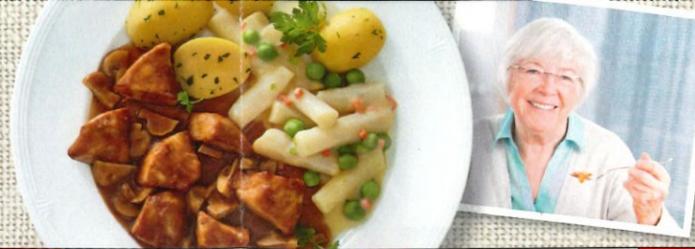


**Ihr Menüservice
mit Herz** 



Bestellschein

Kalenderwoche: **33**

Menü-angebot	1	8,75 €	2	8,75 €	3	8,75 €	4	9,45 €	5	7,50 €	6	8,50 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*			
	Vollkost		Angepasste Vollkost / Diabetiker		Vegetarisch		Gourmet-Menü		Mini Menü		Tagesgericht													
Mo 12.08.	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,Gl</small>	●	4549	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	● L	4190	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	● L	4097	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	● L	4780						
Di 13.08.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	● L	4745	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei</small>	● L	4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	●	4565	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	●	4211	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	● L	4573	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</small>	●	4551						
Mi 14.08.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	●	4153	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	● L	4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	●	4598	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	●	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,Gl,Ei,M,Me,La</small>	●	4074						
Do 15.08.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	● L	4693	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	● L	4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	●	4576	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,Gl,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,Gl,F,M,Me,La</small>	● L	4434	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,Gl,M,Me,La</small>	● L	4533						
Fr 16.08.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small>	●	4584	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	● L	4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,Gl,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,Gl,F,M,Me,La,Sn</small>	● L	4402	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	● L	4163	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	● L	4080						
Sa 17.08.	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,Gl,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,Gl,G3,M,Me,La,S</small>	● L	4556	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	●	4203	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	L	4515	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	●	4614						
So 18.08.	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,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</small>	● L	4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	●	4595	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	●	4319	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	●	4755	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,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,Gl,G3,M,Me,La,Sb,Sd **1,75 €**
 Salat
 * Kann enthalten 2,3,10 **1,80 €**

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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.