



Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten! Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Kalender-woche	44									
<b>BESTELLSCHEIN</b>										
Menü	1	2	3	4	5	6	Vor-sup-pe*	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen*
<b>Mo</b>										
28.10.										
<b>Di</b>										
29.10.										
<b>Mi</b>										
30.10.										
<b>Do</b>										
Reformationstag 31.10.										
<b>Fr</b>										
Allerheiligen 01.11.										
<b>Sa</b>										
02.11.										
<b>So</b>										
03.11.										

Menü	1	2	3	4	5	6
Kostform	Tagesgericht	Schlemmermenü	Gourmetmenü	Kleines Menü	Vegetarisches Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker
Preis	10,65	11,70	14,60	10,05	10,40	11,05
<b>Montag</b>	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	<b>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>3,M,Me,La</sup>	<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b>	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>
28.10.	4030	4021	4426	4608	4575	4275
<b>Dienstag</b>	<b>Deftiges Eisbeinflisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup>	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße</b> mit Schinken und Erbsen <sup>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>9,G,G1,M,Me,La</sup>
29.10.	4144	4578	4255	4744	4544	4513
<b>Mittwoch</b>	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>
30.10.	4002	4509	4159	4099	4574	4778
<b>Donnerstag</b>	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>
Reformationstag 31.10.	4018	4224	4784	4580	4545	4474
<b>Freitag</b>	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“</b> mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>
Allerheiligen 01.11.	4458	4406	4320	4199	4599	4023
<b>Samstag</b>	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup>	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>
02.11.	4138	4796	4420	4022	4593	4644
<b>Sonntag</b>	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen</b> mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
03.11.	4514	4162	4308	4212	4570	4151

**Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den ausgefüllten Bestellschein bitte Ihrem Servicefahrer mit. Sie können die Bestellung auch per Fax oder per Post vornehmen. Bitte vergessen Sie nicht Ihre Adresse einzutragen.**

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 It. Rezeptur ☒ = ohne Laktose It. 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 = 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](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.