

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 12

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

Menü-angebot	1 6,60 €	2 6,85 €	3 5,95 €	4 8,35 €	Menü	1	2	3	4	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	Tagesgericht	Vollkost	Mini Menü	Gourmet								Anzahl
Mo	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Mo							
16.03.	Art. 4594 ● L	Art. 4026 ●	Art. 4082 ● L	Art. 4282 ●	16.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Eieromelette in Kräuterso-ße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Seelachs in Kräutermarina-de dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Di							
17.03.	Art. 4603 ● L	Art. 4102 ●	Art. 4553 ● L	Art. 4407 ● L	17.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi	Kleine Gemüserösti dazu But-tergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Bauernfrikadelle in Zwiebelso-ße an Porree-Gemüse mit Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhaftes Rinderge-schnetzeltes "Stroganoff" mit Pe-tersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in dunkler Braten-soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Mi							
18.03.	Art. 4508 ●	Art. 4018 ●	Art. 4233 ● L	Art. 4202 ● L	18.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do	Klopse "Königsberger Art" dazu Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Schweinemedallions in fei-ner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Do							
19.03.	Art. 4079 ● L	Art. 4445 ●	Art. 4683 ● L	Art. 4176 ● L	19.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr	Gemüseeeintopf nach "Gärt-nerin Art" mit frittierten Mettbäll-chen vom Schwein G,G1,Ei,S	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel-würfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Geflügelfrikadelle in Bra-tensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Fr							
20.03.	Art. 4612 ● L	Art. 4472 ● L	Art. 4790 ● L	Art. 4188 ●	20.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Schweinerückenbraten in Soße dazu buntes Gemüse und Pe-tersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Sa							
21.03.	Art. 4419 ● L	Art. 4590 ● L	Art. 4792 ● L	Art. 4183 ●	21.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, Gemüse "Leipzi-ger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schin-ken und Erbsen 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspi-nat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	So							
22.03.	Art. 4263 ● L	Art. 4578 ●	Art. 4227 ● L	Art. 4411 ● L	22.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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