



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Menü	1	2	3	4	5	6	7	Des- sert*	Salat*	Kuchen
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut und Günstig											
€	6,95	6,95	6,95	6,95	7,95	6,30	6,85 *											
<b>Mo</b>	4001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>	4798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	4496 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	5546 Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) <sup>9,M,Me,La</sup>	<b>Mo</b>										
17.09.	●	●	● L	● L	●	●	● L	17.09.										
<b>Di</b>	4565 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	4732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	4018 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	4103 Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken <sup>G,G1,Ei,Sn</sup>	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	5485 Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Erbsen und Stampfkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>Di</b>										
18.09.	●	●	● L	●	●	●	● L	18.09.										
<b>Mi</b>	4625 Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch <sup>S</sup>	4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Frühlingen, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	4310 Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	4521 Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	5763 Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Mi</b>										
19.09.	●	●	● L	●	●	●	● L	19.09.										
<b>Do</b>	4768 Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	4537 In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße <sup>10,M,Me,La</sup>	4624 Weiße Bohneneintopf <sup>S</sup>	4308 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>	5600 Möhreintopf mit Schweinefleisch	<b>Do</b>										
20.09.	●	●	● L	●	●	●	● L	20.09.										
<b>Fr</b>	4039 Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4511 Quarknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße <sup>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La</sup>	4158 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	4422 Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	5353 Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Fr</b>										
21.09.	●	●	● L	● L	●	●	● L	21.09.										
<b>Sa</b>	4197 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20</sup>	4621 Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	4082 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	5004 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Sa</b>										
22.09.	●	●	● L	● L	●	●	● L	22.09.										
<b>So</b>	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4589 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	4167 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4127 Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	5175 Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>Sn</sup>	<b>So</b>										
23.09.	●	●	● L	●	●	●	● L	23.09.										

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid 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. \*Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar.

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

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

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.

**Unser Tipp:**

Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €. \* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

**Dessertangebot**

Wir bieten Ihnen täglich ein Dessert an. Wir bringen Ihnen das Gewünschte zum angegebenen Termin mit ins Haus. Ein Dessert kostet 0,75 Euro.

\* Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

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

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_



Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 39



Aus Liebe zum Menschen.

Wir bieten außerdem: Tiefkühl-Menüs à la carte -

- Herzhafte Menüs
- Leichte Menüs
- Salzarme Menüs
- Pürierte Menüs
- Diabetiker-Menüs
- Vegetarische Menüs
- Cholesterinarme Menüs
- Diät Menüs



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Des- sert*	Salat*	Kuchen
<b>Mo</b>										
24.09.										
<b>Di</b>										
25.09.										
<b>Mi</b>										
26.09.										
<b>Do</b>										
27.09.										
<b>Fr</b>										
28.09.										
<b>Sa</b>										
29.09.										
<b>So</b>										
30.09.										

Menü	1	2	3	4	5	6	7
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut und Günstig
€	6,95	6,95	6,95	6,95	7,95	6,30	6,85 *
<b>Mo</b>	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipzig-Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	4606 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	4405 Buntbarschfilet in Safran-Zitronensoße dazu eine Blumenkohl-Möhren-Mischung und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me</small>	4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	5301 Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
24.09.	●	●	● L	●	●	●	● L
<b>Di</b>	4408 Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp <small>K,Ei,M,Me,La,Sn</small>	4458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4124 Rahmgescnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4211 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	4203 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	4608 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>	5617 Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>S</small>
25.09.	●	●	● L	●	●	●	● L
<b>Mi</b>	4183 Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>	4780 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4159 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4209 Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln <small>Sn</small>	5531 Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) <small>10,M,Me,La</small>
26.09.	●	●	● L	● L	●	●	● L
<b>Do</b>	4029 Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten <small>3,20,G,G1,G3,M,Me,La</small>	4080 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4549 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1,Ei</small>	4269 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	5072 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein mit kräftiger Soße dazu Rübensgemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
27.09.	●	●	● L	●	●	●	● L
<b>Fr</b>	4610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	4138 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small>	4472 Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	4734 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	4791 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	4515 Pfnankuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	5481 Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>
28.09.	●	●	● L	● L	●	●	● L
<b>Sa</b>	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>	4088 Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>	4747 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	4105 Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	5784 Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>
29.09.	●	●	● L	●	●	●	● L
<b>So</b>	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	4154 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20,M,Me,La,S</small>	4306 Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,S</small>	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>
30.09.	●	●	● L	●	●	●	● L

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid 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. \*Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar.

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

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

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.

