



*Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!*



Menü- angebot KW 21	1	7,75 Euro	2	7,95 Euro	3	8,25 Euro	4	7,50 Euro	5	7,50 Euro	6	9,50 Euro	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen	
	Vollkost		Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Regionale Spezialitäten		Kleine Mahlzeit		Vegetarische Menüs		Feine Küche			Mo										
Mo 22.05.	4098	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,Ei,Me,La,S</small>	4542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,Ei,Me,La</small>	4148	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <small>20,G,Ei,Me,La,S,Sn</small>	4764	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <small>G,Me,La,S,Sn</small>	4599	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	4332	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <small>G,Me,La,S</small>	Mo 22.05.									Joghurt	Apfel	
Di 23.05.	4433	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,Fi,Me,La,Sn</small>	4124	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	4509	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,Ei,Sb,Me,La,Sf</small>	4603	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	4321	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,Ei,Me,La</small>	4791	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	Di 23.05.									Joghurt	Apfel	
Mi 24.05.	4533	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,Me,La</small>	4644	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>	4462	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,Fi,Me,La,Sn</small>	4229	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G</small>	4565	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,Me,La</small>	4159	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>	Mi 24.05.										Joghurt	Apfel
Do 25.05.	4624	Weißer Bohneneintopf <small>S</small>	4079	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Ei,Me,La,S</small>	4205	Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G</small>	4430	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,Fi,Me,La</small>	4590	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,Ei,Me,La</small>	4269	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,Ei,S,Sn</small>	Do 25.05.										Joghurt	Apfel
Fr 26.05.	4594	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,Me,La</small>	4465	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,Fi,Me,La,S</small>	4029	Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten <small>3,20,G,Me,La</small>	4525	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,Ei,Me,La</small>	4608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>	4758	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>Me,La,S</small>	Fr 26.05.										Joghurt	Apfel
Sa 27.05.	4088	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>	4745	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,Me,La,S</small>	4574	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>Me,La,S</small>	4099	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Ei,Me,La,S,Sn</small>	4547	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,Me,La</small>	4197	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small>	Sa 27.05.										Joghurt	Apfel
So 28.05.	4747	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,Me,La,S</small>	4270	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>Ei,Me,La,Sn</small>	4458	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	4168	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	4558	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Ei,Me,La</small>	4455	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombi <small>G,Fi,Me,La,S</small>	So 28.05.										Joghurt	Apfel

Suppen, Salat- und Dessertangebot
Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Suppe kann enthalten G,Ei,Me,La,S,Sn 2,40 Euro
Salat kann enthalten S 3,00 Euro
Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

Joghurt kann enthalten Me,La
Joghurt mit Müsli kann enthalten Sf,G,Me,La
Schokobälle Banane kann enthalten G,Me,La
Pudding kann enthalten Me,La
Grießpudding mit Sahne kann enthalten Me,La,G
Nuss-Pudding kann enthalten Me,La,Sf
Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten Me,La, Ei,Lp

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart
Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

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



1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∞ = mit Alkohol ℓ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.

= Apfelkuchen G,Me,La

= Kirschkuchen G,Ei,Me,La

= Butterkuchen G,Me,La,Sf

Änderungen vorbehalten

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: **22**



Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Des- sert	Kuchen
Mo									Joghurt	
29.05.									pudding	
Di									Joghurt	
30.05.									pudding	
Mi									Joghurt	
31.05.									pudding	
Do									Joghurt	
01.06.									pudding	
Fr									Joghurt	
02.06.									pudding	
Sa									Joghurt	
03.06.									pudding	
So									Joghurt	
04.06. <small>Phingstsonntag</small>									pudding	

