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: 15

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 08.04.	**Feine Bratwurst vom Schwein** in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● L 4761	**Erbsentaler in Mehrsaatenpanade** dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La ● L 4592	**Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4183	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● L 4229	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● L 4533
Di 09.04.	**Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße** mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La ● 4776	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4297	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4571	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● 4120	**Panierte Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4430	**Linseneintopf „Hausfrauen Art"** mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S ● 4641
Mi 10.04.	**Grünkohl** mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20, 4197	**Hähnchenbrust** in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● L 4400	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe ● L 4628	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4273	**Goldgelbes Rührei** mit Gemüse „Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La ● L 4581	**Gebratene Fischfrikadelle** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4415
Do 11.04.	**Kartoffelsuppe „Holsteiner Art"** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S 4609	**Hackbällchen** vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4095	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4585	**Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße** dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● L 4740	**Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße** dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● 4060	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4507
Fr 12.04.	**Topfenknödel mit Nougatcremefüllung** dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 L 4500	**Schweinebraten „Altdeutsche Art"** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L 4158	**Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne** dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S ● 4555	**Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4494	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4219	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4732
Sa 13.04.	**Panierter Alaska Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4425	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4612	**Spaghetti „Napoli Art"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4321	**Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art"** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4765	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4542	**Rinderfrikadelle „Griechische Art"** dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4045
So 14.04.	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4260	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn ● L 4432	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4387	**Filettöpfchen** (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4127	**Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage** dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S ● 4797	**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße** dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn ● 4131

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo 08.04.								
Di 09.04.								
Mi 10.04.								
Do 11.04.								
Fr 12.04.								
Sa 13.04.								
So 14.04.								

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.