

Ihr Menüservice mit Herz 



Menü-angebot	1 8,95 €	2 8,95 €	3 8,95 €	4 9,75 €	5 7,75 €	6 8,75 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost /	Vegetarisch	Gourmet-Menü	Mini Menü	Tagesgericht
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,S,Sn</small>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,Gl,Ei,M,Me</small>	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵
08.09.	 ● 4282	 ● L 4275	 ● 4575	● L 4426	 ● L 4608	 ● 4030
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>G,Gl,M,Me,La,9</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small>
09.09.	 ● 4578	 ● L 4513	 4544	● L 4255	● L 4744	 ● 4144
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>
10.09.	 4509	 ● L 4778	 ● L 4574	 ● 4159	 ● 4099	 ● L 4002
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Trivellinudeln mit grünem Gemüse in Joghurtsoße <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small>
11.09.	● 4224	 ● L 4474	 ● L 4545	 ● 4784	 ● 4580	 ● 4018
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei,S,Sn</small>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>
12.09.	 ● 4406	 ● L 4023	 ● L 4599	 ● 4320	 ● 4199	● L 4458
Sa	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20</small>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small>
13.09.	● L 4796	 ● L 4644	 ● 4593	● L 4420	 ● L 4022	 ● 4138
So	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</small>	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,Gl,Ei,Sb</small>
14.09.	 4162	 ● L 4151	 ● 4570	 ● 4308	● L 4212	 ● 4514

Bestellschein

Kalenderwoche: 37

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo								
08.09.	<input type="checkbox"/>							
Di								
09.09.	<input type="checkbox"/>							
Mi								
10.09.	<input type="checkbox"/>							
Do								
11.09.	<input type="checkbox"/>							
Fr								
12.09.	<input type="checkbox"/>							
Sa								
13.09.	<input type="checkbox"/>							
So								
14.09.	<input type="checkbox"/>							

Unser Tipp
Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat.
Dessert Vollkost * Kann enthalten 1,2,3,G,Gl1,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=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 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.