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
KW 22	Vollkost	Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
Mo	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,Me,La}	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,S,Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Me,La}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}
29.05.	4164 2,8 BE	4565 3,3 BE L	4255 4,4 BE L	4060 2,3 BE	4512	4751 2,9 BE L
Di	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle ^{G,Ei}	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,Me,La,S,Sn}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,S}	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La}
30.05.	4612 2,7 BE L	4175 3,1 BE L	4085	4573 2,8 BE L	4552 6,1 BE L	4437 3,3 BE
Mi	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,Me,La,S}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La}	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Ei}	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}
31.05.	4561 4,0 BE	4210 3,5 BE L	4625 2,3 BE	4792 3,2 BE L	4557	4176 4,2 BE L
Do	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott ^{G,Ei,Me,La}	Alaska-Seelachschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La,S}	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{20,G,Ei,S}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Me,La,S}
01.06.	4536	4477 2,5 BE L	4386 5,3 BE	4626 3,6 BE L	4554 3,1 BE L	4282 4,4 BE
Fr	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Me,La,S}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,Ei,Me,La,S}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,Me,La,S,Sn}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Me,La,S}	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}
02.06.	4551 4,8 BE	4608 2,1 BE L	4069	4790 2,3 BE L	4683 3,3 BE L	4106 3,6 BE
Sa	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{Me,La,S,Sn}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Ei,Me,La}	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,Me,La,S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,Me,La}	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}
03.06.	4767 2,8 BE	4053 4,3 BE L	4522	4170 2,8 BE	4513 3,9 BE L	4240 3,5 BE
So	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,Me,La,S}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,Ei,S}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S}	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,Me,La}
04.06. <small>Phingstsonntag</small>	4263 3,6 BE L	4779 2,8 BE L	4117 3,4 BE	4227 3,3 BE L	4580 4,2 BE	4770 4,0 BE

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

Suppen, Salat- und Dessertangebot

Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Suppe kann enthalten G,Ei,Me,La,S,Sn 2,40 Euro
Salat kann enthalten S 3,00 Euro
Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

Joghurt kann enthalten Me,La
Joghurt mit Müsli kann enthalten Sf,G,Me,La
Schokobälle Banane kann enthalten G,Me,La
Pudding kann enthalten Me,La
Grießpudding mit Sahne kann enthalten Me,La,G
Nuss-Pudding kann enthalten Me,La,Sf
Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten Me,La, Ei,Lp

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart

Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart
Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

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



1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∑ = mit Alkohol ℒ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.

- = Apfelkuchen ^{G,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}
- = Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}

Änderungen vorbehalten



*Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!*



Menü- angebot KW 23	1	7,75 Euro	2	7,95 Euro	3	8,25 Euro	4	7,50 Euro	5	7,50 Euro	6	9,50 Euro	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Des- sert	Kuchen																									
	Vollkost	Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa		So																																		
Mo Pfingstmontag 05.06.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn} 4768 3,1 BE L	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S} 4424 2,6 BE L	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,Ei,Me,La} 4558 6,8 BE	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn} 4022 2,4 BE L	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 4553 3,2 BE L	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S,Sn} 4469 3,2 BE L	Di 06.06.	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S} 4554 3,1 BE L	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Me,La,S} 4747 4,3 BE L	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 4748 3,6 BE L	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße ^{10,Me,La} 4537 4,4 BE L	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,Me,La,S} 4561 4,0 BE	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La} 4319 6,2 BE	Mi 07.06.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La} 4429 4,1 BE L	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Me,La} 4533 3,8 BE L	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Ei,Me,La,S} 4273 2,8 BE	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn} 4233 2,5 BE L	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603 2,4 BE L	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis 4794	Do 08.06.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,Ei,Me,La} 4542 4,9 BE L	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{Me,La,S,Sn} 4158 2,8 BE L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,Ei,S} 4365 5,7 BE	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree ^{Ei,Me,La} 4581 2,4 BE L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree ^{G,Me,La} 4594 3,4 BE L	Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,20,G,Me,La,S} 4143 2,7 BE	Fr 09.06.	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,Me,La} 4144 3,2 BE	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S} 4626 3,6 BE L	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S} 4411 2,8 BE L	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 4177 2,6 BE	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S} 4599 3,7 BE L	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,Me,La,S} 4761 4,6 BE L	Sa 10.06.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Ei,S} 4584 6,0 BE	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Ei,S,Sn} 4023 3,6 BE L	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S} 4065 3,6 BE	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,Sn} 4421 3,2 BE L	Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Ei,Me,La} 4387 3,8 BE L	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Ei,Me,La,S} 4334 2,8 BE	So 11.06.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 4192 3,5 BE L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La,S} 4260 5,0 BE L	Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln ^{20,G,S,Sn} 4174 4,5 BE	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Me,La,S} 4756 2,9 BE	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,Ei,Me,La} 4525 3,3 BE	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,Me,La,S} 4167 3,3 BE

