



Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten! Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Kalender-woche: 1 <b>BESTELLSCHEIN</b>											
Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Vor-suppe*	Des-sert*	Sa-lat*	Ku-chen*	
<b>Montag</b>											1,60 € 🍏 <input type="checkbox"/> 🍷 <input type="checkbox"/> 🌀 <input type="checkbox"/>
Silvester 31.12.											
<b>Dienstag</b>											1,60 € 🍏 <input type="checkbox"/> 🍷 <input type="checkbox"/> 🌀 <input type="checkbox"/>
Neujahr 01.01.											
<b>Mittwoch</b>											1,60 € 🍏 <input type="checkbox"/> 🍷 <input type="checkbox"/> 🌀 <input type="checkbox"/>
02.01.											
<b>Donnerstag</b>											1,60 € 🍏 <input type="checkbox"/> 🍷 <input type="checkbox"/> 🌀 <input type="checkbox"/>
03.01.											
<b>Freitag</b>											1,60 € 🍏 <input type="checkbox"/> 🍷 <input type="checkbox"/> 🌀 <input type="checkbox"/>
04.01.											
<b>Samstag</b>											1,60 € 🍏 <input type="checkbox"/> 🍷 <input type="checkbox"/> 🌀 <input type="checkbox"/>
05.01.											
<b>Sonntag</b>											1,60 € 🍏 <input type="checkbox"/> 🍷 <input type="checkbox"/> 🌀 <input type="checkbox"/>
Heilige drei Könige 06.01.											

Menü	1	2	3	4	5	6
Kostform	Tagesgericht (weiße Schale)	Schlemmermenü (weiße Schale)	Gourmetmenü (weiße Schale)	Kleine Mahlzeit	Vegetarisches Menü (weiße Schale)	Menüs mit Informationen für Diabetiker (weiße Schale)
Preis	7,20	8,10	10,20	7,00	7,30	7,40
<b>Montag</b>	<b>4039</b> Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4641</b> Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	<b>4496</b> Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>5908</b> Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4552</b> Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,G3,S</small>	<b>4748</b> Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
Silvester 31.12.						
<b>Dienstag</b>	<b>4732</b> Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4758</b> Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	<b>4127</b> Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>5957</b> Wirsing-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	<b>4557</b> Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>	<b>4018</b> Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
Neujahr 01.01.						
<b>Mittwoch</b>	<b>4477</b> Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small>	<b>4074</b> Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4310</b> Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	<b>5990</b> Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>4524</b> Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4798</b> Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris
02.01.						
<b>Donnerstag</b>	<b>4210</b> Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>4148</b> Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <small>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4308</b> Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>5996</b> Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>Ei,M,Me,La</small>	<b>4387</b> Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4624</b> Weiße Bohneneintopf <small>S</small>
03.01.						
<b>Freitag</b>	<b>4506</b> Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>4512</b> Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>4779</b> Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>5914</b> Grießbrei mit Apfel-Erdbeer-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	<b>4603</b> Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>4429</b> Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
04.01.						
<b>Samstag</b>	<b>4625</b> Deftiger Möhreneintopf mit gekochtem Schweinebauch <small>S</small>	<b>4052</b> Herzhafte Metzger-Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4469</b> Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>5918</b> Schweinebraten in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln <small>G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4558</b> Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4513</b> In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>
05.01.						
<b>Sonntag</b>	<b>4577</b> Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	<b>4260</b> Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4190</b> Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>5933</b> Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4592</b> Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,G4,Ei</small>	<b>4167</b> Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhregemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
Heilige drei Könige 06.01.						

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch  
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid 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.

**Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot**

Die Vorsuppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

- Vorsuppe \*kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 1,50 €
- Dessert \*kann enthalten 1,3,M,Me,La 0,85 €
- Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,40 €



Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den ausgefüllten Bestellschein bitte Ihrem Servicefahrer mit. Sie können die Bestellung auch per Fax oder per Post vornehmen. Bitte vergessen Sie nicht Ihre Adresse einzutragen.

