

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 9

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo						
24.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di						
25.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi						
26.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do						
27.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr						
28.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa						
01.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So						
02.03.	<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	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4076	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small> Art. 4217 ● L	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4542 ● L	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4074	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen <small>G,G1,M,Me,La</small> Art. 1404 ● L	Makkaroni in feiner Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small> Art. 5323 ● L
Di	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small> Art. 4197	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 4740 ● L	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4219 ● L	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4587 ● L	Kürbis-Karottensuppe <small>Sn</small> Art. 1410 ● L	Mettbällchen vom Schwein in Soße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 5002 ● L
Mi	Panierte Hähnchen-Happen mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4747 ● L	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G,G1,Ei</small> Art. 4249 ●	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4163 ● L	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4571 ●	Rinderkraftbrühe mit Eierstich <small>Ei,M,Me,La,S</small> Art. 1429 ● L	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small> Art. 5020 ●
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> Art. 4533 ● L	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> Art. 4455	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> Art. 4762 ● L	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4321 ● L	Fruchtige Tomatencremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 1401 ● L	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck <small>s</small> Art. 5609 ●
Fr	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4347	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small> Art. 4785	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4573 ● L	Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> Art. 4415 ● L	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch <small>M,Me,La</small> Art. 1402 ●	Gemüsepfanne "Asiatische Art" in süß-saurer Soße mit Langkornreis <small>G,G1,Sb,Sn</small> Art. 5339 ●
Sa	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>20,3,S,Sn</small> Art. 4606 ●	Buntbarschfilet in Senf-Soße , Gemüse (Bohnen, Möhren und Romanesco) und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> Art. 4494 ●	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 4227 ● L	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La</small> Art. 4144 ●	Schwäbische Flädlesuppe <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 1405 ● L	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein <small>20,3,S,Sn</small> Art. 5613 ●
So	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4745 ● L	Schweinemedallions in Champignonsoße mit Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4190	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4097 ● L	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4025	Zwiebelsuppe mit Fond <small>s</small> Art. 1425 ●	Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße, Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 5076 ● L

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.