



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



**Bestellschein**

Nicht gewünschte Tage bitte durchstreichen

Kalenderwoche: 41

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen	
<b>KW 41</b>	8,00 Euro	8,20 Euro	8,50 Euro	7,75 Euro	7,75 Euro	9,70 Euro												
	Vollkost	Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche												
<b>Mo</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b>	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln	<b>Gepökelter Schinkenbraten in Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>Mo</b>									Joghurt		
08.10.	4799	4621	4226	4097	4554	4143	08.10.									●		
<b>Di</b>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree	<b>Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße</b> dazu Möhren und Salzkartoffeln	<b>Di</b>									Joghurt		
09.10.	4533	4747	4745	4581	4594	4437	09.10.									●		
<b>Mi</b>	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> dazu Möhren und Risi-Bisi	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott	<b>Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> mit Spiralnudeln	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln	<b>Vegetarischer Steckrübeneintopf</b>	<b>Ente „asiatisch“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis	<b>Mi</b>										Joghurt	
10.10.	4433	4513	4174	4206	4627	4782	10.10.									●		
<b>Do</b>	<b>Asiatische süß-saure Gemüsepfanne</b> dazu Reis	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> in Senfsoße mit buntem Gemüsereis	<b>Quark-Grieß-Auflauf</b> mit Aprikosen-Apfel-Kompott	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	<b>Do</b>										Joghurt	
11.10.	4591	4225	4365	4493	4536	4319	11.10.									●		
<b>Fr</b>	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln	<b>Schlemmerfilet „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker	<b>Schweinebraten in Bratensoße</b> mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale	<b>Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße</b> dazu Fingermöhren und Kräuterreis	<b>Fr</b>										Joghurt	
12.10.	4074	4424	4539	4177	4543	4725	12.10.									●		
<b>Sa</b>	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>Gegrilltes Haxenfleisch</b> in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Speckklößen	<b>Zwei Pfannkuchen</b> gefüllt mit Blaubeer-Kompott	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle	<b>Sa</b>										Joghurt	
13.10.	4551	4768	4065	4525	4387	4334	13.10.									●		
<b>So</b>	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle	<b>Deutsches Beefsteak</b> in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>Schlemmergeschnetzeltes vom Rind</b> in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle	<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße	<b>So</b>										Joghurt	
14.10.	4192	4083	4273	4756	4587	4182	14.10.									●		

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, G1, M, Me, La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>G, G1, M, Ei, Me, La</sup>
- = Butterkuchen<sup>G, G1, 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, 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](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 .....

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: 42



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	Apfel
15.10.									pudding	Kirsche
<b>Di</b>									Joghurt	Apfel
16.10.									pudding	Kirsche
<b>Mi</b>									Joghurt	Apfel
17.10.									pudding	Kirsche
<b>Do</b>									Joghurt	Apfel
18.10.									pudding	Kirsche
<b>Fr</b>									Joghurt	Apfel
19.10.									pudding	Kirsche
<b>Sa</b>									Joghurt	Apfel
20.10.									pudding	Kirsche
<b>So</b>									Joghurt	Apfel
21.10.									pudding	Kirsche

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
<b>KW 42</b>	Vollkost	Leichte Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Regionale Spezialitäten	Kleine Mahlzeit	Vegetarische Menüs	Feine Küche
<b>Mo</b>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G, G1, Ei, S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G, G1, Ei, M, Me, La	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10, G, G1, Ei, M, Me, La	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin G, G1, M, Me, La, S
15.10.	4002  ● L	4612  ● L	4558  ●	4040  ● L	4524  ● L	4332  ●
<b>Di</b>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G, G1, M, Me, La, S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9, G, G1, Ei, M, Me, La	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G, G1, M, Me, La	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S
16.10.	4465  ● L	4761  ● L	4081  ●	4542  ● L	4547  ● L	4255  ● L
<b>Mi</b>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M, Me, La, S	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G, G1, Ei, S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G, G1, M, Me, La, S	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G, G1, S
17.10.	4080  ● L	4472  ● L	4758  ● L	4146  ● L	4683  ● L	4133  ● L
<b>Do</b>	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch 20, M, Me, La, S	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3, M, Me, La	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G, G1, M, Me, La, S
18.10.	4622  ●	4599  ● L	4021  ●	4022  ● L	4522  ●	4786  ●
<b>Fr</b>	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Ei, M, Me, La, S, Sn	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G, G1, Ei, S	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G, G1, Ei, M, Me, La	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn
19.10.	4536  ● L	4270  ● L	4610  ● L	4233  ● L	4321  ● L	4469  ● L
<b>Sa</b>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G, G1, S, Sn	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9, G, G1, Ei, M, Me, La	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20, G, G1, Ei, S	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris G, G1, M, Me, La, S	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G, G1, Ei, M, Me, La, S	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S
20.10.	4275  ● L	4590  ● L	4386  ●	4797  ●	4580  ●	4120  ●
<b>So</b>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G, G1, Ei	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20, G, G1, M, Me, La, S	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M, Me, La, S	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, S
21.10.	4458  ● L	4189  ● L	4249  ●	4199  ●	4574  ● L	4740  ● 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, 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

Änderungen vorbehalten