

# Bestellschein

Kalenderwoche: 6

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>							
03.02.								
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>							
04.02.								
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>							
05.02.								
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>							
06.02.								
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>							
07.02.								
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>							
08.02.								
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>							
09.02.								

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

Deutsches Rotes Kreuz

Kreisverband Korbach e.V.  
Arolser Landstr. 23  
34497 Korbach  
Tel.: 0 56 31 / 95 99 - 24



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 8,95 € Vollkost	2 8,95 € Angepasste Vollkost / Diabetiker	3 8,95 € Vegetarisch	4 9,75 € Gourmet-Menü	5 7,75 € Mini Menü	6 8,75 € Tagesgericht
<b>Mo</b>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
03.02.	<input type="checkbox"/> ● L 4419	<input type="checkbox"/> ● L 4645	<input type="checkbox"/> ● 4549	<input type="checkbox"/> ● 4190	<input type="checkbox"/> L 4097	<input type="checkbox"/> L 4780
<b>Di</b>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>
04.02.	<input type="checkbox"/> ● L 4745	<input type="checkbox"/> ● L 4145	<input type="checkbox"/> ● L 4565	<input type="checkbox"/> ● 4211	<input type="checkbox"/> ● L 4573	<input type="checkbox"/> ● 4551
<b>Mi</b>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
05.02.	<input type="checkbox"/> ● 4153	<input type="checkbox"/> ● L 4053	<input type="checkbox"/> ● 4598	<input type="checkbox"/> ● 4782	<input type="checkbox"/> ● L 4231	<input type="checkbox"/> 4074
<b>Do</b>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>
06.02.	<input type="checkbox"/> L 4693	<input type="checkbox"/> L 4768	<input type="checkbox"/> ● 4576	<input type="checkbox"/> ● 4182	<input type="checkbox"/> L 4434	<input type="checkbox"/> ● L 4533
<b>Fr</b>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
07.02.	<input type="checkbox"/> ● 4584	<input type="checkbox"/> ● L 4590	<input type="checkbox"/> ● L 4683	<input type="checkbox"/> L 4402	<input type="checkbox"/> ● L 4163	<input type="checkbox"/> L 4080
<b>Sa</b>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>
08.02.	<input type="checkbox"/> ● 4102	<input type="checkbox"/> L 4747	<input type="checkbox"/> ● L 4556	<input type="checkbox"/> ● 4203	<input type="checkbox"/> L 4515	<input type="checkbox"/> ● 4614
<b>So</b>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small>	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
09.02.	<input type="checkbox"/> ● L 4217	<input type="checkbox"/> ● L 4472	<input type="checkbox"/> ● 4595	<input type="checkbox"/> 4319	<input type="checkbox"/> ● 4755	<input type="checkbox"/> ● L 4192

**Unser Tipp**  
Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat.  
Dessert Vollkost  
\* Kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,75 €  
Salat  
\* Kann enthalten 2,3,10 1,85 €

Bitte informieren Sie sich auch über unsere weiteren Dienste:  
• Hausnotruf  
• Ambulante Pflege  
• Betreutes Reisen

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

**Transportkostenzuschlag**  
Korbach 2,50 € Umgebung 3,50 €

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ☒=mit Alkohol ☒=vegetarisch ☒=ohne Gluten lt. Rezeptur ☒=ohne Laktose lt. Rezeptur ☒=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
☒=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milcheiweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf  
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](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.

Änderungen vorbehalten