

Ihr MenüsERVICE
mit Herz



Menü-angebot	1 8,95 €	2 8,95 €	3 8,95 €	4 9,75 €	5 7,75 €	6 8,75 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost / Diabetiker	Vegetarisch	Gourmet-Menü	Mini Menü	Tagesgericht
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}
29.12.	4069	● L 4761	● L 4592	● 4183	● L 4229	● L 4533
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}
30.12.	● 4776	● L 4297	● 4571	● 4120	● L 4430	● 4641
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{20,3}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La}	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}
Silvester 31.12.	● 4197	● L 4400	● L 4628	● 4273	● L 4581	● L 4415
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Finger Möhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}
Neujahr 01.01.	● 4609	● L 4095	● 4585	● L 4740	● 4060	● 4507
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Linsnbällchen mit einer Perl nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
o2.01.	L 4500	● L 4158	● 4555	● 4494	● L 4219	● 4732
Sa	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
03.01.	4425	● L 4612	● L 4321	● L 4765	● L 4542	● 4045
So	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-soße, dazu Finger Möhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La,S}	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}
04.01.	● L 4260	● L 4432	● L 4387	● 4127	● 4797	● 4131

Unser Tipp
Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat.
Dessert Vollkost
* Kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,75 € €
Salat
* Kann enthalten 2,3,10 1,85 € €

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 0 56 31 / 95 99 - 24 mit.

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 €

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Kalenderwoche: 1

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo								
29.12.								
Di								
30.12.								
Mi								
Silvester 31.12.								
Do								
Neujahr 01.01.								
Fr								
o2.01.								
Sa								
03.01.								
So								
04.01.								

Kunden-Nr. _____ Tel. _____
Name _____
Straße, Hausnr. _____
Wohnort _____

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=Ernüsse 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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.