



Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

## Köstliche Menüs täglich heiß ins Haus gebracht!

Menü	1	2	3	4	5	6
Kostform	Tagesgericht	Schlemmermenü	Gourmetmenü	Kleines Menü	Vegetarisches Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker
Preis	<b>10,65</b>	<b>11,70</b>	<b>14,60</b>	<b>10,05</b>	<b>10,40</b>	<b>11,05</b>
<b>Montag</b>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>F1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>
21.10.	● L <b>4780</b>	● L <b>4419</b>	● L <b>4190</b>	● L <b>4097</b>	● L <b>4549</b>	● L <b>4645</b>
<b>Dienstag</b>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup>
22.10.	● L <b>4551</b>	● L <b>4745</b>	● L <b>4211</b>	● L <b>4573</b>	● L <b>4565</b>	● L <b>4145</b>
<b>Mittwoch</b>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
23.10.	● L <b>4074</b>	● L <b>4153</b>	● L <b>4782</b>	● L <b>4231</b>	● L <b>4598</b>	● L <b>4053</b>
<b>Donnerstag</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>
24.10.	● L <b>4533</b>	● L <b>4693</b>	● L <b>4182</b>	● L <b>4434</b>	● L <b>4576</b>	● L <b>4768</b>
<b>Freitag</b>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
25.10.	● L <b>4080</b>	● L <b>4584</b>	● L <b>4402</b>	● L <b>4163</b>	● L <b>4683</b>	● L <b>4590</b>
<b>Samstag</b>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
26.10.	● L <b>4614</b>	● L <b>4102</b>	● L <b>4203</b>	● L <b>4515</b>	● L <b>4556</b>	● L <b>4747</b>
<b>Sonntag</b>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</sup>
27.10.	● L <b>4192</b>	● L <b>4217</b>	● L <b>4319</b>	● L <b>4755</b>	● L <b>4595</b>	● L <b>4472</b>

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor-sup-pe*	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen*
<b>Mo</b>										
21.10.										
<b>Di</b>										
22.10.										
<b>Mi</b>										
23.10.										
<b>Do</b>										
24.10.										
<b>Fr</b>										
25.10.										
<b>Sa</b>										
26.10.										
<b>So</b>										
27.10.										

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 ♯ = ohne Gluten lt. Rezeptur ♯ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g 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=Milch/Weiß 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](http://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.

### Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot

Die Vorsuppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

- Vorsuppe \*kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,10 €
- Dessert \*kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sd,Sb 1,30 €
- Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Ein Stück Kuchen kostet nur 2,10 €

- = Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

- L = Angepasste Vollkost** (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker** (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

**Kurzfristige Änderungen können Sie uns von Montag bis Freitag am Tage vor der Lieferung telefonisch bis 13.00 Uhr mitteilen.**