## Ihr Menüservice (\*\*) mit Herz

	die			1 - 9	
		1		bo	
	15	-	10		
4		1		5	
1				8	
	A		24		4

Menü-	<mark>1 11,65 €</mark>	<b>2</b> 12,95 €	<b>3</b> 10,10 €	4 11,65€	5 3,20 €	6 9,20 €
angebot	gudd gess	Feinschmecker	klein & lecker	leicht & bekömmlich	Vorsuppe	Tagesgericht
Mo	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M.Me,La,Sn	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Ap- fel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Traditionelle Leberklö- Be</b> auf herzhaftem Sauer- kraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,G1,M,Me,La	Makkaroni in feiner Tomatensoße G,G1,M,Me,La
01.12.	3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4076	Art. 4217	Art. 4542	Art. 4074	Art. 1404	Art. 5323
Di	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salz- kartoffeln 20,3	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Zartes Rinderge- schnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Cremiges Champi- gnonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kürbis-Karottensuppe sn	Mettbällchen vom Schwein in Soße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
	Art. 4197	Art. 4740	Art. 4219	Art. 4587	Art. 1410	Art. 5002
Mi 03.12.	Panierte Hähnchen- Happen mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollan- daise und Kartoffelpüree G.G1.M.Me,La,S	Herzhaftes Rindersaft- gulasch mit Spätzle G,G1,Ei	Zartes Schweinege- schnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße <sub>G,G1,Ei,M,Me,La</sub>	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn
U3.1Z.	Art. 4747	Art. 4249	Art. 4163	Art. 4571	Art. 1429 • L	Art. 5020
Do 04.12.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Ap- fel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskom- bination G,G1,Fi,M,Me,La,S	Gebratene Geflügel- fleischbällchen in Curry- Rahmsoße mit Gemüse, da- zu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basili- kumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Fruchtige Tomaten- cremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Weiße-Bohnen-Eintopf mit Specks
U4.12.	Art. 4533	Art. 4455 ∑	Art. 4762	Art. 4321	Art. 1401	Art. 5609
Fr 05.12.	Kalbshacksteak in cre- miger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenober- keulen in feiner Rotweinso- ße, dazu Salzkartoffeln 20	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspü-ree g,G1,Fi,M,Me,La	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La	Gemüsepfanne "Asia- tische Art" in süß-sau- rer Soße mit Langkornreis
03.12.	Art. 4347	Art. 4785	Art. 4573	Art. 4415 • ∟	Art. 1402	Art. 5339
Sa	Erbsensuppe mit ge- schnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,s,sn	Buntbarschfilet in Senf-Soße, Gemüse (Bohnen, Möhren und Roma- nesco) und Salzkartoffeln	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rot- kohl und Spätzle G,G1,Ei,S	<b>Deftiges Eisbein- fleisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Schwäbische Flädle- suppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hausgemachte Erb- sensuppe mit Bockwurst vom Schwein 20,3,s,Sn
06.12.	Art. 4606	Fi,M,Me,La,Sn  Art. 4494	Art. 4227 • ι	Art. 4144	Art. 1405	Art. 5613
So 07.12.	Feines Hühnerfrikas- see "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Gemüse und Petersilienkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Hausgemachte Rinder- frikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herz- hafter Soße, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Zwiebelsuppe</b> mit Fonds	Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße, Kohl- rabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
	A w 1715	A - 4400	A-4 4007	1 Aut 400F	A-4 440F	A-4 F070 -

## Wählen Sie Ihre Kostform:

Art. 1425

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

 Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Art. 5076

• L

## Bestellschein

Kalenderwoche: 49

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo 01.12.						
<b>Di</b> 02.12.						
Mi 03.12.						
Do 04.12.						
<b>Fr</b> 05.12.						
Sa 06.12.						
So 07.12.						

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Kunden-Nr.	Tel.
Name	
Straße, Hausnr.	

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz  $\nabla$ =mit Alkohol  $\mathscr{E}$ = vegetarisch  $\mathring{X}$ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  $\hookrightarrow$ = 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.

• L

Art. 4025

Art. 4745

Art. 4190

 $\nabla \bullet$ 

Art. 4097