

# Bestellschein

Kalenderwoche: 8

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	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo								
16.02.								
Di								
17.02.								
Mi								
18.02.								
Do								
19.02.								
Fr								
20.02.								
Sa								
21.02.								
So								
22.02.								

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre  
Anschrift auf der Rückseite eintragen und an  
uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

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	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Peter- silienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salz- kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
16.02.	● 4086	● L 4124	● 4548	● L 4751	● L 4790	L 4523
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,S</sup>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salz- kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,3</sup>
17.02.	● 4606	● L 4429	● L 4552	● L 4202	● L 4553	● L 4767
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfel- spalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbäll- chen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,3</sup>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>
18.02.	● L 4378	● L 4524	● 4508	● 4334	● L 4146	● 4001
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu rustikales Früh- lingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,G1,Ei</sup>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20</sup>
19.02.	● 4445	● L 4079	● L 4639	● L 4407	L 4557	● 4164
Fr	Panierte Alaska-Seelachs- happen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Peter- silienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseis
20.02.	● L 4462	● L 4610	● 4558	● L 4176	● L 4082	● L 4798
Sa	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</sup>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <sup>M,Me,La</sup>
21.02.	L 4539	● L 4061	● L 4543	● 4427	● L 4792	● 4630
So	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natu- rellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La,20</sup>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
22.02.	● 4117	● L 4770	● 4562	● L 4210	● L 4227	● 4013

## 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=Erdrüsse 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](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