

**Ihr Menüservice  
mit Herz** 



**Bestellschein**

Kalenderwoche: **29**

Menü-angebot	1	8,95 €	2	8,95 €	3	8,95 €	4	9,75 €	5	7,75 €	6	8,75 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	
	Vollkost		Angepasste Vollkost / Diabetiker		Vegetarisch		Gourmet-Menü		Mini Menü		Tagesgericht											
<b>Mo</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>		<b>Mo</b>									
14.07.	 L 4516	 ● L 4226	 ● L 4540	 ● 4417	 ● L 4762	 ● L 4088							14.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Di</b>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small>		<b>Di</b>									
15.07.	 ● 4026	 ● L 4778	 ● L 4594	 ● L 4221	 L 4502	 ● 4024							15.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>		Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small>		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>		<b>Mi</b>									
16.07.	 ● 4098	 ● L 4501	 ● 4591	 ● L 4748	 ● L 4233	 ● 4668							16.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Do</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20,G,G1,M,Me,La,Sn</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>		<b>Do</b>									
17.07.	 ● L 4758	 ● L 4577	 ● L 4554	 ● 4108	 ● L 4493	 ● 4512							17.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		<b>Fr</b>									
18.07.	 ● 4154	 ● L 4465	 ● L 4587	 ● 4785	 ● L 4603	 ● 4081							18.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Sa</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		<b>Sa</b>									
19.07.	 ● 4076	 ● L 4621	 ● L 4560	 ● 4269	 ● L 4040	 ● L 4433							19.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>So</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>5</small>		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		<b>So</b>									
20.07.	 ● L 4263	 ● L 4189	 ● 4588	 ● L 4411	 ● L 4168	 ● 4759							20.07.	<input type="checkbox"/>								

Änderungen vorbehalten

**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 35g Fett)  
**Transportkostenzuschlag**  
 Korbach 2,50 € Umgebung 3,50 €

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.