Suppen, Salat- und Dessertangebot
Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Suppe kann enthalten G,Ei,Me,La,S,Sn 2,40 Euro
Salat kann enthalten S 3,00 Euro
Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

Joghurt kann enthalten Me,La
Joghurt mit Müsli kann enthalten Sf,G,Me,La
Schokobälle Banane kann enthalten G,Me,La
Pudding kann enthalten Me,La
Grießpudding mit Sahne kann enthalten Me,La,G
Nuss-Pudding kann enthalten Me,La,Sf
Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten Me,La, Ei,Lp

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart
Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

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



1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∞ = mit Alkohol ℓ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.

= Apfelkuchen ^{G,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

= Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}

Änderungen vorbehalten

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: 24



Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Des- sert	Kuchen
Mo									Joghurt	
12.06.									pudding	
Di									Joghurt	
13.06.									pudding	
Mi									Joghurt	
14.06.									pudding	
Do									Joghurt	
15.06. <small>Fronleichnam</small>									pudding	
Fr									Joghurt	
16.06.									pudding	
Sa									Joghurt	
17.06.									pudding	
So									Joghurt	
18.06.									pudding	

Menü- angebot KW 24	1 7,75 Euro Vollkost	2 7,95 Euro Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 8,25 Euro Regionale Spezialitäten	4 7,50 Euro Kleine Mahlzeit	5 7,50 Euro Vegetarische Menüs	6 9,50 Euro Feine Küche
Mo	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,Ei,Me,La,S}	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,Me,La}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch- westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,Me,La,S,Sn}
12.06.	4378 3,6 BE L	4612 2,7 BE L	4580 4,2 BE	4040 2,9 BE L	4565 3,3 BE L	4211 3,3 BE
Di	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,S,Sn}	Gebrahene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	Vegetarischer Grüne-Bohnen- Eintopf ^S	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,Me,La}	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La}
13.06.	4275 3,8 BE L	4734 3,7 BE L	4098 3,5 BE	4608 2,1 BE L	4547 4,2 BE L	4437 3,3 BE
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,Ei,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,Me,La,S}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber- Füllung ^{10,G,Ei,Me,La}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Me,La,S}	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,S}
14.06.	4069 3,6 BE L	4263 3,6 BE L	4758 3,0 BE L	4515 5,0 BE L	4683 3,3 BE L	4133 2,6 BE L
Do	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,Me,La}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,Ei,Me,La}	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust- Formfleisch mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,Me,La}
15.06. <small>Fronleichnam</small>	4644 2,5 BE L	4599 3,7 BE L	4021	4097 2,4 BE L	4321 6,3 BE L	4770 4,0 BE
Fr	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{Me,La}	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Fi,Me,La,S,Sn}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Südländische Gemüse- Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Ei}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz- Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S}
16.06.	4539 L	4472 4,6 BE L	4610 2,5 BE L	4219 3,5 BE L	4549 4,7 BE	4120 3,7 BE
Sa	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp ^{G,Fi,Me,La,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,Ei,Me,La}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,S}	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris ^{G,Me,La,S}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,Ei,Me,La}	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpfungspätzle ^{G,Ei,Me,La,S}
17.06.	4462 4,8 BE L	4590 4,7 BE L	4552 6,1 BE L	4797 3,2 BE	4524 4,9 BE L	4255 4,4 BE L
So	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Ei}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{20,G,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{Me,La,S}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Ei,S}
18.06.	4458 2,7 BE L	4189 4,1 BE L	4249 3,5 BE	4199 2,0 BE	4574 2,9 BE L	4740 3,0 BE L

