



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									
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Mo								
25.08.	☞ ● 4086	☞ ● L 4124	☞ ● 4548	● L 4751	● L 4790	☞ L 4523	25.08.								
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Di								
26.08.	☞ ☞ ☞ ● 4606	● L 4429	☞ ☞ ● L 4552	● L 4202	☞ ● L 4553	☞ ● L 4767	26.08.								
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln G,G1,Ei	Mi								
27.08.	☞ ● L 4378	☞ ● L 4524	☞ ● 4508	☞ ☞ ● 4334	☞ ☞ ● L 4146	☞ ☞ ● 4001	27.08.								
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Do								
28.08.	☞ ● 4445	☞ ● L 4079	☞ ☞ ☞ ● L 4639	☞ ☞ ● L 4407	☞ ☞ L 4557	☞ ● 4164	28.08.								
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Fr								
29.08.	● L 4462	☞ ☞ ● L 4610	☞ ☞ ● 4558	☞ ● L 4176	☞ ● L 4082	☞ ☞ ● L 4798	29.08.								
Sa	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Sa								
30.08.	☞ ☞ L 4539	☞ ● L 4061	☞ ● L 4543	☞ ● 4427	☞ ☞ ● L 4792	☞ ☞ ● 4630	30.08.								
So	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	So								
31.08.	☞ ☞ ● 4117	☞ ● L 4770	☞ ● 4562	● L 4210	☞ ● L 4227	● 4013	31.08.								

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 €

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 ☞ = 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.

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.