

Bestellschein

Kalenderwoche: 44

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	<input type="checkbox"/>							
28.10.								
Di	<input type="checkbox"/>							
29.10.								
Mi	<input type="checkbox"/>							
30.10.								
Do	<input type="checkbox"/>							
Reformationstag 31.10.								
Fr	<input type="checkbox"/>							
Allerheiligen 01.11.								
Sa	<input type="checkbox"/>							
02.11.								
So	<input type="checkbox"/>							
03.11.								

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	8,75 €	2	8,75 €	3	8,75 €	4	9,45 €	5	7,50 €	6	8,50 €
	Vollkost		Angepasste Vollkost / Diabetiker		Vegetarisch		Gourmet-Menü		Mini Menü		Tagesgericht	
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, S, Sn</small>	4275	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G, G1, Ei, M, Me</small>	4575	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	4426	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>	4608	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <small>S</small>	4030
28.10.												
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9, G, G1, M, Me, La</small>	4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G, G1, M, Me, La</small>	4544	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4255	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	4744	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La</small>	4144
29.10.												
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf1</small>	4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M, Me, La, Sn</small>	4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M, Me, La, S</small>	4574	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4159	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	4099	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörchnennudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4002
30.10.												
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G, G1, M, Me, La</small>	4545	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4784	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4580	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	4018
Reformationstag 31.10.												
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>	4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4599	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4320	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small>	4199	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4458
Allerheiligen 01.11.												
Sa	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small>	4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G, G1, G4, M, Me, La, S</small>	4593	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	4420	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4022	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small>	4138
02.11.												
So	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	4570	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4308	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G, G1, G2, M, Me, La, S, Sn</small>	4212	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>	4514
03.11.												

Unser Tipp

Runden Sie Ihr Mittagmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat.

- Dessert Vollkost * Kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, S, Sb, Sd 1,75 €
- Salat * Kann enthalten 2, 3, 10 1,80 €

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 Laktose lt. Rezeptur ☒=ohne Gluten 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.

Änderungen vorbehalten