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

Suppen, Salat- und Dessertangebot

Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Suppe kann enthalten ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 2,40 Euro
Salat kann enthalten ^S 3,00 Euro
Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

Joghurt kann enthalten ^{Me,La}
Joghurt mit Müsli kann enthalten ^{Sf,G,Me,La}
Schokobälle Banane kann enthalten ^{G,Me,La}
Pudding kann enthalten ^{Me,La}
Grießpudding mit Sahne kann enthalten ^{Me,La,G}
Nuss-Pudding kann enthalten ^{Me,La,Sf}
Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten ^{Me,La, Ei,Lp}

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart

Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart

Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61

E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr

Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 14:00 Uhr



1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∑ = mit Alkohol ℒ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.

= Apfelkuchen ^{G,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

= Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}

Änderungen vorbehalten



*Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!*



Menü- angebot KW 25	1	7,75 Euro	2	7,95 Euro	3	8,25 Euro	4	7,50 Euro	5	7,50 Euro	6	9,50 Euro	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
	Vollkost		Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Regionale Spezialitäten		Kleine Mahlzeit		Vegetarische Menüs		Feine Küche			Mo									
Mo 19.06.	4002	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4083	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei}	4429	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La}	4553	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4552	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,S}	4779	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}	Mo 19.06.									Joghurt	Apfelkuchen
Di 20.06.	4732	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	4543	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Ei,Me,La}	4551	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Me,La,S}	4493	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,Fi,Me,La,Sn}	4554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4310	Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln ^{G,S,Sn}	Di 20.06.									Joghurt	Apfelkuchen
Mi 21.06.	4117	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	4768	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	4074	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La}	4744	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Me,La,S,Sn}	4521	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung ^{G,Ei,Me,La}	4127	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	Mi 21.06.									Joghurt	Apfelkuchen
Do 22.06.	4210	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La}	4192	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4191	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G,Me,La,S}	4626	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	4387	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Ei,Me,La}	4496	Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}	Do 22.06.									Joghurt	Apfelkuchen
Fr 23.06.	4501	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,Me,La}	4683	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Me,La,S}	4260	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La,S}	4169	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln ^{G,Me,La,Sn}	4603	Vegetarischer Möhreentopf mit feinen Kartoffelwürfeln	4138	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Fr 23.06.									Joghurt	Apfelkuchen
Sa 24.06.	4641	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S}	4225	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}	4584	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Ei,S}	4082	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,Ei,Me,La,S}	4580	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S}	4248	Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle ^{20,G,Ei,S,Sn}	Sa 24.06.									Joghurt	Apfelkuchen
So 25.06.	4347	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	4475	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La,S}	4786	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Me,La,S}	4231	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{Me,La,S,Sn}	4557	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Ei}	4411	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}	So 25.06.									Joghurt	Apfelkuchen

Suppen, Salat- und Dessertangebot
Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Suppe kann enthalten G,Ei,Me,La,S,Sn 2,40 Euro
Salat kann enthalten S 3,00 Euro
Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

Joghurt kann enthalten Me,La
Joghurt mit Müsli kann enthalten Sf,G,Me,La
Schokobälle Banane kann enthalten G,Me,La
Pudding kann enthalten Me,La
Grießpudding mit Sahne kann enthalten Me,La,G
Nuss-Pudding kann enthalten Me,La,Sf
Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten Me,La, Ei,Lp

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart
Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

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



1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.