### Unser Tipp:

Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €. \* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

### Dessertangebot

Wir bieten Ihnen täglich ein Dessert an. Wir bringen Ihnen das Gewünschte zum angegebenen Termin mit ins Haus. Ein Dessert kostet 0,75 Euro.

\* Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

- = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Menü	1	2	3	4	5	6	7	Des- sert*	Salat*	Kuchen	
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut und Günstig												
€	6,95	6,95	6,95	6,95	7,95	6,30	6,85 *												
<b>Mo</b>	4609 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>	4006 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4589 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4003 Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4751 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	4060 Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	5629 Wirsingintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>Mo</b>											
01.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	01.10.											
<b>Di</b>	4537 In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße <sup>10,M,Me,La</sup>	4641 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>3,20,S</sup>	4175 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>	4240 Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	5483 Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>Di</b>											
02.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	02.10.											
<b>Mi</b>	4378 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4061 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4590 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4407 Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	5327 Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhaube <sup>20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Mi</b>											
03.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	03.10.											
<b>Do</b>	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	4524 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	4176 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <sup>3,20,S</sup>	5510 Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Do</b>											
04.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	04.10.											
<b>Fr</b>	4204 Rinderbraten in deftiger Zwiebelsoße dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	4106 Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Fr</b>											
05.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	05.10.											
<b>Sa</b>	4584 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	4683 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4428 Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	5024 Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Sa</b>											
06.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	06.10.											
<b>So</b>	4191 Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4347 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Frühlingsgemüse <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	4297 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4770 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>20,G,G1,M,Me,La</sup>	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	5764 Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>So</b>											
07.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	07.10.											

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid 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. **\*Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar.**

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

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

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.

**Unser Tipp:**

Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €. \* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

**Dessertangebot**

Wir bieten Ihnen täglich ein Dessert an. Wir bringen Ihnen das Gewünschte zum angegebenen Termin mit ins Haus. **Ein Dessert kostet 0,75 Euro.**

\* Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

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

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_



Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 41



Aus Liebe zum Menschen.

Wir bieten außerdem: Tiefkühl-Menüs á la carte -

- Herzhafte Menüs
- Leichte Menüs
- Salzarme Menüs
- Pürierte Menüs
- Diabetiker-Menüs
- Vegetarische Menüs
- Cholesterinarme Menüs
- Diät Menüs



Menü	1	2	3	4	5	6	7	Des-sert*	Salat*	Kuchen
<b>Mo</b>										
08.10.										
<b>Di</b>										
09.10.										
<b>Mi</b>										
10.10.										
<b>Do</b>										
11.10.										
<b>Fr</b>										
12.10.										
<b>Sa</b>										
13.10.										
<b>So</b>										
14.10.										

Menü	1	2	3	4	5	6	7
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut und Günstig
€	6,95	6,95	6,95	6,95	7,95	6,30	6,85 *
<b>Mo</b>	4059 Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinflisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	4799 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	4621 Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	4501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	4143 Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S	4097 Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	5465 Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F1,M,Me,La
08.10.							
<b>Di</b>	4086 Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	4747 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	4437 Schellfischfilet in Weißweins-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln F1,M,Me,La	4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	5601 Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch S
09.10.							
<b>Mi</b>	4549 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1,Ei	4433 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,F1,M,Me,La,Sn	4513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4782 Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis S <sup>b</sup>	4206 Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	5540 Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschsoße 10,G,G1,M,Me,La
10.10.							
<b>Do</b>	4726 Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis S <sup>n</sup>	4591 Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis G,G1,S <sup>b</sup> ,Sn	4225 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	4734 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	4319 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,F1,M,Me,La,Sn	5759 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsauce mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La
11.10.							
<b>Fr</b>	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4074 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,F1,M,Me,La,S	4798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	4725 Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräutertreis G,G1,M,Me,La,S	4177 Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohlgemüse, dazu ein Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	5127 Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn
12.10.							
<b>Sa</b>	4429 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F1,M,Me,La	4551 Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	4768 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	4592 Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse G,G4,Ei	4334 Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	5354 Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
13.10.							
<b>So</b>	4221 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn	4192 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei	4422 Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F1,M,Me,La,S	4182 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce 3,20,G,G1,M,Me,La,S	4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	5061 Hackbraten vom Schwein und Rind mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn
14.10.							

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid 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. \*Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar.

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

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

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.

### Unser Tipp:

Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €. \* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

### Dessertangebot

Wir bieten Ihnen täglich ein Dessert an. Wir bringen Ihnen das Gewünschte zum angegebenen Termin mit ins Haus. Ein Dessert kostet 0,75 Euro.

\* Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

- = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Menü	1	2	3	4	5	6	7	Dessert*	Salat*	Kuchen
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut und Günstig											
€	6,95	6,95	6,95	6,95	7,95	6,30	6,85 *											
<b>Mo</b>	4606 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	4002 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	4780 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4332 Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	5629 Wirsingintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>Mo</b>										
15.10.	●	●	● L	● L	∇ ●	●	● L	15.10.										
<b>Di</b>	4552 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,G3,S</sup>	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,S</sup>	4761 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4257 Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmer-Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4255 Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpfelspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	5024 Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Di</b>										
16.10.	●	●	● L	∇ ●	●	●	● L	16.10.										
<b>Mi</b>	4509 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	4080 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4472 Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</sup>	4028 Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis <sup>S,Sn</sup>	4133 Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S</sup>	4146 Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Mi</b>										
17.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	17.10.										
<b>Do</b>	4282 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4622 Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch <sup>20,M,Me,La,S</sup>	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	4786 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	5361 Zwei Pfannkuchen mit Gemüsefüllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Do</b>										
18.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	18.10.										
<b>Fr</b>	4427 Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La,Sd</sup>	4536 Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4270 Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>Ei,M,Me,La,Sn</sup>	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4120 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	4233 Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	5484 Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>	<b>Fr</b>										
19.10.	●	●	● L	● L	●	●	● L	19.10.										
<b>Sa</b>	4044 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	4590 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	4469 Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</sup>	4797 Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	5538 Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Sa</b>										
20.10.	●	●	● L	● L	●	●	● L	20.10.										
<b>So</b>	4793 Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4189 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4740 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	4199 Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	5231 Herzhaftes Kesselgulasch vom Rind, dazu Erbsen und Frühlingspüree <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>So</b>										
21.10.	∇ ●	●	● L	∇ ●	●	●	● L	21.10.										

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid 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. \*Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar.

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

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

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.

**Unser Tipp:**

Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €. \* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

**Dessertangebot**

Wir bieten Ihnen täglich ein Dessert an. Wir bringen Ihnen das Gewünschte zum angegebenen Termin mit ins Haus. Ein Dessert kostet 0,75 Euro.

\* Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

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

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_



Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 43



Aus Liebe zum Menschen.

Wir bieten außerdem: Tiefkühl-Menüs á la carte -

- Herzhafte Menüs
- Leichte Menüs
- Salzarme Menüs
- Pürierte Menüs
- Diabetiker-Menüs
- Vegetarische Menüs
- Cholesterinarme Menüs
- Diät Menüs



Menü	1	2	3	4	5	6	7	Des- sert*	Salat*	Kuchen
<b>Mo</b>										
22.10.										
<b>Di</b>										
23.10.										
<b>Mi</b>										
24.10.										
<b>Do</b>										
25.10.										
<b>Fr</b>										
26.10.										
<b>Sa</b>										
27.10.										
<b>So</b>										
28.10.										

Menü	1	2	3	4	5	6	7
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut und Günstig
€	6,95	6,95	6,95	6,95	7,95	6,30	6,85 *
<b>Mo</b>	4001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>	4798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais	4496 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	5546 Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) <sup>9,M,Me,La</sup>
22.10.	●	●	● L	● L	●	●	● L
<b>Di</b>	4565 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	4732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	4018 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	4103 Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken <sup>G,G1,Ei,Sn</sup>	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	5485 Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Erbsen und Stampfkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>
23.10.	●	●	● L	●	●	●	● L
<b>Mi</b>	4625 Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch <sup>S</sup>	4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	4310 Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	4521 Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	5763 Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
24.10.	●	●	● L	●	●	●	● L
<b>Do</b>	4768 Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	4537 In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße <sup>10,M,Me,La</sup>	4624 Weiße Bohneneintopf <sup>S</sup>	4308 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>	5600 Möhreintopf mit Schweinefleisch
25.10.	●	●	● L	●	●	●	● L
<b>Fr</b>	4039 Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4511 Quarknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße <sup>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La</sup>	4158 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	4422 Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	5353 Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
26.10.	●	●	● L	● L	●	●	● L
<b>Sa</b>	4197 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20</sup>	4621 Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	4082 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	5004 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
27.10.	●	●	● L	● L	●	●	● L
<b>So</b>	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4589 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	4167 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4127 Filettöpfchen (Schweinemedailion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	5175 Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>Sn</sup>
28.10.	●	●	● L	●	●	●	● L

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid 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. \*Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar.

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

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

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.

### Unser Tipp:

Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €. \* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

### Dessertangebot

Wir bieten Ihnen täglich ein Dessert an. Wir bringen Ihnen das Gewünschte zum angegebenen Termin mit ins Haus. Ein Dessert kostet 0,75 Euro.

\* Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

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