

Bestellschein

Kalenderwoche: 22

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								
Pfingst- montag								
25.05.								
Di								
26.05.								
Mi								
27.05.								
Do								
28.05.								
Fr								
29.05.								
Sa								
30.05.								
So								
31.05.								

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	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten- Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu eine Reis-Wildreis- Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Currywurst mit Kartoffel- spalten ^{Sn,3}
Pfingst- montag						
25.05.	L 4516	L 4226	L 4540	● L 4417	● L 4762	● L 4088
Di	Paprikaschote mit Hackfleisch- füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry- soße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Goldgelb gebackener Pfann- kuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartof- feln ^{G,G1,Ei}
26.05.	● L 4026	● L 4778	● L 4594	● L 4221	L 4502	● L 4024
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhaftes Rinder- geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Früh- lingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}
27.05.	● L 4098	● L 4501	● L 4591	● L 4748	● L 4233	4668
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln ^{M,Me,La,S}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinder- hackfleisch in Tomaten-Sahne- Soße und Penne in Käse-Spinat- Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartof- felrösti ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}
28.05.	● L 4758	● L 4577	● L 4554	● L 4108	● L 4493	4512
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle- spätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
29.05.	● L 4154	● L 4465	● L 4587	● L 4785	● L 4603	4081
Sa	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübensgemüse und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Möhren und Risi- Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}
30.05.	4076	● L 4621	● L 4560	● L 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,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aqua- kultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salz- kartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln
31.05.	● L 4263	● L 4189	● L 4588	● L 4411	● L 4168	● L 4759

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 € €

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 = 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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 22

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Pfingst- montag								
25.05.								
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
26.05.								
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
27.05.								
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
28.05.								
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
29.05.								
Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
30.05.								
So	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
31.05.								

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 8,95 €	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,G1,Ei,M,Me,La}	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,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,G1,M,Me,La}	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}
Pfingst- montag						
25.05.	L 4516	● L 4226	● L 4540	● 4417	● L 4762	● 4088
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,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,G1,M,Me,La}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}
26.05.	● 4026	● L 4778	● L 4594	● L 4221	L 4502	● 4024
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}	Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhaftes Rinder-geschnitzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}
27.05.	● 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,G1,Ei,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}
28.05.	● L 4758	● L 4577	● L 4554	● 4108	● L 4493	4512
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
29.05.	● 4154	● L 4465	● L 4587	● 4785	● L 4603	4081
Sa	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}
30.05.	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,G1,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,G1,Fi,M,Me,La,S}	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln
31.05.	● 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,G1,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=Erdrüsse 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