

Bestellschein

Kalenderwoche: 12

| Menü | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Dessert* | Salat* |
|--------|---|---|---|---|---|---|----------|--------|
| Mo | | | | | | | | |
| 16.03. | | | | | | | | |
| Di | | | | | | | | |
| 17.03. | | | | | | | | |
| Mi | | | | | | | | |
| 18.03. | | | | | | | | |
| Do | | | | | | | | |
| 19.03. | | | | | | | | |
| Fr | | | | | | | | |
| 20.03. | | | | | | | | |
| Sa | | | | | | | | |
| 21.03. | | | | | | | | |
| So | | | | | | | | |
| 22.03. | | | | | | | | |

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 ^{Fi,M,Me,La} | Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La} | Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} |
| 16.03. | 🍴 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 Frühlingsspüree ^{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} |
| 17.03. | 🍴🍴● 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} | Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} | Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} | Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingsschwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La} |
| 18.03. | 🍴● 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 Kartoffelrösti ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20} | Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} | Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} |
| 19.03. | 🍴● 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,Fi,M,Me,La,S} | Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ | Vegetarischer Möhreintopf 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} |
| 20.03. | 🍴🍴● 4154 | ● L 4465 | 🍴● L 4587 | 🍴🍴🍴🍴● 4785 | 🍴🍴🍴● L 4603 | 🍴 4081 |
| Sa | Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse 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,Fi,M,Me,La,Sn} |
| 21.03. | 🍴 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,Fi,M,Me,La,S} | Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln | Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln |
| 22.03. | 🍴● 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 21=mit Alkohol 22=vegetarisch 23=ohne Gluten lt. Rezeptur 24=ohne Laktose lt. Rezeptur 25=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
26=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 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