

Bestellschein

Kalenderwoche: 52

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	<input type="checkbox"/>							
23.12.								
Di	<input type="checkbox"/>							
Heiligabend 24.12.								
Mi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
1. Weihnachtstag 25.12.								
Do	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Weihnachtstag 26.12.								
Fr	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
27.12.								
Sa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
28.12.								
So	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
29.12.								

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 8,75 € Vollkost	2 8,75 € Angepasste Vollkost / Diabetiker	3 8,75 € Vegetarisch	4 9,45 € Gourmet-Menü	5 7,50 € Mini Menü	6 8,50 € Tagesgericht
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
23.12.	<input type="checkbox"/> ● 4086	<input type="checkbox"/> ● L 4124	<input type="checkbox"/> ● 4548	<input type="checkbox"/> L 4751	<input type="checkbox"/> L 4790	<input type="checkbox"/> L 4523
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn}
Heiligabend 24.12.	<input checked="" type="checkbox"/> ● 4606	<input type="checkbox"/> L 4429	<input type="checkbox"/> ● L 4552	<input type="checkbox"/> L 4202	<input type="checkbox"/> ● L 4553	<input type="checkbox"/> ● L 4767
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}
1. Weihnachtstag 25.12.	<input type="checkbox"/> ● L 4378	<input type="checkbox"/> ● L 4524	<input type="checkbox"/> ● 4508	<input checked="" type="checkbox"/> ● 4334	<input checked="" type="checkbox"/> ● L 4146	<input checked="" type="checkbox"/> ● 4001
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{Fi,M,Me,La}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}
2. Weihnachtstag 26.12.	<input checked="" type="checkbox"/> ● 4445	<input type="checkbox"/> ● L 4079	<input type="checkbox"/> ● L 4639	<input type="checkbox"/> ● L 4404	<input type="checkbox"/> ● L 4557	<input type="checkbox"/> ● 4164
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris
27.12.	<input type="checkbox"/> L 4462	<input type="checkbox"/> ● L 4610	<input type="checkbox"/> ● 4558	<input type="checkbox"/> ● L 4176	<input type="checkbox"/> ● L 4082	<input type="checkbox"/> ● L 4798
Sa	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La}	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ^{M,Me,La}
28.12.	<input type="checkbox"/> ● L 4539	<input type="checkbox"/> ● L 4061	<input type="checkbox"/> ● L 4543	<input type="checkbox"/> ● 4427	<input type="checkbox"/> ● L 4792	<input type="checkbox"/> ● 4630
So	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,G1,M,Me,La}	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
29.12.	<input checked="" type="checkbox"/> ● 4117	<input checked="" type="checkbox"/> ● L 4770	<input type="checkbox"/> ● 4562	<input type="checkbox"/> L 4210	<input type="checkbox"/> ● L 4227	<input type="checkbox"/> ● 4013

Unser Tipp

Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert. Den Salat können Sie für Montag und Dienstag mitbestellen.

Dessert Vollkost
* Kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,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 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 = 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.

Änderungen vorbehalten