



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



Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: **39**

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
<b>KW 39</b>	8,00 Euro Vollkost	8,20 Euro Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	8,50 Euro Regionale Spezialitäten	7,75 Euro Kleine Mahlzeit	7,75 Euro Vegetarische Menüs	9,70 Euro Feine Küche											
<b>Mo</b> 24.09.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,61,M,Me,La,S 4164	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,61,M,Me,La 4533	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen 20,G,61,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn 4148	Gebrautene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln G,61,M,Me,La,S,Sn 4764	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	Buntbarschfilet in Safran-Zitronensoße dazu eine Blumenkohl-Möhren-Mischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me 4405	<b>Mo</b> 24.09.									Joghurt Pudding	  
<b>Di</b> 25.09.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,61,M,Me,La,S 4458	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,61,M,Me,La,S 4124	Süßer Kirschnichel mit Vanillesoße G,61,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S 4608	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,61,Ei,M,Me,La 4321	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle 20,G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203	<b>Di</b> 25.09.									Joghurt Pudding	  
<b>Mi</b> 26.09.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La 4501	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,61,Fi,M,Me,La,Sn 4462	Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln Sn 4209	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,61,Ei,M,Me,La,S 4159	<b>Mi</b> 26.09.									Joghurt Pudding	  
<b>Do</b> 27.09.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,61,Ei,M,Me,La,S 4079	Herzhafter Rindergulaschtopf G,61 4205	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,61,Fi,M,Me,La 4430	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,61,Ei,S,Sn 4269	<b>Do</b> 27.09.									Joghurt Pudding	  
<b>Fr</b> 28.09.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris Sn 4138	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,61,Fi,M,Me,La,S,Sn 4472	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln G,61,Ei,M,Me,La,Sn 4012	Pfnankuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung 10,G,61,Ei,M,Me,La 4515	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,61,M,Me,La 4594	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20 4791	<b>Fr</b> 28.09.									Joghurt Pudding	  
<b>Sa</b> 29.09.	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,61,M,Me,La,S 4747	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,61,Ei,M,Me,La,S 4580	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Vegetarischer Steckerübenintopf L 4627	Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln L 4105	<b>Sa</b> 29.09.									Joghurt Pudding	  
<b>So</b> 30.09.	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi 4406	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,61,Ei,Sn 4154	Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln G,61,M,Me,La,S 4793	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln L 4168	Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis G,61,Sb,Sn 4591	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle 20,G,61,Ei,S 4306	<b>So</b> 30.09.									Joghurt Pudding	  

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: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere  
 La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf  
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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.

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

- L = Leichte 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 2,20 Euro.**

- = Apfelkuchen<sup>G,61,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>G,61,M,Ei,Me,La</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,61,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten

**Suppen, Salat- und Dessertangebot**

Die Suppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
 Suppe kann enthalten G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 Euro  
 Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 3,00 Euro  
 Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro  
 Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

**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](mailto:essen@ds-stuttgart.de)

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

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

# Bestellschein

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 40



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



	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Des- sert	Kuchen
<b>Mo</b>									Joghurt Pudding	
01.10.										
<b>Di</b>									Joghurt Pudding	
02.10.										
<b>Mi</b>									Joghurt Pudding	
03.10.										
<b>Do</b>									Joghurt Pudding	
04.10.										
<b>Fr</b>									Joghurt Pudding	
05.10.										
<b>Sa</b>									Joghurt Pudding	
06.10.										
<b>So</b>									Joghurt Pudding	
07.10.										

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
<b>KW 40</b>	Vollkost	Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b>	<b>Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Herzhafter Spinatpannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Wirsiengroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln</b> <small>G, G1, S, Sn</small>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <small>G, G1, M, Me, La</small>	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln</b> <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>
01.10.	4006	4589	4260	4060	4512	4751
<b>Di</b>	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein</b> <small>3, 20, S</small>	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle</b> <small>G, G1, Ei</small>	<b>Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln</b> <small>3, 20, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln</b> <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese</b> <small>G, G1, G3, S</small>	<b>Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen</b> <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>
02.10.	4641	4175	4085	4573	4552	4240
<b>Mi</b>	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise</b> <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießknockerln</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Zartes Hühnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis</b>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <small>G, G1, Ei</small>	<b>Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln</b> <small>Fi</small>
03.10.	4561	4061	4693	4792	4557	4407
<b>Do</b>	<b>Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott</b> <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze</b> <small>20, G, G1, Ei, S</small>	<b>Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein</b> <small>3, 20, S</small>	<b>Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur</b> <small>G, G1, M, Me, La</small>	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrutabala und Spätzle</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>
04.10.	4524	4053	4386	4626	4547	4176
<b>Fr</b>	<b>Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße</b> <small>Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Gemüseeeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein</b> <small>G, G1, Ei, S</small>	<b>Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</b> <small>Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsiengemüse und Kartoffelpüree</b> <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> <small>S</small>	<b>Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse</b> <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small>
05.10.	4263	4612	4069	4790	4624	4428
<b>Sa</b>	<b>Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln</b> <small>M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln</b> <small>Fi, M, Me, La, S</small>	<b>Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Quarkknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße</b> <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small>	<b>Mini-Steaklets „Gentle Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>
06.10.	4767	4477	4522	4040	4511	4106
<b>So</b>	<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsiengemüse und Spätzle</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris</b> <small>M, Me, La, S, Sn</small>	<b>„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen</b> <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle</b> <small>G, G1, Ei, S</small>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln</b> <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree</b> <small>20, G, G1, M, Me, La</small>
07.10.	4347	4400	4117	4227	4599	4770

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, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 2,50 Euro

Salat kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd 3,00 Euro

Dessert Joghurt oder Pudding 1,10 Euro

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

### 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: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf  
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte 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 2,20 Euro.

= Apfelkuchen G, G1, M, Me, La

= Kirschkuchen G, G1, M, Ei, Me, La

= Butterkuchen G, G1, M, Me, La, S, S, S1