

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 19

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo						
04.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di						
05.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi						
06.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do						
07.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr						
08.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa						
09.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So						
10.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Menüangebot	1 11,95 €	2 13,30 €	3 10,45 €	4 11,95 €	5 3,50 €	6 9,55 €
	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-Wildreis-kombination 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 = 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.