

**Ihr Menüservice mit Herz** 



**Bestellschein**

Kalenderwoche: 45

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>	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,Sn</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>
03.11.	 ● 4086	 ● L 4124	 ● 4548	● L 4751	● L 4790	 L 4523
<b>Di</b>	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,Gl,1,5</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small>
04.11.	  ● 4606	● L 4429	 ● L 4552	● L 4202	 ● L 4553	 ● L 4767
<b>Mi</b>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,3</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,10</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,Gl,Ei,5</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei</small>
05.11.	 ● L 4378	 ● L 4524	 ● 4508	 ● 4334	 ● L 4146	 ● 4001
<b>Do</b>	Gebratene Geflügelbraten in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5b,5</small>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,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,Gl,Ei</small>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,20</small>
06.11.	 ● 4445	 ● L 4079	  ● L 4639	  ● L 4407	 L 4557	 ● 4164
<b>Fr</b>	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,5</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis
07.11.	● L 4462	  ● L 4610	  ● 4558	 ● L 4176	 ● L 4082	  ● L 4798
<b>Sa</b>	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,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G,Gl,K,Fi,M,Me,La,20</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetztem <small>M,Me,La</small>
08.11.	 L 4539	 ● L 4061	 ● L 4543	 ● 4427	  ● L 4792	  ● 4630
<b>So</b>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,Gl,1,M,Me,La,20</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,5</small>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>
09.11.	  ● 4117	  ● L 4770	 ● 4562	● L 4210	 ● L 4227	● 4013

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
<b>Mo</b>								
03.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Di</b>								
04.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Mi</b>								
05.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Do</b>								
06.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Fr</b>								
07.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>Sa</b>								
08.11.	<input type="checkbox"/>							
<b>So</b>								
09.11.	<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,Gl,1,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](http://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.