

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	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}	Erbsentaler in Mehrrisatoppanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}
18.05.	 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-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) 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}
19.05.	 ● 4776	 ● L 4297	 ● 4571	 ● 4120	● L 4430	 ● 4641
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{20,3}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree ^{Ei,M,Me,La}	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}
20.05.	 ● 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 Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}
21.05.	 ● 4609	 ● L 4095	 ● 4585	 ● L 4740	 ● 4060	 ● 4507
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,F,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 Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{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}
22.05.	 L 4500	 ● L 4158	 ● 4555	 ● 4494	● L 4219	 ● 4732
Sa	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüree ^{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 Salzkartoffeln ^{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}
23.05.	 4425	 ● L 4612	 ● L 4321	 ● L 4765	 ● L 4542	● 4045
So	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingss Gemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüsebeilage dazu bunter Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}
Pfingstsonntag	● L 4260	 ● L 4432	 ● L 4387	 ● 4127	 ● 4797	 ● 4131
24.05.						

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 € €

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 35 g Fett)

Transportkostenzuschlag
Korbach 2,50 € Umgebung 3,50 €

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Kalenderwoche: 21

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
18.05.								
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
19.05.								
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
20.05.								
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
21.05.								
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
22.05.								
Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
23.05.								
So	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Pfingstsonntag								
24.05.								

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  = Menü 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.

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.