

# Bestellschein

Kalenderwoche: 52

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.12.								
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heiligabend 24.12.								
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1. Weihnachtstag 25.12.								
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Weihnachtstag 26.12.								
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
27.12.								
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
28.12.								
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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
<b>Mo</b>	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Rahmgeschneitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
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
<b>Di</b>	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,G3,S</sup>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,M,Me,La,S,Sn</sup>
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
<b>Mi</b>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup>	Kalbsgeschneitztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>
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
<b>Do</b>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La</sup>	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,G1,Ei</sup>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S</sup>
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
<b>Fr</b>	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	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
<b>Sa</b>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</sup>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Gyrossuppe mit Schweinegeschneitztem <sup>M,Me,La</sup>
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
<b>So</b>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>20,G,G1,M,Me,La</sup>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
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](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.

Änderungen vorbehalten