Bestellschein

Kalenderwoche: 18

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo 29.04.								
Di 30.04.								
Mi Tag der Arbeit 01.05.								
Do 02.05.								
Fr 03.05.								
Sa 04.05.								
So 05.05.								

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 €	2 — 8,75 €	3 — 8,75 €	4 — 9,45 €	5 — 7,50 €	6 — 8,50 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost / Diabetiker	Vegetarisch	Gourmet-Menü	Mini Menü	Tagesgericht
Mo 29.04.	**Alaska-Seelachsschnitte** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4419	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit geschnittenem Rindfleisch S ● L 4645	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 ● 4549	**Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße** mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4190	**Hausgemachte Rinderfrikadelle** in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4097	**Hähnchenfilet „Gärtnerin Art" in Sahnesoße** mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● L 4780
Di 30.04.	**Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art"** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● L 4745	**Schweinegulasch „Jäger Art"** dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei ● L 4145	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 4565	**Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4211	**Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße** mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4573	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4551
Mi Tag der Arbeit 01.05.	**Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art"** in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4153	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4053	**Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße** mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	**Ente „asiatische Art"** in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb ● 4782	**Zarter Rinderbraten** in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L 4231	**Traditionelle Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074
Do 02.05.	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4693	**Geflügelfrikadellen** in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4768	**Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen** mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4576	**Schweineschnitzel Cordon bleu** mit buntem Mischgemüse „naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4182	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4434	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● L 4533
Fr 03.05.	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● 4584	**Quarktaler auf Vanillesoße** dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4590	**Cremige Erbsensuppe** mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● L 4683	**Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4402	**Zartes Schweinegeschnetzeltes** in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4163	**Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4080
Sa 04.05.	**Kasselerbraten in Bratensaft** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S ● 4102	**Panierte Hähnchen-Happen** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S ● L 4747	**Feine Gemüsevielfalt** mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S ● L 4556	**Rinderroulade in kräftiger Bratensoße** mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4203	**Pfannkuchen** mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La L 4515	**Grünkohleintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614
So 05.05.	**Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße** dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn ● L 4217	**Panierter Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	**Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse** dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4595	**Zartes Gulasch vom Hirsch** in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	**Hähnchenoberkeule in feiner Soße** mit buntem Gemüse „naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4755	**Senfkrustenbraten vom Schwein** in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4192

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 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.