



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: 21		BESTELLSCHEIN										
Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Vor-suppe*	Des-sert*	Salat*	Ku-chen*		
Montag											1,60 €	
20.05.											☐	
Dienstag											1,60 €	
21.05.											☐	
Mittwoch											1,60 €	
22.05.											☐	
Donnerstag											1,60 €	
23.05.											☐	
Freitag											1,60 €	
24.05.											☐	
Samstag											1,60 €	
25.05.											☐	
Sonntag											1,60 €	
26.05.											☐	

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

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 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.

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.

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 €

