

Bestellschein

Kalenderwoche: 16

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	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
13.04.								
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
14.04.								
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
15.04.								
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
16.04.								
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
17.04.								
Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
18.04.								
So	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
19.04.								

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre
Anschrift auf der Rückseite eintragen und an
uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Menü- angebot	1 8,95 €	2 8,95 €	3 8,95 €	4 9,75 €	5 7,75 €	6 8,75 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost / Diabetiker	Vegetarisch	Gourmet-Menü	Mini Menü	Tagesgericht
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiral- nudeln ^{G,G1}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}
13.04.	4069	● L 4761	● L 4592	● 4183	● L 4229	● L 4533
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffel- klößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}
14.04.	● 4776	● L 4297	● 4571	● 4120	● L 4430	● ● 4641
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherend- chen, dazu Salzkartoffeln ^{20,3}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La}	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}
15.04.	● 4197	● L 4400	● L 4628	● 4273	● L 4581	● L 4415
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zarter Putenbraten im Kräuter- mantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl- Gemüse und Petersilien- kartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}
16.04.	● 4609	● L 4095	● 4585	● L 4740	● 4060	● 4507
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruch- tige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf,Sf2}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Linsenbällchen mit einer Perlknödel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salz- kartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
17.04.	L 4500	● L 4158	● 4555	● 4494	● L 4219	● 4732
Sa	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlings- püree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
18.04.	4425	● L 4612	● L 4321	● L 4765	● L 4542	● 4045
So	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in feiner Honig- Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlings- gemüse, dazu Kartoffel-Senf- Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähn- chenfilets) in Feinschmecker- soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseinlage dazu bunter Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La,S}	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}
19.04.	● L 4260	● L 4432	● L 4387	● 4127	● 4797	● 4131

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 = 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.

Änderungen vorbehalten