

Bestellschein

Kalenderwoche: 34

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 | <input type="checkbox"/> |
| 18.08. | | | | | | | | |
| Di | <input type="checkbox"/> |
| 19.08. | | | | | | | | |
| Mi | <input type="checkbox"/> |
| 20.08. | | | | | | | | |
| Do | <input type="checkbox"/> |
| 21.08. | | | | | | | | |
| Fr | <input type="checkbox"/> |
| 22.08. | | | | | | | | |
| Sa | <input type="checkbox"/> |
| 23.08. | | | | | | | | |
| So | <input type="checkbox"/> |
| 24.08. | | | | | | | | |

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

| Menüangebot | 1 8,95 € Vollkost | 2 8,95 € Angepasste Vollkost / Diabetiker | 3 8,95 € Vegetarisch | 4 9,75 € Gourmet-Menü | 5 7,75 € Mini Menü | 6 8,75 € Tagesgericht |
|---------------------|---|---|---|--|--|--|
| Mo 18.08. | Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> L 4516 | Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln L 4226 | Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4540 | Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small> L 4417 | Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> L 4762 | Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small> L 4088 |
| Di 19.08. | Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small> L 4026 | Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> L 4778 | Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small> L 4594 | Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> L 4221 | Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> L 4502 | Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small> L 4024 |
| Mi 20.08. | Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4098 | Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> L 4501 | Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small> L 4591 | Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> L 4748 | Herzhafte Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> L 4233 | Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small> L 4668 |
| Do 21.08. | Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> L 4758 | 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> L 4577 | Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4554 | 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> L 4108 | Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> L 4493 | Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small> L 4512 |
| Fr 22.08. | Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small> L 4154 | Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> L 4465 | Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4587 | Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small> L 4785 | Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln L 4603 | Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> L 4081 |
| Sa 23.08. | Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> L 4076 | Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> L 4621 | Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur L 4560 | Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small> L 4269 | Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4040 | Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> L 4433 |
| So 24.08. | Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> L 4263 | Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4189 | Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>5</small> L 4588 | Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> L 4411 | Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln L 4168 | Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 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=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