



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 €		1	2	3	4	5	6		
	Vollkost	Angepasste Vollkost / Diabetiker	Vegetarisch	Gourmet-Menü	Mini Menü	Tagesgericht									
Mo 01.07.	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4086	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,Sn</small> ☞ ● L 4548	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4751	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4790	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ☞ L 4523	Mo 01.07.								
Di 02.07.	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> ☞ ☞ ☞ ● L 4606	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Gl,F,M,Me,La</small> ● L 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,Gl,G3,S</small> ☞ ☞ ● L 4552	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4202	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ☞ ● L 4553	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small> ☞ ● L 4767	Di 02.07.								
Mi 03.07.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4378	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ☞ ● L 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se</small> ☞ ● L 4508	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4334	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small> ☞ ● L 4146	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei</small> ☞ ● L 4001	Mi 03.07.								
Do 04.07.	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Sb,S</small> ☞ ● L 4445	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln <small>G,Gl,G3,S</small> ☞ ☞ ● L 4639	Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>F,M,Me,La</small> ☞ ● L 4404	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,Gl,Ei</small> ☞ ● L 4557	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,Gl,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4164	Do 04.07.								
Fr 05.07.	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</small> ● L 4462	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> ☞ ● L 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ☞ ● L 4558	Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4176	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4082	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4798	Fr 05.07.								
Sa 06.07.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> ☞ ● L 4539	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ☞ ● L 4543	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,Gl,K,F,M,Me,La</small> ☞ ● L 4427	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4792	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> ☞ ● L 4630	Sa 06.07.								
So 07.07.	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ☞ ● L 4117	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,Gl,M,Me,La</small> ☞ ● L 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☞ ● L 4562	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● L 4210	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small> ☞ ● L 4227	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● L 4013	So 07.07.								

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

Dessert Vollkost 1,75 €
Salat 1,80 €
* Kann enthalten 1,2,3,G,Gl,G3,M,Me,La,Sb,Sd

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 ☞ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☞ =enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdsüsse 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.