



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>	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4024 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G, G1, Ei</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>	4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>	4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Broccoli-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>	<b>Mo</b>										
29.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	29.10.										
<b>Di</b>	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G, G1, Ei, S</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>	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20, M, Me, La, S</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>	<b>Di</b>										
30.10.	●	●	● L	●	●	●	● L	30.10.										
<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 Broccoli-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>	<b>Mi</b>										
31.10.	●	●	● L	● L	●	●	● L	31.10.										
<b>Do</b>	4144 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La</small>	4023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>	4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei, M, Me, La, S</small>	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4105 Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	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 Rübengemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Do</b>										
Allerheiligen 01.11.	●	●	● L	● L	●	●	● L	Allerheiligen 01.11.										
<b>Fr</b>	4610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	4205 Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G, G1</small>	4472 Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, 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>	4791 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	4515 Pfannkuchen 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>	<b>Fr</b>										
02.11.	●	●	● L	● L	●	●	● L	02.11.										
<b>Sa</b>	4462 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	4088 Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3, Sn</small>	4734 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small>	4248 Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <small>20, G, G1, Ei, S, Sn</small>	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>	<b>Sa</b>										
03.11.	●	●	● L	●	●	●	● L	03.11.										
<b>So</b>	4793 Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	4189 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, 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>	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>	<b>So</b>										
04.11.	●	●	● L	●	●	●	● L	04.11.										

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

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: 45



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>										
05.11.										
<b>Di</b>										
06.11.										
<b>Mi</b>										
07.11.										
<b>Do</b>										
08.11.										
<b>Fr</b>										
09.11.										
<b>Sa</b>										
10.11.										
<b>So</b>										
11.11.										

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>	4609 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	4577 Gemüseörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	4003 Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4751 Putenmedaillons in Butter-Kräutersauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	4060 Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	5629 Wirsingintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S
05.11.							
<b>Di</b>	4537 In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße 10,M,Me,La	4614 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn	4175 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	4269 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	5483 Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S
06.11.							
<b>Mi</b>	4378 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S	4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S	4061 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4590 Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La	4407 Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	5327 Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhautbe 20,G,G1,M,Me,La,S
07.11.							
<b>Do</b>	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	4347 Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsauce dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4143 Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S	4770 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	4626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein 3,20,S	5510 Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La
08.11.							
<b>Fr</b>	4204 Rinderbraten in deftiger Zwiebelsoße dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	4524 Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	4106 Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersauce mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La
09.11.							
<b>Sa</b>	4584 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn	4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	4683 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage G,G1,M,Me,La,S	4176 Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	5024 Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
10.11.							
<b>So</b>	4076 Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4006 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	4297 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4412 Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsauce mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	5764 Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La
11.11.							

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>	<b>4059</b> Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4799</b> Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	<b>4621</b> Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>	<b>4501</b> Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	<b>4190</b> Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4097</b> Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>5465</b> Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	<b>Mo</b>										
12.11.	●	●	● L	● L	●	●	● L	12.11.										
<b>Di</b>	<b>4745</b> Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4533</b> In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	<b>4747</b> Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4153</b> Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4437</b> Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small>	<b>4581</b> Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	<b>5601</b> Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch <sup>S</sup>	<b>Di</b>										
13.11.	●	●	● L	●	●	●	● L	13.11.										
<b>Mi</b>	<b>4086</b> Zwei Koblrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4433</b> Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>4513</b> In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	<b>4079</b> Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4782</b> Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	<b>4206</b> Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>5540</b> Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschsoße <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	<b>Mi</b>										
14.11.	●	●	● L	● L	●	●	● L	14.11.										
<b>Do</b>	<b>4098</b> Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4565</b> Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	<b>4083</b> Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei</small>	<b>4732</b> Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4319</b> Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4421</b> Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>5759</b> Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Do</b>										
15.11.	●	●	● L	●	●	●	● L	15.11.										
<b>Fr</b>	<b>4549</b> Südländische Gemüse-Nudel-pfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1,Ei</small>	<b>4080</b> Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4424</b> Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>4138</b> Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>	<b>4725</b> Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräutertreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4177</b> Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>5127</b> Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	<b>Fr</b>										
16.11.	●	●	● L	●	●	●	● L	16.11.										
<b>Sa</b>	<b>4429</b> Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	<b>4551</b> Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4768</b> Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4592</b> Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,G4,Ei</small>	<b>4334</b> Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4525</b> Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>5354</b> Gemüseragout mit Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Sa</b>										
17.11.	●	●	● L	●	●	●	● L	17.11.										
<b>So</b>	<b>4221</b> Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,S,Sn</small>	<b>4192</b> Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4240</b> Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4422</b> Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>4182</b> Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4756</b> Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>5061</b> Hackbraten vom Schwein und Rind mit Gemüseeeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,S,Sn</small>	<b>So</b>										
18.11.	●	●	●	● L	●	●	● L	18.11.										

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

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: 47



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



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Des-sert*	Salat*	Kuchen
Mo										
19.11.										
Di										
20.11.										
Mi										
21.11.										
Do										
22.11.										
Fr										
23.11.										
Sa										
24.11.										
So										
25.11.										

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 *
Mo	4539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	4002 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>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>	4169 Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	5629 Wirsingintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>
19.11.							
Di	4606 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,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 Schlemmersoße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4255 Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,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>
20.11.							
Mi	4552 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,G3,S</sup>	4017 Rindfleisch-Gemüse-Frikadelle auf buntem Rübengemüse dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</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>
21.11.							
Do	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>	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>	4786 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	5361 Zwei Pfannkuchen mit Gemüsefüllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
22.11.							
Fr	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>	4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	4284 Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonssoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	5484 Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>
23.11.							
Sa	4226 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	4249 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <sup>G,G1,Ei</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>	4428 Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>Fi,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>
24.11.							
So	4726 Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis <sup>Sn</sup>	4458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	4154 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,Sn</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>
25.11.							

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>



Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 48

Aus Liebe zum Menschen.

Main menu table with columns for days of the week (Mo-Sa) and menu options (1-7). Includes dish names, prices, and icons for allergens like apples, cherries, and butter.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ... Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486.

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.

- Apple icon = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
Cherry icon = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
Butter icon = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

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: 49



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



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Des-sert*	Salat*	Kuchen
<b>Mo</b>										
03.12.										
<b>Di</b>										
04.12.										
<b>Mi</b>										
05.12.										
<b>Do</b>										
06.12.										
<b>Fr</b>										
07.12.										
<b>Sa</b>										
08.12.										
<b>So</b>										
2. Advent 09.12.										

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 „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4024 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</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>	4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</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>
03.12.							
<b>Di</b>	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</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>	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20,M,Me,La,S</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>5</small>	5617 Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>5</small>
04.12.							
<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>5,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>
05.12.							
<b>Do</b>	4144 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La</small>	4023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small>	4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4105 Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	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>
06.12.							
<b>Fr</b>	4610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	4205 Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G,G1</small>	4472 Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,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>	4791 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	4515 Pfannkuchen 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>
07.12.							
<b>Sa</b>	4462 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	4088 Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>	4734 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rübensgemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	4248 Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	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>
08.12.							
<b>So</b>	4793 Hähnchengescnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	4189 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,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>	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>
2. Advent 09.12.							

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