Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Korbach e.V.
Arolser Landstr. 23
34497 Korbach
Tel.: 0 56 31 / 95 99 - 24

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: 13

Menü-angebot	1 — 8,75 € Vollkost	2 — 8,75 € Angepasste Vollkost / Diabetiker	3 — 8,75 € Vegetarisch	4 — 9,45 € Gourmet-Menü	5 — 7,50 € Mini Menü	6 — 8,50 € Tagesgericht
Mo 25.03.	**Alaska-Seelachsschnitte** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4419	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit geschnittenem Rindfleisch S 4645	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	**Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße** mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4190	**Hausgemachte Rinderfrikadelle** in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4097	**Hähnchenfilet „Gärtnerin Art" in Sahnesoße** mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● L 4780
Di 26.03.	**Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art"** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● L 4745	**Schweinegulasch „Jäger Art"** dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei ● L 4145	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 4565	**Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4211	**Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße** mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4573	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4551
Mi 27.03.	**Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art"** in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4153	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4053	**Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße** mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	**Ente „asiatische Art"** in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb ● 4782	**Zarter Rinderbraten** in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L 4231	**Traditionelle Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074
Do 28.03.	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4693	**Geflügelfrikadellen** in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4768	**Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen** mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4576	**Schweineschnitzel Cordon bleu** mit buntem Mischgemüse „naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4182	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4434	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● L 4533
Fr Karfreitag 29.03.	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● 4584	**Quarktaler auf Vanillesoße** dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4590	**Cremige Erbsensuppe** mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● L 4683	**Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4402	**Zartes Schweinegeschnetzeltes** in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4163	**Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4080
Sa 30.03.	**Kasselerbraten in Bratensaft** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S ● 4102	**Panierte Hähnchen-Happen** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S ● L 4747	**Feine Gemüsevielfalt** mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S ● L 4556	**Rinderroulade in kräftiger Bratensoße** mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4203	**Pfannkuchen** mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La L 4515	**Grünkohleintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614
So Ostersonntag 31.03.	**Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße** dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn ● L 4217	**Panierter Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	**Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse** dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4595	**Zartes Gulasch vom Hirsch** in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	**Hähnchenoberkeule in feiner Soße** mit buntem Gemüse „naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4755	**Senfkrustenbraten vom Schwein** in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4192

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo 25.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di 26.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi 27.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do 28.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr Karfreitag 29.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa 30.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So Ostersonntag 31.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 1,80 €

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 35 g Fett)

Transportkostenzuschlag

Korbach 2,50 € Umgebung 3,50 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. ..... Tel. .....

Name .....

Straße, Hausnr. .....

Wohnort .....

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.

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 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.