= Apfelkuchen ^{G,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

= Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}

Änderungen vorbehalten

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: 26



Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Des- sert	Kuchen
Mo									Joghurt	
26.06.									pudding	
Di									Joghurt	
27.06.									pudding	
Mi									Joghurt	
28.06.									pudding	
Do									Joghurt	
29.06.									pudding	
Fr									Joghurt	
30.06.									pudding	
Sa									Joghurt	
01.07.									pudding	
So									Joghurt	
02.07.									pudding	

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
KW 26	Vollkost	Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
Mo	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,Ei,Me,La,S</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,Ei,Me,La</small>	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <small>20,G,Ei,Me,La,S,Sn</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <small>G,Me,La,S,Sn</small>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <small>G,Me,La,S</small>
26.06.	4098 3,5 BE	4542 4,9 BE L	4148 3,9 BE	4764 3,9 BE L	4599 3,7 BE L	4332 2,7 BE
Di	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,Fi,Me,La,Sn</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,Ei,Sb,Me,La,Sf</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,Ei,Me,La</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>
27.06.	4433 4,5 BE L	4124 2,8 BE L	4509	4603 2,4 BE L	4321 6,3 BE L	4791
Mi	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,Me,La</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,Fi,Me,La,Sn</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,Me,La</small>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,Ei,Me,La,S</small>
28.06.	4533 3,8 BE L	4644 2,5 BE L	4462 4,8 BE L	4229 3,2 BE L	4565 3,3 BE L	4159 3,0 BE
Do	Weißer Bohneneintopf <small>S</small>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Ei,Me,La,S</small>	Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G</small>	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,Fi,Me,La</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,Ei,Me,La</small>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,Ei,S,Sn</small>
29.06.	4624 3,2 BE	4079 4,0 BE L	4205 2,7 BE	4430 3,5 BE L	4590 4,7 BE L	4269 3,5 BE
Fr	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,Me,La</small>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,Fi,Me,La,S</small>	Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten <small>3,20,G,Me,La</small>	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,Ei,Me,La</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>Me,La,S</small>
30.06.	4594 3,4 BE L	4465 3,8 BE L	4029	4525	4608 2,1 BE L	4758 3,0 BE L
Sa	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,Me,La,S</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>Me,La,S</small>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Ei,Me,La,S,Sn</small>	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,Me,La</small>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small>
01.07.	4088	4745 4,0 BE L	4574 2,9 BE L	4099 3,3 BE	4547 4,2 BE L	4197
So	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,Me,La,S</small>	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>Ei,Me,La,Sn</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Me,La,S</small>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Ei,Me,La</small>	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombi <small>G,Fi,Me,La,S</small>
02.07.	4747 4,3 BE L	4270 4,2 BE L	4458 2,7 BE L	4168 2,8 BE L	4558 6,8 BE	4455 3,1 BE

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

Suppen, Salat- und Dessertangebot

Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Suppe kann enthalten G,Ei,Me,La,S,Sn 2,40 Euro
Salat kann enthalten S 3,00 Euro
Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

Joghurt kann enthalten Me,La
Joghurt mit Müsli kann enthalten Sf,G,Me,La
Schokobälle Banane kann enthalten G,Me,La
Pudding kann enthalten Me,La
Grießpudding mit Sahne kann enthalten Me,La,G
Nuss-Pudding kann enthalten Me,La,Sf
Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten Me,La, Ei,Lp

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart

Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart

Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61

E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr

Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 14:00 Uhr



1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Änderungen vorbehalten

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.

