# Bestellschein

Kalenderwoche: 16

| Menü | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Dessert* | Salat* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mo 15.04. | | | | | | | | |
| Di 16.04. | | | | | | | | |
| Mi 17.04. | | | | | | | | |
| Do 18.04. | | | | | | | | |
| Fr 19.04. | | | | | | | | |
| Sa 20.04. | | | | | | | | |
| So 21.04. | | | | | | | | |

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 — 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 15.04. | **Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La<br>L 4516 | **Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln<br>● L 4226 | **Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S<br>● L 4540 | **Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La<br>● 4417 | **Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La<br>● L 4762 | **Currywurst mit Kartoffelspalten** 3,Sn<br>● 4088 |
| Di 16.04. | **Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S<br>● 4026 | **Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn<br>● L 4778 | **Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La<br>● L 4594 | **Rinderroulade „Hausfrauen-Art"** in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn<br>● L 4221 | **Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La<br>L 4502 | **Drei Hackröllchen „Balkan-Art"** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei<br>● 4024 |
| Mi 17.04. | **Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße** mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S<br>● 4098 | **Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** 10,M,Me,La<br>● L 4501 | **Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La<br>● 4591 | **Putengeschnetzeltes in Rahmsoße** mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn<br>● L 4748 | **Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn<br>● L 4233 | **Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La<br>4668 |
| Do 18.04. | **Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S<br>● L 4758 | **Pasta Duett** Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S<br>● L 4577 | **Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S<br>● L 4554 | **Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße** dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn<br>● 4108 | **Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn<br>● L 4493 | **Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La<br>4512 |
| Fr 19.04. | **Gefüllter Schweinebraten in Soße** dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn<br>● 4154 | **Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S<br>● L 4465 | **Cremiges Champignonragout** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S<br>● L 4587 | **Zwei Hähnchenoberkeulen** in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20,<br>● 4785 | **Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln<br>● L 4603 | **Mini-Frikadellen** vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn<br>4081 |
| Sa 20.04. | **Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn<br>4076 | **Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei<br>● L 4621 | **Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne** mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur<br>● 4560 | **Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,** dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn<br>● 4269 | **Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S<br>● L 4040 | **Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn<br>● L 4433 |
| So 21.04. | **Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S<br>● L 4263 | **Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S<br>● L 4189 | **Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S<br>● 4588 | **Gedünstetes Lachsfilet** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S<br>● L 4411 | **Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln<br>● L 4168 | **Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln<br>● 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 1,80 €

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 35 g 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 It. Rezeptur = ohne Laktose It. 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.