

Bestellschein

Kalenderwoche: 2

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
05.01.								
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
06.01.								
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
07.01.								
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
08.01.								
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
09.01.								
Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
10.01.								
So	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
11.01.								

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.

Menü-angebot	1 8,95 € Vollkost	2 8,95 € Angepasste Vollkost / Diabetiker	3 8,95 € Vegetarisch	4 9,75 € Gourmet-Menü	5 7,75 € Mini Menü	6 8,75 € Tagesgericht
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{F,M,Me,La}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}
05.01.	L 4516	● L 4226	● L 4540	● 4417	● L 4762	● 4088
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}
06.01.	● 4026	● L 4778	● L 4594	● L 4221	L 4502	● 4024
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}	Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhaftes Rinder-geschnitzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}
07.01.	● L 4098	● L 4501	● 4591	● L 4748	● L 4233	4668
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelfelrstö ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}
08.01.	● L 4758	● L 4577	● L 4554	● 4108	● L 4493	4512
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Vegetarischer Möhreineintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
09.01.	● 4154	● L 4465	● L 4587	● 4785	● L 4603	4081
Sa	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risibisi ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}
10.01.	4076	● L 4621	● 4560	● 4269	● L 4040	● L 4433
So	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S}	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln
11.01.	● L 4263	● L 4189	● 4588	● L 4411	● L 4168	● 4759

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 € €

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 = Menüs 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=Milchprotein 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.