

# Ihr Menüservice mit Herz



# Bestellschein

Kalenderwoche: 27

\* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü-angebot	1 6,40 € Tagesgericht	2 6,65 € Vollkost	3 5,75 € Mini Menü	4 8,10 € Gourmet	Menü	1	2	3	4	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b> 30.06.	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch s Art. 4645 ● L	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räu-cherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3 Art. 4197 ●	<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 Art. 4229 ● L	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> dazu Möhren und Ri-si-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433 ● L	<b>Mo</b> 30.06.							
<b>Di</b> 01.07.	<b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Kräu-ter-Sauerrahmsoße, dazu eine Ge-müsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S Art. 4758 ● L	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> dazu Rahmspinat und Frühlingspü-ree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei Art. 4557  L	<b>Tafelspitz aus Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppen-gemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4224 ●	<b>Di</b> 01.07.							
<b>Mi</b> 02.07.	<b>Festtagssuppe mit Rind-fleisch</b> und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 13693 ● L	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Pa-prika und Champignons, dazu Spätz-le G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4732 ●	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemü-se "Leipziger Allerlei", dazu Frühling-spüree Ei,M,Me,La Art. 4581  ● L	<b>Sauerrahmgulasch</b> vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4151 ● L	<b>Mi</b> 02.07.							
<b>Do</b> 03.07.	<b>Klassischer Leberkäse</b> mit kräftiger Bratensoße, Sauerkraut & Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 4085	<b>Zartes Gulasch</b> vom Rind in Champignonsoße, Gemüse "Leip-ziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S Art. 4263 ● L	<b>Vegetarischer Grüne-Boh-nen-Eintopf</b> s Art. 4608  ● L	<b>Pan.Schweineschnitzel "Jä-gger Art"</b> , Champignonsoße mit Früh-lingsgemüse & Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153 ●	<b>Do</b> 03.07.							
<b>Fr</b> 04.07.	<b>Kartoffelsuppe "Holsteiner Art"</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S Art. 4609 ●	<b>Schweinebraten "Altdeut-sche Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L	<b>Saftiges Kasseler in Bra-tensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4199 ●	<b>Filets vom Buntbarsch</b> in Senf-Honig-Soße mit Bohnen, Möh-ren, Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn Art. 4494 ●	<b>Fr</b> 04.07.							
<b>Sa</b> 05.07.	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzi-ge Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4013 ●	<b>Erbsensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn Art. 4606 ●	<b>Goldgelb gebackener Eier-pfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4542  ● L	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße</b> dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4740 ● L	<b>Sa</b> 05.07.							
<b>So</b> 06.07.	<b>Rostbratwürstchen "Fränki-sche Art"</b> auf Sauerkraut mit Kar-toffelpüree 3,M,Me,La Art. 4021	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4117 ●	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4231 ● L	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4319	<b>So</b> 06.07.							

## Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl im Bestellschein ein!

## 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)



= Apfelkuchen  
G,G1,Ei,M,Me,La



= Kirschkuchen  
10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb



= Butterkuchen  
G,G1,Ei,M,Me,La,Sf, Sf1

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Art.Nr.: 66004

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=Milchweiße 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](http://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.