



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
	8,75 €	8,75 €	8,75 €	9,45 €	7,50 €	8,50 €									
	Vollkost	Angepasste Vollkost / Diabetiker	Vegetarisch	Gourmet-Menü	Mini Menü	Tagesgericht									
<b>Mo</b> 06.05.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,S,Sn</small> 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,Gl,Ei,M,Me</small> 4575	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small> 4426	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small> 4608	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <small>S</small> 4030	<b>Mo</b> 06.05.								
<b>Di</b> 07.05.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9,G,Gl,M,Me,La</small> 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,Gl,M,Me,La</small> 4544	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4255	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> 4744	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La</small> 4144	<b>Di</b> 07.05.								
<b>Mi</b> 08.05.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> 4574	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Broccoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4159	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4099	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4002	<b>Mi</b> 08.05.								
<b>Do</b> 09.05.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüse mix in Joghurtsoße <small>G,Gl,M,Me,La</small> 4545	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4784	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4580	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small> 4018	<b>Do</b> 09.05.								
<b>Fr</b> 10.05.	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small> 4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei,S,Sn</small> 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4599	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4320	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</small> 4199	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4458	<b>Fr</b> 10.05.								
<b>Sa</b> 11.05.	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small> 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,Gl,G4,M,Me,La,S</small> 4593	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 4420	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4022	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small> 4138	<b>Sa</b> 11.05.								
<b>So</b> 12.05.	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> 4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 4570	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 4308	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</small> 4212	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,Gl,Ei,Sb</small> 4514	<b>So</b> 12.05.								

**Unser Tipp**  
 Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat.  
 Dessert Vollkost  
 \* Kann enthalten 1,2,3,G,Gl,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd **1,75 €**  
 Salat  
 \* Kann enthalten 2,3,10 **1,80 €**

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

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=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](http://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.