

Bestellschein

Kalenderwoche: 40

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo	<input type="checkbox"/>							
29.09.								
Di	<input type="checkbox"/>							
30.09.								
Mi	<input type="checkbox"/>							
01.10.								
Do	<input type="checkbox"/>							
02.10.								
Fr	<input type="checkbox"/>							
Tag der Deutschen Einheit 03.10.								
Sa	<input type="checkbox"/>							
04.10.								
So	<input type="checkbox"/>							
05.10.								

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

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-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	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Rahmgeschnitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	
29.09.	<input type="checkbox"/>	4086	<input type="checkbox"/>	4124	<input type="checkbox"/>	4548	<input type="checkbox"/>	4751	<input type="checkbox"/>	4790	<input type="checkbox"/>	4523
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small>		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,5</small>		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small>	
30.09.	<input type="checkbox"/>	4606	<input type="checkbox"/>	4429	<input type="checkbox"/>	4552	<input type="checkbox"/>	4202	<input type="checkbox"/>	4553	<input type="checkbox"/>	4767
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,3</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>		Kalbsgeschnitztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,5</small>		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln <small>G,G1,Ei</small>	
01.10.	<input type="checkbox"/>	4378	<input type="checkbox"/>	4524	<input type="checkbox"/>	4508	<input type="checkbox"/>	4334	<input type="checkbox"/>	4146	<input type="checkbox"/>	4001
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,5</small>		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>		Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</small>	
02.10.	<input type="checkbox"/>	4445	<input type="checkbox"/>	4079	<input type="checkbox"/>	4639	<input type="checkbox"/>	4407	<input type="checkbox"/>	4557	<input type="checkbox"/>	4164
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,5</small>		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	
Tag der Deutschen Einheit 03.10.	<input type="checkbox"/>	4462	<input type="checkbox"/>	4610	<input type="checkbox"/>	4558	<input type="checkbox"/>	4176	<input type="checkbox"/>	4082	<input type="checkbox"/>	4798
Sa	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</small>		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Gyrossuppe mit Schweinegeschnitztem <small>M,Me,La</small>	
04.10.	<input type="checkbox"/>	4539	<input type="checkbox"/>	4061	<input type="checkbox"/>	4543	<input type="checkbox"/>	4427	<input type="checkbox"/>	4792	<input type="checkbox"/>	4630
So	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small>		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La,20</small>		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,5</small>		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	
05.10.	<input type="checkbox"/>	4117	<input type="checkbox"/>	4770	<input type="checkbox"/>	4562	<input type="checkbox"/>	4210	<input type="checkbox"/>	4227	<input type="checkbox"/>	4013

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=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.