# Bestellschein

Kalenderwoche: 14

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat
Mo	:····: ::			:····: ::	:			
31.03.								
Di 01.04.								
Mi 02.04.								
Do 03.04.								
Fr 04.04.								
Sa )5.04.								
So 6.04.			<u></u>		<u></u>			

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-	8,95 €	8,95€	3 8,95€	9,75€	<b>5</b> 7,75€	<b>6</b> 8,75 <sup>‡</sup>	
angebot Vollkost		Angepasste Vollkost / Diabetiker	Vegetarisch	Gourmet-Menü	Mini Menü	Tagesgericht	
Mo 31.03.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten- Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	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 <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Currywurst mit Kartoffelspal	
	<b>∠ 4516</b>	<b>¾</b>	&% ● L 4540	<b>¾</b> ● 4417	● L 4762	<b>¾ %</b> □ • 40	
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M.Me,La,Sn	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree GGI,M,Me,La	Rinderroulade "Hausfrauen- Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Drei Hackröllchen "Balkan-A vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter- Kartoffeln <sup>G,G1,EI</sup>	
01.04.	<i>‰</i> ⇔ 4026	<b>¾</b> ● L 4778	<b>2</b> ●L 4594	<b> </b>	<b>&amp;</b> ∟ <b>4502</b>	<i>‰</i> ⇔ 40	
Mi 2.04.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon- Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Gnocchi in einer Gemüsemischung "Mediterrane Art" <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle"	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La	
JZ.U <del>4</del> .		Ø ₹ ● L 4501	<b>&amp;</b> ● 4591	<b>*</b> ● L 4748	● L 4233	× 4	
Do 03.04.	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,GI,EI,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <sup>20,G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>G,G1,FI,M,Me,La,Sn</sup>	Apfelstrudel mit Vanillesoße	
	<b>¾</b> ● L 4758	● L 4577	Ø ●L 4554	<b>⇔</b> • 4108	● L 4493	8 4	
Fr 04.04.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,Sn</sup>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20,</sup>	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sr</sup>	
1000	<i>i</i> ≈ • 4154	● L 4465	Ø ●L 4587	<b>₹ % * * * * * * * * * *</b>	2 ¾ ¾ ● L 4603	₩ 4	
Sa	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>20,6,61,Ei,5,5n</sup>	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtsch dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,FI,M,Me,La,Sn	
05.04.	₩ 4076	<b> </b>	€ 🖟 🍨 4560	<b>∑</b> ‰% □ 4269	⇔ <b>L</b> 4040	● L 44	
So	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße <sup>EI,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,EI,M,Me,La,S	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße s	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken- Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,GI,FI,M,Me,La,S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse un würzigen Kräuterkartoffeln	
06.04.							

#### 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

Salat \* Kann enthalten 2,3,10 1,75 € 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 35 g 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 Alkohol &=vegetarisch #= ohne Gluten It. Rezeptur #= ohne Laktose It. Rezeptur #= henüs 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 = Milch (ein 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.