= Apfelkuchen G,Me,La

= Kirschkuchen G,Ei,Me,La

= Butterkuchen G,Me,La,Sf



*Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!*



Menü- angebot KW 27	1	7,75 Euro	2	7,95 Euro	3	8,25 Euro	4	7,50 Euro	5	7,50 Euro	6	9,50 Euro	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Des- sert	Kuchen
	Vollkost		Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Regionale Spezialitäten		Kleine Mahlzeit		Vegetarische Menüs		Feine Küche			Mo									Joghurt
Mo 03.07.	4164	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,Me,La,S}	4565	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,Me,La}	4255	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	4060	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,S,Sn}	4512	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Me,La}	4751	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	Mo 03.07.									Joghurt	Apfelkuchen
Di 04.07.	4612	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}	4175	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle ^{G,Ei}	4085	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,Me,La,S,Sn}	4573	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}	4552	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,S}	4437	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La}	Di 04.07.									Joghurt	Apfelkuchen
Mi 05.07.	4561	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,Me,La,S}	4210	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La}	4625	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S	4792	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	4557	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Ei}	4176	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	Mi 05.07.									Joghurt	Apfelkuchen
Do 06.07.	4536	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott ^{G,Ei,Me,La}	4477	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La,S}	4386	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{20,G,Ei,S}	4626	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	4554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	4282	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Me,La,S}	Do 06.07.									Joghurt	Apfelkuchen
Fr 07.07.	4551	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Me,La,S}	4608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	4069	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,Ei,Me,La,S}	4790	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,Me,La,S,Sn}	4683	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Me,La,S}	4106	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	Fr 07.07.									Joghurt	Apfelkuchen
Sa 08.07.	4767	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{Me,La,S,Sn}	4053	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	4522	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Ei,Me,La}	4170	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,Me,La,S}	4513	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,Me,La}	4240	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	Sa 08.07.									Joghurt	Apfelkuchen
So 09.07.	4263	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,Me,La,S}	4779	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}	4117	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	4227	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,Ei,S}	4580	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S}	4770	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,Me,La}	So 09.07.									Joghurt	Apfelkuchen

Suppen, Salat- und Dessertangebot
Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Suppe kann enthalten G,Ei,Me,La,S,Sn 2,40 Euro
Salat kann enthalten S 3,00 Euro
Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

Joghurt kann enthalten Me,La
Joghurt mit Müsli kann enthalten Sf,G,Me,La
Schokobälle Banane kann enthalten G,Me,La
Pudding kann enthalten Me,La
Grießpudding mit Sahne kann enthalten Me,La,G
Nuss-Pudding kann enthalten Me,La,Sf
Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten Me,La, Ei,Lp

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart
Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

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



1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∑ = mit Alkohol ℓ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

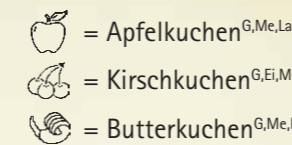
Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.



Änderungen vorbehalten

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: **28**



Ihr MenüsERVICE bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!



	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Des- sert	Kuchen
Mo									Joghurt	
10.07.									pudding	
Di									Joghurt	
11.07.									pudding	
Mi									Joghurt	
12.07.									pudding	
Do									Joghurt	
13.07.									pudding	
Fr									Joghurt	
14.07.									pudding	
Sa									Joghurt	
15.07.									pudding	
So									Joghurt	
16.07.									pudding	

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
KW 28	Vollkost	Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
Mo	7,75 Euro	7,95 Euro	8,25 Euro	7,50 Euro	7,50 Euro	9,50 Euro
10.07.	4768 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn} 3,1 BE L	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S} 2,6 BE L	4558 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,Ei,Me,La} 6,8 BE	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn} 2,4 BE L	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 3,2 BE L	4469 Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S,Sn} 3,2 BE L
11.07.	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S} 3,1 BE L	4747 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Me,La,S} 4,3 BE L	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 3,6 BE L	4537 In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße ^{10,Me,La} 4,4 BE L	4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,Me,La,S} 4,0 BE	4319 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La} 6,2 BE
12.07.	4429 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La} 4,1 BE L	4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Me,La} 3,8 BE L	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Ei,Me,La,S} 2,8 BE	4233 Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn} 2,5 BE L	4603 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 2,4 BE L	4794 Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis
13.07.	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,Ei,Me,La} 4,9 BE L	4158 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{Me,La,S,Sn} 2,8 BE L	4365 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,Ei,S} 5,7 BE	4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree ^{Ei,Me,La} 2,4 BE L	4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree ^{G,Me,La} 3,4 BE L	4143 Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,20,G,Me,La,S} 2,7 BE
14.07.	4144 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,Me,La} 3,2 BE	4626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S} 3,6 BE L	4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S} 2,8 BE L	4177 Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 2,6 BE	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S} 3,7 BE L	4761 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,Me,La,S} 4,6 BE L
15.07.	4584 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Ei,S} 6,0 BE	4023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Ei,S,Sn} 3,6 BE L	4065 Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S} 3,6 BE	4421 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,Sn} 3,2 BE L	4387 Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Ei,Me,La} 3,8 BE L	4334 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Ei,Me,La,S} 2,8 BE
16.07.	4192 Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 3,5 BE L	4260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La,S} 5,0 BE L	4174 Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln ^{20,G,Sn} 4,5 BE	4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Me,La,S} 2,9 BE	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,Ei,Me,La} L	4167 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,Me,La,S} 3,3 BE

