

Bestellschein

Kalenderwoche: 26

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	<input type="checkbox"/>							
23.06.								
Di	<input type="checkbox"/>							
24.06.								
Mi	<input type="checkbox"/>							
25.06.								
Do	<input type="checkbox"/>							
26.06.								
Fr	<input type="checkbox"/>							
27.06.								
Sa	<input type="checkbox"/>							
28.06.								
So	<input type="checkbox"/>							
29.06.								

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.

Menüangebot	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 23.06.	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4419	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ ● L 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small> ● 4549	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4190	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4097	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4780
Di 24.06.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4745	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small> ● L 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> ● L 4565	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4211	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4573	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4551
Mi 25.06.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4153	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● 4598	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{5b} ● 4782	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4231	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● 4074
Do 26.06.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4693	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4576	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4182	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La</small> ● L 4434	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> ● L 4533
Fr 27.06.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> ● 4584	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4683	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small> ● L 4402	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4163	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4080
Sa 28.06.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La,S</small> ● 4102	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small> ● L 4556	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4203	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4515	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> ● 4614
So 29.06.	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small> ● L 4217	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4595	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● 4319	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4755	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4192

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. 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=Milcheiweiß 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.