

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

Ihr Menüservice
mit Herz



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	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,Gl,Ei,M,Me,La	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,Gl,M,Me,La	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3
20.04.	 L 4516	  L 4226	 L 4540	 4417	 L 4762	 4088
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,Gl,Ei,S	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Feine Gemüseauwahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,Gl,M,Me,La	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,S,Sn	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,Gl,Ei,M,Me,La	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,Gl,Ei
21.04.	 4026	 L 4778	 L 4594	 L 4221	 L 4502	 4024
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,Gl,M,Me,La	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,Gl,M,Me,La
22.04.	 L 4098	 L 4501	 4591	 L 4748	 L 4233	 4668
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,Gl,M,Me,La,Sn,20	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,Gl,M,Me,La
23.04.	 L 4758	 L 4577	 L 4554	 4108	 L 4493	 4512
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle G,Gl,Ei,Sn,20	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La,S	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn
24.04.	 4154	 L 4465	 L 4587	  4785	  L 4603	 4081
Sa	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,3	Klassischer Hühnersuppentopf G,Gl,Ei	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,Gl,Ei,S,Sn,20	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn
25.04.	 4076	 L 4621	  4560	  4269	 L 4040	 L 4433
So	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La,S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln
26.04.	 L 4263	 L 4189	  4588	 L 4411	  L 4168	  4759

Unser Tipp
Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat.
Dessert Vollkost
* Kann enthalten 1,2,3,G,Gl,3,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,75 € €
Salat
* Kann enthalten 2,3,10 1,85 € €

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 35g Fett)

Transportkostenzuschlag
Korbach 2,50 € Umgebung 3,50 €

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Kalenderwoche: 17

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
20.04.								
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
21.04.								
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
22.04.								
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
23.04.								
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
24.04.								
Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
25.04.								
So	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
26.04.								

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

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.

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.