

**Ihr Menüservice  
mit Herz** 



**Bestellschein**

Kalenderwoche: 7

Menü-angebot	1	8,95 €	2	8,95 €	3	8,95 €	4	9,75 €	5	7,75 €	6	8,75 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	
	Vollkost		Angepasste Vollkost / Diabetiker		Vegetarisch		Gourmet-Menü		Mini Menü		Tagesgericht											
<b>Mo</b>	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>	4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,G1,Ei,M,Me</small>	4575	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	4426	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>	4608	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <small>S</small>	4030	<b>Mo</b>									
10.02.	☞ ●		☞ ● L		☞ ●		● L		☞ ☞ ● L		☞ ☞ ●		10.02.									
<b>Di</b>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9,G,G1,M,Me,La</small>	4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	4544	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4255	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	4744	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La</small>	4144	<b>Di</b>									
11.02.	☞ ☞ ●		☞ ● L		☞		● L		● L		☞ ☞ ●		11.02.									
<b>Mi</b>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,F5,F1</small>	4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	4574	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Broccoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4159	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	4099	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4002	<b>Mi</b>									
12.02.	☞		☞ ● L		☞ ☞ ● L		☞ ☞ ●		☞ ●		☞ ● L		12.02.									
<b>Do</b>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüse mix in Joghurtssoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	4545	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4784	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4580	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	4018	<b>Do</b>									
13.02.	●		☞ ● L		☞ ● L		☞ ●		☞ ●		☞ ●		13.02.									
<b>Fr</b>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small>	4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4599	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4320	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	4199	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4458	<b>Fr</b>									
14.02.	☞ ☞ ●		☞ ● L		☞ ● L		☞ ●		☞ ●		● L		14.02.									
<b>Sa</b>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Stekrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>	4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,G1,G4,M,Me,La,S</small>	4593	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</small>	4420	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4022	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small>	4138	<b>Sa</b>									
15.02.	● L		☞ ☞ ● L		☞ ●		● L		☞ ● L		☞ ☞ ☞ ●		15.02.									
<b>So</b>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	4570	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4308	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</small>	4212	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small>	4514	<b>So</b>									
16.02.	☞		☞ ● L		☞ ●		☞ ●		● L		☞ ☞ ●		16.02.									

**Unser Tipp**  
 Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat.

Dessert Vollkost 1,75 €  
 \* Kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd  
 Salat 1,85 €  
 \* Kann enthalten 2,3,10

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 0 56 31 / 95 99 - 24 mit.

**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 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

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. 25g 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=Milchprotein 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.