



Ihr Menüservice
mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: 47

Menü- angebot	1	8,95 €	2	8,95 €	3	8,95 €	4	9,95 €	5	7,95 €	6	8,75 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*
	Vollkost		Angepasste Vollkost		Vegetarisch		Gourmet-Menü		Einfach Lecker		Tagesgericht									
Mo	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}		Mo							
16.11.	● 4027		● L 4429		🌿🍃● 4549		🌿🌿🍷🍷🍷● 4799		🍃● 4586		🌿🌿🍷🍷● 4606		16.11.							
Di	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}		Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}		Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtssoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}		Di							
17.11.	🍃 L 4500		🍷● L 4094		🍷🍃● 4537		🍷● 4334		● L 4788		🌿🌿● L 4407		17.11.							
Mi	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Mi							
18.11.	🌿● 4444		● L 4693		🌿🍃● L 4565		🍷🍷● 4180		🌿🍷● 4096		🌿🍷🍷● 4584		18.11.							
Do	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,Ei,S}		Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmssoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Do							
19.11.	🍷● 4153		🍷● L 4053		🌿🍃● 4399		🌿🌿● 4781		● L 4431		🍃 L 4516		19.11.							
Fr	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmssoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Schweineschnitzel in Rahmssoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La}		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Fr							
20.11.	● 4019		🍷● L 4189		🌿🌿🍃● L 4639		🌿● 4497		🍃● L 4533		🌿🌿● L 4798		20.11.							
Sa	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}		Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}		Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüse-einlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S}		Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Sa							
21.11.	● L 4577		● L 4747		🌿🍃 L 4557		🍷● 4211		🌿🍃● 4633		🍷● 4070		21.11.							
So	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spinalnudeln ^{G,G1,M,Me,La}		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S}		Zarte Schweinefilets in feiner Rahmssoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb}		So							
22.11.	● 4777		🌿● L 4263		🌿🍃● 4597		🍷● L 4179		🍷● L 4075		🌿🍷● 4128		22.11.							

Unser Tipp
Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert.
Dessert Vollkost
* Kann enthalten 1,2,3,G,Gl,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,75 €

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, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Transportkostenzuschlag
Korbach 3,00 € Umgebung 4,00 €

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 ✕=Menüs mit mind. 25g 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.

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.