

Bestellschein

Kalenderwoche: 18

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	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
27.04.								
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
28.04.								
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
29.04.								
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
30.04.								
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
01.05.								
Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
02.05.								
So	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
03.05.								

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	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,Sn}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salz- kartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
27.04.	● 4086	● L 4124	● 4548	● L 4751	● L 4790	L 4523
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,S}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salz- kartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}
28.04.	● 4606	● L 4429	● L 4552	● L 4202	● L 4553	● L 4767
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfel- spalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbäll- chen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,3}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,10}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se}	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S}	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln ^{G,Gl,Ei}
29.04.	● L 4378	● L 4524	● 4508	● 4334	● L 4146	● 4001
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Sb,S}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu rustikales Früh- lingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Gl,Ei}	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,20}
30.04.	● 4445	● L 4079	● L 4639	● L 4407	L 4557	● 4164
Fr	Panierte Alaska-Seelachs- happen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Peter- silienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,S}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüse
01.05.	● L 4462	● L 4610	● 4558	● L 4176	● L 4082	● L 4798
Sa	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,Gl,K,Fi,M,Me,La,20}	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ^{M,Me,La}
02.05.	L 4539	● L 4061	● L 4543	● 4427	● L 4792	● 4630
So	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natu- rellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La,20}	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La}	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}
03.05.	● 4117	● L 4770	● 4562	● L 4210	● L 4227	● 4013

Unser Tipp

Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und
bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat.

Dessert Vollkost

* Kann enthalten 1,2,3,G,Gl,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=Milchprotein 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