

**Ihr Menüservice mit Herz** 



Menü-angebot	1 8,95 € Vollkost	2 8,95 € Angepasste Vollkost /	3 8,95 € Vegetarisch	4 9,75 € Gourmet-Menü	5 7,75 € Mini Menü	6 8,75 € Tagesgericht
<b>Mo</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse 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>Sn,3</small>
22.09.	 L 4516	 ● L 4226	 ● L 4540	 ● 4417	 ● L 4762	 ● 4088
<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>
23.09.	 ● 4026	 ● L 4778	 ● L 4594	 ● L 4221	 L 4502	 ● 4024
<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>M,Me,La,10</small>	Gnocchi in einer Gemüseauswahl „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small>	Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Herzhaftes Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>
24.09.	 ● L 4098	 ● L 4501	 ● 4591	 ● L 4748	 ● L 4233	 ● 4668
<b>Do</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüseauswahl 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>G,G1,M,Me,La,Sn,20</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>
25.09.	 ● L 4758	 ● L 4577	 ● L 4554	 ● 4108	 ● L 4493	 4512
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle <small>G,G1,Ei,Sn,20</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 Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	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>
26.09.	 ● 4154	 ● L 4465	 ● L 4587	 ● 4785	 ● L 4603	 4081
<b>Sa</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</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>G,G1,Ei,S,Sn,20</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 Risibisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>
27.09.	 4076	 ● L 4621	 ● 4560	 ● 4269	 ● L 4040	 ● L 4433
<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 <sup>5</sup>	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
28.09.	 ● L 4263	 ● L 4189	 ● 4588	 ● L 4411	 ● L 4168	 ● 4759

**Bestellschein**

Kalenderwoche: 39

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
<b>Mo</b>								
22.09.	<input type="checkbox"/>							
<b>Di</b>								
23.09.	<input type="checkbox"/>							
<b>Mi</b>								
24.09.	<input type="checkbox"/>							
<b>Do</b>								
25.09.	<input type="checkbox"/>							
<b>Fr</b>								
26.09.	<input type="checkbox"/>							
<b>Sa</b>								
27.09.	<input type="checkbox"/>							
<b>So</b>								
28.09.	<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,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=Milchweiß 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.apetido.de/artikelinfo](http://www.apetido.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.