

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 24

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 08.06.	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 Art. 4500	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkar-toffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4751	ENTFÄHLEN	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	Penne-Nudeln in Hack-fleischsoße G,G1,M,Me,La Art. 5393
Di 09.06.	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		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4189	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La Art. 1402	Frikadelle vom Schwein in Pfefferso-ße mit Erbsen und Spiralnu-deln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4011
Mi 10.06.	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		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	Vegetarisches Kartof-felgulasch mit Paprika und Bohnen s Art. 5619
Do 11.06.	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		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-To-maten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4540	Zwiebelsuppe mit Fond s Art. 1425	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomaten-soße, dazu Gemüserais G,G1,Ei,S Art. 5077
Fr 12.06.	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		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	Spiralnudeln in Käse-soße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S Art. 5301
Sa 13.06.	Wirsing-Möhren-Ein-topf mit gebratenen Mett-bällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610	Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Art. 4120		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	Gemüse-Kartoffel-Ein-topf mit geschnittener Mett-wurst vom Schwein 20,3,S Art. 5601
So 14.06.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4176		Rindfleisch in Meerret-tichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4210	Champignoncreme-suppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1411	Leberklöße auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5028

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo 08.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 09.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 10.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 11.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 12.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 13.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 14.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 ∇ = 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.