

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 8

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo						
17.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di						
18.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi						
19.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do						
20.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr						
21.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa						
22.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So						
23.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

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

Menüangebot	1 11,65 €	2 12,95 €	3 10,10 €	4 11,65 €	5 3,20 €	6 9,20 €
	gudd gess	Feinschmecker	klein & lecker	leicht & bekömmlich	Vorsuppe	Tagesgericht
Mo	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4578 ●	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4784 ●	Herzhaftes Rindergeschmetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4233 ● L	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4474 ● L	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1405 ● L	Penne-Nudeln in Hackfleischsoße G,G1,M,Me,La Art. 5393 ● L
Di	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S Art. 4263 ● L	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4151 ● L	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße, Weißkohl und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4060 ●	Gnocchi in einer Gemüsemischung "Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La Art. 4591 ●	Zwiebelsuppe mit Fond s Art. 1425 ●	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5011 ●
Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 4085	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La Art. 4427 ●	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4790 ● L	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn Art. 4131 ●	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1407 ● L	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen s Art. 5619 ●
Do	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S Art. 4584 ●	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4308 ●	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Art. 4168 ● L	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4203 ●	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S Art. 1408 ● L	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße, dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S Art. 5077 ● L
Fr	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4523 ● L	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4432 ● L	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4082 ● L	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schwein dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1411 ● L	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S Art. 5301 ● L
Sa	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Art. 4628 ● L	Schlemmergeschmetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4273 ●	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4502 ● L	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153 ●	Kartoffelsuppe mit Petersilie s Art. 1424 ● L	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S Art. 5601 ●
So	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458 ● L	Schweinmedaillons in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4159 ●	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4553 ● L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4053 ● L	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1416 ● L	Leberklöße auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5028 ●

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.