

Bestellschein

Kalenderwoche: 10

| Menü | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Dessert* | Salat* |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mo | <input type="checkbox"/> |
| 03.03. | | | | | | | | |
| Di | <input type="checkbox"/> |
| 04.03. | | | | | | | | |
| Mi | <input type="checkbox"/> |
| Aschermittwoch 05.03. | | | | | | | | |
| Do | <input type="checkbox"/> |
| 06.03. | | | | | | | | |
| Fr | <input type="checkbox"/> |
| 07.03. | | | | | | | | |
| Sa | <input type="checkbox"/> |
| Weltfrauentag 08.03. | | | | | | | | |
| So | <input type="checkbox"/> |
| 09.03. | | | | | | | | |

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 |
|--------------------------|---|--|---|---|---|--|
| Mo | Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} | Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} | Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn} | Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} | Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} | Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} |
| 03.03. | <input type="checkbox"/> ● 4086 | <input type="checkbox"/> ● L 4124 | <input type="checkbox"/> ● 4548 | <input type="checkbox"/> L 4751 | <input type="checkbox"/> L 4790 | <input type="checkbox"/> L 4523 |
| Di | Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} | Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} | Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S} | Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} | Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} | Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn} |
| 04.03. | <input type="checkbox"/> ● 4606 | <input type="checkbox"/> L 4429 | <input type="checkbox"/> ● L 4552 | <input type="checkbox"/> L 4202 | <input type="checkbox"/> ● L 4553 | <input type="checkbox"/> ● L 4767 |
| Mi | „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La} | Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se} | Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} | Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei} |
| Aschermittwoch 05.03. | <input type="checkbox"/> ● L 4378 | <input type="checkbox"/> ● L 4524 | <input type="checkbox"/> ● 4508 | <input type="checkbox"/> ● 4334 | <input type="checkbox"/> ● L 4146 | <input type="checkbox"/> ● 4001 |
| Do | Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S} | Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln | Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} | Reibekuchen mit Apfelsmus ^{G,G1,Ei} | Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S} |
| 06.03. | <input type="checkbox"/> ● 4445 | <input type="checkbox"/> ● L 4079 | <input type="checkbox"/> ● L 4639 | <input type="checkbox"/> ● L 4407 | <input type="checkbox"/> ● L 4557 | <input type="checkbox"/> ● 4164 |
| Fr | Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} | Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} | Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La} | Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis |
| 07.03. | <input type="checkbox"/> L 4462 | <input type="checkbox"/> ● L 4610 | <input type="checkbox"/> ● 4558 | <input type="checkbox"/> ● L 4176 | <input type="checkbox"/> ● L 4082 | <input type="checkbox"/> ● L 4798 |
| Sa | Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} | Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La} | Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La} | Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis | Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ^{M,Me,La} |
| Weltfrauentag 08.03. | <input type="checkbox"/> ● L 4539 | <input type="checkbox"/> ● L 4061 | <input type="checkbox"/> ● L 4543 | <input type="checkbox"/> ● 4427 | <input type="checkbox"/> ● L 4792 | <input type="checkbox"/> ● 4630 |
| So | Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} | Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,G1,M,Me,La} | Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La} | Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} | Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} |
| 09.03. | <input type="checkbox"/> ● 4117 | <input type="checkbox"/> ● L 4770 | <input type="checkbox"/> ● 4562 | <input type="checkbox"/> L 4210 | <input type="checkbox"/> ● L 4227 | <input type="checkbox"/> ● 4013 |

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=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.