

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 48

Menü-angebot	1 11,65 €	2 12,95 €	3 10,10 €	4 11,65 €	5 3,20 €	6 9,20 €
	gudd gess	Feinschmecker	klein & lecker	leicht & bekömmlich	Vorsuppe	Tagesgericht
Mo	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Herzhaftes Rinderge-schnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Penne-Nudeln in Hackfleischsoße G,G1,M,Me,La
24.11.	Art. 4578 ●	Art. 4784 ●	Art. 4233 ● L	Art. 4474 ● L	Art. 1405 ½ ● L	Art. 5393 ● L
Di	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße, Weißkohl und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Gnocchi in einer Gemüsemischung "Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La	Zwiebelsuppe mit Fond s	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
25.11.	Art. 4263 ● L	Art. 4151 ● L	Art. 4060 ●	Art. 4591 ½ ●	Art. 1425 ●	Art. 5011 ●
Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen s
26.11.	Art. 4085	Art. 4427 ●	Art. 4790 ● L	Art. 4131 ●	Art. 1407 ● L	Art. 5619 ½ ●
Do	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße, dazu Gemüseris G,G1,Ei,S
27.11.	Art. 4584 ●	Art. 4308 ½ ●	Art. 4168 ● L	Art. 4203 ●	Art. 1408 ½ ● L	Art. 5077 ● L
Fr	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schwein dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S
28.11.	Art. 4523 ½ L	Art. 4432 ● L	Art. 4082 ● L	Art. 4079 ● L	Art. 1411 ½ ● L	Art. 5301 ½ ● L
Sa	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Kartoffelsuppe mit Petersilie s	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S
29.11.	Art. 4628 ½ ● L	Art. 4273 ●	Art. 4502 ½ L	Art. 4153 ●	Art. 1424 ½ ● L	Art. 5601 ●
So	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Schweinmedaillons in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Leberklöße auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La
30.11.	Art. 4458 ● L	Art. 4159 ½ ●	Art. 4553 ½ ● L	Art. 4053 ● L	Art. 1416 ½ ● L	Art. 5028 ●

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)

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 ½ = mit Alkohol ½ = vegetarisch ½ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ½ = 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.