do	Herzhafter Krustenbraten in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bay- risch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Makkaroni in fruchtiger Tomaten- soße mit gekochtem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La	Trivellinudeln mit grünem Ge- müsemix in Joghurtsauce G,G1,M,Me,La	Vegetarischer Möhrelein- topf mit feinen Kartoffelwürfeln	Hausgemachte Erbsensup- pe mit Räucherendchen vom Schwein 20,3,S	Zwetschgenknödel mit Vanille- soße, dazu fruchtiges Pflaumenkom- pott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La
02.02.	Art. 4120 ●	Art. 8362 ● L	Art. 4545 ☞ ● L	Art. 4603 ☞ ● L	Art. 4626 ● L	Art. 4524 ☞ ● L
Fr	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklö- ße Ei,M,Me,La,S	Putenmedaillons in Butter- Kräutersauce mit feinem Gartenge- müse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Geflügelfrikadelle in Bra- tensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La
03.02.	Art. 4263 ● L	Art. 8711 ● L	Art. 4599 ☞ ● L	Art. 4790 ● L	Art. 4614	Art. 4539 ☞ L
Sa	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gar- tengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fünf kleine Rostbratwurst- chen auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwie- beln 3,G,G1,M,Me,La	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Ge- müse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernso- ße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Kürbis-Kar- toffeleintopf mit Steckrübe	Vollmilch-Grießbrei mit Pflau- menkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La
04.02.	Art. 4098 ●	Art. 8044	Art. 4767 ●	Art. 4040 ● L	Art. 4628 ☞ ● L	Art. 4513 ☞ ● L
So	Rinderschmorbraten in kräfti- ger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zartes Lachsfilet in feiner Senf-Buttersauce (aus verant- wortungsvoller Aquakultur) dazu eine Reis-Gemüse-Mischung G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer To- maten-Oliven-Soße dazu eine Nu- delreis-Gemüse-Pfanne G,G1,Ei,Sb	Sauerbraten vom Rind in herz- hafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	Hausgemachter Wirsing- Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La
05.02.	Art. 4240 ●	Art. 8475 ● L	Art. 4564 ☞ ●	Art. 4227 ● L	Art. 4610 ● L	Art. 4512 ☞

Bürozeiten:		DasDies Service GmbH
Mo-Do: 8-14 / Fr: 8-14		Unnaer Straße 29a
24-Stunden erreichbar		59174 Kamen
Salat	€ 1,15	Tel.: 02307/797185
Dessert	€ 0,50	Fax: 02307/2617771
Kuchen	€ 1,65	menueservice@dasdies.de

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Wählen Sie Ihre Kostform:

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

-  = Apfelkuchen^{G,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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
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.