

Ihr Menüservice mit Herz 



Bestellschein

Kalenderwoche: **9**

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											
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}		Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La}		Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}		Mo									
24.02.	 L 4516		 ● L 4226		 ● L 4540		 ● 4417		 ● L 4762		 ● 4088		24.02.									
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,Gl,Ei,S}		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La}		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn}		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Gl,Ei}		Di									
25.02.	 ● 4026		 ● L 4778		 ● L 4594		 ● L 4221		 L 4502		 ● 4024		25.02.									
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,Gl,M,Me,La}		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La}		Mi									
26.02.	 ● 4098		 ● L 4501		 ● 4591		 ● L 4748		 ● L 4233		 ● 4668		26.02.									
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G,Gl,M,Me,La,Sn}		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}		Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La}		Do									
27.02.	 ● L 4758		 ● L 4577		 ● L 4554		 ● 4108		 ● L 4493		 4512		27.02.									
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle ^{20,G,Gl,Ei,Sn}		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}		Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Fr									
28.02.	 ● 4154		 ● L 4465		 ● L 4587		 ● 4785		 ● L 4603		 4081		28.02.									
Sa	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei}		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,Gl,Ei,S,Sn}		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}		Sa									
01.03.	 4076		 ● L 4621		 ● L 4560		 ● 4269		 ● L 4040		 ● L 4433		01.03.									
So	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		So									
02.03.	 ● L 4263		 ● L 4189		 ● 4588		 ● L 4411		 ● L 4168		 ● 4759		02.03.									

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

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. 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=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 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.