

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 51

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐
15.12.						
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐
16.12.						
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐
17.12.						
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐
18.12.						
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐
19.12.						
Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐
20.12.						
So	☐	☐	☐	☐	☐	☐
21.12.						

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

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

Art.Nr.: 66002

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	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 Art. 4500 ● L	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkar-toffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4751 ● L	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s Art. 4608 ● L	Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwie-belsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn Art. 4018 ●	Fruchtige Tomaten-cremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1401 ● L	Makkaroni in feiner Toma-tensoße G,G1,M,Me,La Art. 5323 ● L
Di	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La Art. 4021	Sauerbraten "Fränki-scher Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4255 ● L	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, da-zu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4744 ● L	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4189 ● L	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La Art. 1402 ●	Mettbällchen vom Schwein in Soße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5002 ● L
Mi	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremi-ges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4162	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausma-cher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4748 ● L	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blu-menkohl in Soße und Peter-silienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4231 ● L	Kartoffel-Gemüse-Auf-lauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4585 ●	Schwäbische Flädle-suppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1405 ● L	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn Art. 5020 ●
Do	Kasselerbraten in Bra-tensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S Art. 4102 ●	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskom-bination G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4455 ☞	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4040 ● L	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-To-maten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4540 ● L	Zwiebelsuppe mit Fond s Art. 1425 ●	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck s Art. 5609 ●
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S Art. 4584 ●	Hähnchen "Cordon bleu" mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlings-püree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L	Schweinehacksteak in Bratensoße mit Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4099 ●	Pikante Gemüsepfan-ne in cremiger Curry-soße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4548 ●	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1407 ● L	Gemüsepfanne "Asia-tische Art" in süß-sau-erer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn Art. 5339 ●
Sa	Wirsing-Möhren-Ein-topf mit gebratenen Mett-bällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L	Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Art. 4120 ●	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La Art. 4581 ● L	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons,buntes Ge-müse und Spiralnudeln G,G1,Ei Art. 4001 ●	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S Art. 1408 ● L	Hausgemachte Erb-sensuppe mit Bockwurst vom Schwein 20,3,S,Sn Art. 5613 ●
So	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433 ● L	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4176 ● L	Vegetarischer Möhren-eintopf mit feinen Kartoffel-würfeln Art. 4603 ● L	Rindfleisch in Meerret-tichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4210 ● L	Champignoncreme-suppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1411 ● L	Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5076 ● L

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=Erdrüsse 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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.