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

Suppen, Salat- und Dessertangebot

Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Suppe kann enthalten ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 2,40 Euro
Salat kann enthalten ^S 3,00 Euro
Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

Joghurt kann enthalten ^{Me,La}
Joghurt mit Müsli kann enthalten ^{Sf,G,Me,La}
Schokobälle Banane kann enthalten ^{G,Me,La}
Pudding kann enthalten ^{Me,La}
Grießpudding mit Sahne kann enthalten ^{Me,La,G}
Nuss-Pudding kann enthalten ^{Me,La,Sf}
Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten ^{Me,La, Ei,Lp}

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart

Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart

Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61

E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

Bestellzeiten: Montag - Freitag 8:00 bis 14:00 Uhr

Kostenfrei Abbestellen am Werktag vor der Lieferung bis 14:00 Uhr



1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Änderungen vorbehalten

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.

= Apfelkuchen ^{G,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

= Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}



*Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!*



Bestellschein
Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen
Kalenderwoche: **29**

Menü- angebot KW 29	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Des- sert	Kuchen
	7,75 Euro	7,95 Euro	8,25 Euro	7,50 Euro	7,50 Euro	9,50 Euro		1	2	3	4	5	6				
	Vollkost	Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche											
Mo 17.07.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,Ei,Me,La,S}	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,Me,La}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,Me,La,S,Sn}	Mo 17.07.									Joghurt Pudding	
Di 18.07.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,S,Sn}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,Me,La}	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La}	Di 18.07.									Joghurt Pudding	
Mi 19.07.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,Ei,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,Me,La,S}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{10,G,Ei,Me,La}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G,Me,La,S}	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,S}	Mi 19.07.									Joghurt Pudding	
Do 20.07.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,Me,La}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,Ei,Me,La}	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,Me,La}	Do 20.07.									Joghurt Pudding	
Fr 21.07.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{Me,La}	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Fi,Me,La,S,Sn}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S}	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Ei}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Ei,Me,La,S}	Fr 21.07.									Joghurt Pudding	
Sa 22.07.	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp ^{G,Fi,Me,La,S,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,Ei,Me,La}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,S}	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris ^{G,Me,La,S}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,Ei,Me,La}	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpfungspätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	Sa 22.07.									Joghurt Pudding	
So 23.07.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,La,S}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Ei}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{20,G,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{Me,La,S}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Ei,S}	So 23.07.									Joghurt Pudding	

Suppen, Salat- und Dessertangebot
Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Suppe kann enthalten G,Ei,Me,La,S,Sn 2,40 Euro
Salat kann enthalten S 3,00 Euro
Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

Joghurt kann enthalten Me,La
Joghurt mit Müsli kann enthalten Sf,G,Me,La
Schokobälle Banane kann enthalten G,Me,La
Pudding kann enthalten Me,La
Grießpudding mit Sahne kann enthalten Me,La,G
Nuss-Pudding kann enthalten Me,La,Sf
Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten Me,La, Ei,Lp

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart
Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart
Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61
E-Mail: essen@ds-stuttgart.de

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



1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∞ = mit Alkohol ℓ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.

