



Ihr Menüservice
mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: 38

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

Menü- angebot	1 6,60 € Tagesgericht	2 6,85 € Vollkost	3 5,95 € Mini Menü	4 8,35 € Gourmet	Menü	1	2	3	4	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
												Anzahl
Mo	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Panierte Hähnchen-Happen mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Butterso- ße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Mo							
14.09.	Art. 4501 L ●	Art. 4584 ●	Art. 4747 L ●	Art. 4423 ●	14.09.							
Di	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettich- soße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bay- risch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Di							
15.09.	Art. 4610 L ●	Art. 4597 ●	Art. 4216 L ●	Art. 4121 ●	15.09.							
Mi	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gar- tengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Grüne-Boh- nen-Eintopf s	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Mi							
16.09.	Art. 4621 L ●	Art. 4093 L ●	Art. 4608 L ●	Art. 4410 L ●	16.09.							
Do	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße, Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Gegrillte Hähnchenkeule in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Do							
17.09.	Art. 4599 L ●	Art. 4272 ●	Art. 4525 L	Art. 4765 L ●	17.09.							
Fr	Klassischer Kaiser- schmarrn mit Apfel-Rosinen-Kom- pott G,G1,Ei,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" in dunkler Bratensoße mit Blu- menkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Deftiges Eisbeinflfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartof- felpüree 20,3,M,Me,La	Fr							
18.09.	Art. 4523 L	Art. 4095 L ●	Art. 4165 ●	Art. 4142 ●	18.09.							
Sa	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampf- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Schwäbisches Linsenge- richt mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S	Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkar- toffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Sa							
19.09.	Art. 4070 ●	Art. 4365 ●	Art. 4387 L ●	Art. 4204 ●	19.09.							
So	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rü- ben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenfilets in Sauerrahm- Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedallions "Béarnaise" in Estragon-Buttersoße, Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	So							
20.09.	Art. 4053 L ●	Art. 4753 L ●	Art. 4788 L ●	Art. 4103 L ●	20.09.							

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (Menüs, die mild gewürzt und schonend zubereitet sind)

● = Zuckerarm (max. 5 g Zucker/100 g)



= 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. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g
☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste 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.