

# Bestellschein

Kalenderwoche: 26

## 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*
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>							
24.06.								
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>							
25.06.								
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>							
26.06.								
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>							
27.06.								
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>							
28.06.								
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>							
29.06.								
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>							
30.06.								

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
<b>Mo</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>F,M,Me,La</sup>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>
24.06.	<input type="checkbox"/> L 4516	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4226	<input type="checkbox"/> ● L 4540	<input type="checkbox"/> ● 4417	<input type="checkbox"/> L 4762	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4088
<b>Di</b>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspiree <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>
25.06.	<input type="checkbox"/> ● 4026	<input type="checkbox"/> ● L 4778	<input type="checkbox"/> ● L 4594	<input type="checkbox"/> ● L 4221	<input type="checkbox"/> L 4502	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4024
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Herzhaftes Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
26.06.	<input type="checkbox"/> ● 4098	<input type="checkbox"/> ● L 4501	<input type="checkbox"/> ● 4591	<input type="checkbox"/> ● L 4748	<input type="checkbox"/> L 4233	<input type="checkbox"/> 4668
<b>Do</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <sup>20,G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
27.06.	<input type="checkbox"/> ● L 4758	<input type="checkbox"/> ● L 4577	<input type="checkbox"/> ● L 4554	<input type="checkbox"/> ● 4108	<input type="checkbox"/> L 4493	<input type="checkbox"/> 4512
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle <sup>20,G,G1,Ei,Sn</sup>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,S</sup>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
28.06.	<input type="checkbox"/> ● 4154	<input type="checkbox"/> ● L 4465	<input type="checkbox"/> ● L 4587	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4785	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4603	<input type="checkbox"/> 4081
<b>Sa</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup>
29.06.	<input type="checkbox"/> 4076	<input type="checkbox"/> ● L 4621	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4560	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4269	<input type="checkbox"/> ● L 4040	<input type="checkbox"/> ● L 4433
<b>So</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>5</sup>	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,S</sup>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln
30.06.	<input type="checkbox"/> ● L 4263	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4189	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4588	<input type="checkbox"/> L 4411	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4168	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4759

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

### Unser Tipp

Runden Sie Ihr Mittagmenü 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 35g 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](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.