

# Bestellschein

Kalenderwoche: 6

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.02.								
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.02.								
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.02.								
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.02.								
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.02.								
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.02.								
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.02.								

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	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>
02.02.	4069	● L 4761	● L 4592	● 4183	● L 4229	● L 4533
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup>
03.02.	● 4776	● L 4297	● 4571	● 4120	● L 4430	● 4641
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>20,3</sup>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>
04.02.	● 4197	● L 4400	● L 4628	● 4273	● L 4581	● L 4415
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,20</sup>
05.02.	● 4609	● L 4095	● 4585	● L 4740	● 4060	● 4507
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Linsenbällchen mit einer Perlknudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</sup>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
06.02.	L 4500	● L 4158	● 4555	● 4494	● L 4219	● 4732
Sa	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,9</sup>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
07.02.	4425	● L 4612	● L 4321	● L 4765	● L 4542	● 4045
So	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Sn,20</sup>
08.02.	● 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 € €

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 = 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.

Änderungen vorbehalten