

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 36

Menü-angebot	1	11,95 €	2	13,30 €	3	11,95 €	4	11,95 €	5	3,50 €	6	9,55 €
	gudd gess		Feinschmecker		Vegetarisch		leicht & bekömmlich		Vorsuppe		Tagesgericht	
Mo	Panierte Hähnchen-Happen mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747		Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße mit Ap-felrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4179		Kartoffel-Gemüse-Auf-lauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken M,Me,La,S Art. 4597		Rindergulasch mit bun-tem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226		Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1407		Penne-Nudeln in cre-miger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La Art. 4569	
Di	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausma-cher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4753		Hähnchen "Cordon bleu" mit Erbsen und Möh-ren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln Art. 4639		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S Art. 4584		Kartoffelsuppe mit Peter-silie s Art. 1424		Hackfleischröllchen vom Schwein in Toma-tensoße dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S Art. 4077	
Mi	Gebratene Geflügelle-ber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartof-feln G,G1,Sb,S Art. 4444		Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4320		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4571		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4189		Zwiebelsuppe mit Fond s Art. 1425		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott 9,G,G1,M,Me,La Art. 4513	
Do	Currywurst mit Kartof-felspalten 3,Sn Art. 4088		Krustenbraten vom Schwein in Malz-Kümmel-So-ße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Art. 4121		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Ap-fel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4542		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4428		Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S Art. 1429		Jagdwursttopf vom Schwein in milder Toma-tensoße, dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,Sn Art. 4195	
Fr	Schweinebraten mit Ro-senkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4117		Tafelspitz aus Rind-fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemü-se und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4224		Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Ge-müse in einer kräftigen To-matensoße G,G1,M,Me,La Art. 4544		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn Art. 4023		Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,G1,M,Me,La Art. 1404		Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinla-ge, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4431	
Sa	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" in dunkler Bratensoße mit Blu-menkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S Art. 4165		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kar-toffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4432		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-To-maten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4540		Hühnerfrikassee "Frühlingsart" mit Lang-kornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4745		Fruchtige Tomaten-cremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1401		Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck s Art. 4611	
So	Panierte Alaska-See-lachshappen dazu Peter-silienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4462		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinso-ße mit Pflaumen, dazu Rot-kohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4319		Spargelgemüse-Ra-gout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4599		Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübenge-müse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4076		Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La Art. 1402		Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtso-ße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4788	

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.