

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 32

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo						
05.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di						
06.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi						
07.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do						
08.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr						
09.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa						
10.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So						
11.08.	<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 11,30 €	2 12,60 €	3 9,80 €	4 11,30 €	5 3,10 €	6 8,95 €
	gudd gess	Feinschmecker	klein & lecker	leicht & bekömmlich	Vorsuppe	Tagesgericht
Mo	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small>	Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Klare Festtagssuppe <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Penne-Nudeln in Hackfleischsoße <small>G,G1,M,Me,La</small>
05.08.	Art. 4386 ●	Art. 4248 ∇ ●	Art. 4792 ● L	Art. 4183 ∇ ●	Art. 1407 ● L	Art. 5393 ● L
Di	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Hähnchenkeule in Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Rinderfrikadelle "Griechische Art" mit Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln <small>G,G1,Ei,S</small>	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
06.08.	Art. 4539 ● L	Art. 4765 ● L	Art. 4022 ● L	Art. 4045 ●	Art. 1408 ● L	Art. 5011 ●
Mi	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Lammkeulenbraten "Provence Art" , grüne Bohnen und Möhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Champignoncremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen <small>s</small>
07.08.	Art. 4297 ● L	Art. 4318 ● L	Art. 4525 ● L	Art. 4226 ● L	Art. 1411 ● L	Art. 5619 ●
Do	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>	Gebratene Geflügelteile in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small>	Kartoffelsuppe mit Petersilie <small>s</small>	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße, dazu Gemüseris <small>G,G1,Ei,S</small>
08.08.	Art. 4551 ●	Art. 4445 ●	Art. 4229 ● L	Art. 4138 ●	Art. 1424 ● L	Art. 5077 ● L
Fr	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln <small>20,G,G1,Ei</small>	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Erbsencremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Spiralnudeln in Käse-soße mit Tomatenwürfel-Garnitur <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
09.08.	Art. 4026 ●	Art. 4425	Art. 4546 ●	Art. 4221 ● L	Art. 1416 ● L	Art. 5301 ● L
Sa	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>20,3,S</small>	Schweineschnitzel Natur in Café-de-Paris-Soße, grüne Bohnen mit Speck/Zwiebeln und Kartoffelrösti <small>20,G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen <small>G,G1,M,Me,La</small>	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>20,3,S</small>
10.08.	Art. 4641 ●	Art. 4108 ●	Art. 4493 ● L	Art. 4759 ●	Art. 1404 ● L	Art. 5601 ●
So	Alaska-Seelachs-schnitte in Dill-Rahmsoße, Erbsen, Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Kürbis-Karottensuppe <small>Sn</small>	Leberklöße auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
11.08.	Art. 4419 ● L	Art. 4319 ∇	Art. 4580 ●	Art. 4192 ● L	Art. 1410 ● L	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.