

# Bestellschein

Kalenderwoche: 24

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>							
<small>Pfingstmontag</small> 09.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>							
10.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>							
11.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>							
12.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>							
13.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>							
14.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>							
15.06.	<input type="checkbox"/>							

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	2	3	4	5	6
	Vollkost	Angepasste Vollkost / Diabetiker	Vegetarisch	Gourmet-Menü	Mini Menü	Tagesgericht
<b>Mo</b>	<b>8,95 €</b>	<b>8,95 €</b>	<b>8,95 €</b>	<b>9,75 €</b>	<b>7,75 €</b>	<b>8,75 €</b>
<b>Mo</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,5n</small>
<small>Pfingstmontag</small> 09.06.	<input type="checkbox"/> L 4516	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4226	<input type="checkbox"/> ● L 4540	<input type="checkbox"/> ● 4417	<input type="checkbox"/> L 4762	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4088
<b>Di</b>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small>
10.06.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4026	<input type="checkbox"/> ● L 4778	<input type="checkbox"/> ● L 4594	<input type="checkbox"/> ● L 4221	<input type="checkbox"/> L 4502	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4024
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>
11.06.	<input type="checkbox"/> ● 4098	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4501	<input type="checkbox"/> ● 4591	<input type="checkbox"/> ● L 4748	<input type="checkbox"/> L 4233	<input type="checkbox"/> 4668
<b>Do</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20,G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>
12.06.	<input type="checkbox"/> ● L 4758	<input type="checkbox"/> ● L 4577	<input type="checkbox"/> ● L 4554	<input type="checkbox"/> ● 4108	<input type="checkbox"/> L 4493	<input type="checkbox"/> 4512
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
13.06.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4154	<input type="checkbox"/> L 4465	<input type="checkbox"/> ● L 4587	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4785	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4603	<input type="checkbox"/> 4081
<b>Sa</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>	Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>
14.06.	<input type="checkbox"/> 4076	<input type="checkbox"/> ● L 4621	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4560	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4269	<input type="checkbox"/> ● L 4040	<input type="checkbox"/> L 4433
<b>So</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>5</small>	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln
15.06.	<input type="checkbox"/> ● L 4263	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4189	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4588	<input type="checkbox"/> L 4411	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4168	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4759

### 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  = Menü 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=Milchweiss 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.