Bestellschein

Kalenderwoche: 14

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo Ostermontag 01.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di 02.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi 03.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do 04.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr 05.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa 06.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So 07.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 – Vollkost 8,75 €	2 – Angepasste Vollkost / Diabetiker 8,75 €	3 – Vegetarisch 8,75 €	4 – Gourmet-Menü 9,45 €	5 – Mini Menü 7,50 €	6 – Tagesgericht 8,50 €
Mo Ostermontag 01.04.	**Rinderleber „Berliner Art"** mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4282	**Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn ● L 4275	**Spätzlepfanne** mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me ● 4575	**Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4426	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** S ● L 4608	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis S ● 4030
Di 02.04.	**Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße** mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4578	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La ● L 4513	**Gefüllte Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	**Sauerbraten „Fränkischer Art"** in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4255	**Hähnchenfilets** in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4744	**Deftiges Eisbeinfleisch** auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La ● 4144
Mi 03.04.	**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ● L 4778	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● L 4574	**Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße** dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4159	**Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße** mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4099	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4002
Do 04.04.	**Tafelspitz aus zartem Rindfleisch** in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4224	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4474	**Trivellinudeln** mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La ● L 4545	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4784	**Champignons in Rahmsoße** dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4580	**Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein** in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● 4018
Fr 05.04.	**Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi ● 4406	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn ● L 4023	**Buntes Spargelgemüse-Ragout** in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4599	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße** mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4320	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4199	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4458
Sa 06.04.	**Hähnchenbrust in Rahmsoße** dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4796	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn ● L 4644	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S ● 4593	**Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4420	**Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße** mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4022	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn ● 4138
So 07.04.	**Röstzwiebelschnitzel vom Schwein** dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	**Sauerrahmgulasch vom Schwein** mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4151	**Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La ● 4570	**Geschnittene Entenbrust** in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4308	**Rinderroulade mit Hackfleischfüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn ● L 4212	**Nudelpfanne „Asiatische Art"** mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb ● 4514

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 €

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 €

Änderungen vorbehalten

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.