



Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

## Köstliche Menüs täglich heiß ins Haus gebracht!

Menü	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen*	
Kostform	Tagesgericht	Schlemmermenü	Gourmetmenü	Kleines Menü	Vegetarisches Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker												
Preis	<b>8,65</b>	<b>9,55</b>	<b>11,80</b>	<b>8,30</b>	<b>8,60</b>	<b>8,85</b>												
<b>Montag</b>	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Mo</b>											
18.07.	● <b>4561</b>	● <b>4085</b>	● <b>4494</b>	● <b>L 4229</b>	● <b>4549</b>	● <b>L 4748</b>	18.07.											
<b>Dienstag</b>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Di</b>											
19.07.	● <b>4211</b>	● <b>L 4758</b>	● <b>4127</b>	● <b>L 4430</b>	● <b>L 4557</b>	● <b>L 4524</b>	19.07.											
<b>Mittwoch</b>	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Mi</b>											
20.07.	● <b>L 4419</b>	● <b>4074</b>	● <b>4182</b>	● <b>L 4581</b>	● <b>L 4513</b>	● <b>L 4400</b>	20.07.											
<b>Donnerstag</b>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Saftige Gemüsekartoffel mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	<b>Do</b>											
21.07.	● <b>L 4621</b>	● <b>4039</b>	● <b>L 4779</b>	● <b>4060</b>	● <b>L 4387</b>	● <b>4018</b>	21.07.											
<b>Freitag</b>	Süßer Kirschkuchen mit Vanillesoße <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	<b>Fr</b>											
22.07.	● <b>4509</b>	● <b>4512</b>	● <b>L 4418</b>	● <b>L 4744</b>	● <b>4608</b>	● <b>4609</b>	22.07.											
<b>Samstag</b>	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	<b>Sa</b>											
23.07.	● <b>4044</b>	● <b>4641</b>	● <b>L 4740</b>	● <b>L 4542</b>	● <b>4560</b>	● <b>L 4429</b>	23.07.											
<b>Sonntag</b>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small>	<b>So</b>											
24.07.	● <b>4732</b>	● <b>L 4260</b>	● <b>4320</b>	● <b>L 4231</b>	● <b>L 4545</b>	● <b>L 4145</b>	24.07.											

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur

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.

### 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 1,75 €

Dessert \*kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sd,St 1,05 €

Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,65 €

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,90 €

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La

= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

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

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

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

**Kurzfristige Änderungen können Sie uns von Montag bis Freitag am Tage vor der Lieferung telefonisch bis 13.00 Uhr mitteilen.**