

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 30

* 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
Mo	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	Mo							
21.07.	Art. 4501 ● L	Art. 4098 ● L	Art. 4608 ● L	Art. 4406 ●	21.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Di	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Hähnchenfilets in feiner Sauer-rahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Deftiges Eisbeinflfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Di							
22.07.	Art. 4610 ● L	Art. 4584 ●	Art. 4744 ● L	Art. 4144 ●	22.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Mi	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei	Rinderroulade mit Hackfleisch- füllung dazu grüne Bohnen und Kar- toffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Panierte Hähnchen-Happen mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Mi							
23.07.	Art. 4621 ● L	Art. 4212 ● L	Art. 4747 ● L	Art. 4320 ●	23.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Do	Klassischer Kaiser- schmarrn mit Apfel-Rosinen-Kom- pott G,G1,Ei,M,Me,La	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S	Rinderbraten in einer Senf-But- ter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Do							
24.07.	Art. 4523 L	Art. 4748 ● L	Art. 4573 ● L	Art. 4217 ● L	24.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Fr	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Senfkrustenbraten in herzhaf- ter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Butterso- ße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Fr							
25.07.	Art. 4599 ● L	Art. 4192 ● L	Art. 4060 ●	Art. 4425	25.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Sa	Gemüseeeintopf nach "Gärt- nerin Art" mit frittierten Mettbäll- chen vom Schwein G,G1,Ei,S	Gegrillte Hähnchenkeule in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erd- beer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Sa							
26.07.	Art. 4612 ● L	Art. 4765 ● L	Art. 4515 L	Art. 4183 ●	26.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
So	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rü- ben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gebackene Filetstücke Alas- ka-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse,Soße & Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Rindfleisch in Meerrettich- soße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Schweineschnitzel in Café- de-Paris-Soße grüne Bohnen und Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn	So							
27.07.	Art. 4053 ● L	Art. 4434 ● L	Art. 4206 ● L	Art. 4108 ●	27.07.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	

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,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=Erdrüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milch(eiweiß 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.