= Apfelkuchen ^{G,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}

= Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}

Änderungen vorbehalten

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: 30



Ihr MenüsERVICE bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!



	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Des- sert	Kuchen
Mo									Joghurt	
24.07.									Pudding	
Di									Joghurt	
25.07.									Pudding	
Mi									Joghurt	
26.07.									Pudding	
Do									Joghurt	
27.07.									Pudding	
Fr									Joghurt	
28.07.									Pudding	
Sa									Joghurt	
29.07.									Pudding	
So									Joghurt	
30.07.									Pudding	

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
KW 30	Vollkost	Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
Mo	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Ei,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Ei}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,S}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}
24.07.	4002 4,8 BE L	4083 3,2 BE L	4429 4,1 BE L	4553 3,2 BE L	4552 6,1 BE L	4779 2,8 BE L
Di	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Ei,Me,La}	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,Fi,Me,La,Sn}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S}	Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln ^{G,S,Sn}
25.07.	4732 3,5 BE	4543 4,5 BE L	4551 4,8 BE	4493 3,7 BE L	4554 3,1 BE L	4310 2,9 BE L
Mi	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Ei,Me,La,S,Sn}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn}	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Me,La,S,Sn}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung ^{G,Ei,Me,La}	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,Ei,Me,La,S}
26.07.	4117 3,4 BE	4768 3,1 BE L	4074	4744 2,8 BE L	4521	4127 2,7 BE
Do	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La}	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S,Sn}	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G,Me,La,S}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	Saftige Gemüsekrautpfanne mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Ei,Me,La}	Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}
27.07.	4210 3,5 BE L	4192 3,5 BE L	4191 4,8 BE L	4626 3,6 BE L	4387 3,8 BE L	4496 2,7 BE L
Fr	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,Me,La}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Me,La,S}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La,S}	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln ^{G,Me,La,Sn}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}
28.07.	4501 4,7 BE L	4683 3,3 BE L	4260 5,0 BE L	4169 2,3 BE L	4603 2,4 BE L	4138 3,9 BE
Sa	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Ei,S}	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,Ei,Me,La,S}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Ei,Me,La,S}	Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpfungspätzle ^{20,G,Ei,S,Sn}
29.07.	4641 4,7 BE	4225 3,0 BE L	4584 6,0 BE	4082 1,9 BE L	4580 4,2 BE	4248 3,4 BE
So	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Ei,Me,La,S}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Me,La,S}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{Me,La,S,Sn}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Ei}	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S}
30.07.	4347 3,5 BE	4475 2,4 BE L	4786 3,4 BE	4231 2,2 BE L	4557	4411 2,8 BE L

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

Suppen, Salat- und Dessertangebot

Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.
 Suppe kann enthalten ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 2,40 Euro
 Salat kann enthalten ^S 3,00 Euro
 Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro
 Joghurt kann enthalten ^{Me,La}
 Joghurt mit Müsli kann enthalten ^{Sf,G,Me,La}
 Schokobälle Banane kann enthalten ^{G,Me,La}
 Pudding kann enthalten ^{Me,La}
 Grießpudding mit Sahne kann enthalten ^{Me,La,G}
 Nuss-Pudding kann enthalten ^{Me,La,Sf}
 Schokopudding mit Spekulatius kann enthalten ^{Me,La, Ei,Lp}

Mahlzeitendienst der Diakoniestation Stuttgart
 Amstetter Str. 22 · 70329 Stuttgart
 Tel.: 07 11-42 07 16 60 · Fax: 07 11-42 07 16 61
 E-Mail: essen@ds-stuttgart.de



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

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)
 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
 Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
 Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Lp = Lupinen
 Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:
 L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 2,20 Euro.
 = Apfelkuchen ^{G,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{G,Ei,Me,La}
 = Butterkuchen ^{G,Me,La,Sf}

Änderungen vorbehalten