



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Salat*	Kuchen	
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü											
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29											
<b>Mo</b>	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, S, Sn</small>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G, G1, Ei, M, Me</small>	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>	<b>Mo</b>									<input type="checkbox"/>	
31.07.	☞ ● 4282	☞ ● 4030	☞ ● L 4275	☞ ● 4575	● 4426	☞ ● 4608	31.07.										<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9, G, G1, M, Me, La</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G, G1, M, Me, La</small>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Di</b>										<input type="checkbox"/>
01.08.	☞ ● 4578	☞ ● 4144	☞ ● L 4513	☞ 4544	● 4255	● 4744	01.08.										<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sf1</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M, Me, La, Sn</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M, Me, La, S</small>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Mi</b>										<input type="checkbox"/>
02.08.	☞ 4509	● 4002	☞ ● L 4778	☞ ● 4574	☞ ● 4159	● 4099	02.08.										<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G, G1, M, Me, La</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Do</b>										<input type="checkbox"/>
03.08.	● 4224	● 4018	☞ ● L 4474	☞ ● 4545	☞ ● 4784	● 4580	03.08.										<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Fr</b>										<input type="checkbox"/>
04.08.	☞ ● 4406	● 4458	☞ ● L 4023	☞ ● 4599	☞ ● 4320	● 4199	04.08.										<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S, Sn</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G, G1, G4, M, Me, La, S</small>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Sa</b>										<input type="checkbox"/>
05.08.	● L 4796	☞ ● 4138	☞ ● L 4644	☞ ● 4593	● 4420	● 4022	05.08.										<input type="checkbox"/>
<b>So</b>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G, G1, Ei, Sb</small>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G, G1, G2, M, Me, La, Sn</small>	<b>So</b>										<input type="checkbox"/>
06.08.	4162	☞ ● 4514	● L 4151	☞ ● 4570	☞ ● 4308	● 4212	06.08.										<input type="checkbox"/>

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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. Sulfit 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.

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

**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 €**

- = Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
- = Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb
- = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sf1

**Ein frischer Tagessalat kostet 1,70 €.** \* 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 0,90 Euro.**

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

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: 32



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	Des-sert*	Salat*	Kuchen
<b>Mo</b>									<input type="checkbox"/>
07.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>									<input type="checkbox"/>
08.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>									<input type="checkbox"/>
09.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>									<input type="checkbox"/>
10.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>									<input type="checkbox"/>
11.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>									<input type="checkbox"/>
12.08.									<input type="checkbox"/>
<b>So</b>									<input type="checkbox"/>
13.08.									<input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29
<b>Mo</b>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Erbstentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>
07.08.	<input type="checkbox"/> 4069	<input type="checkbox"/> 4533	<input type="checkbox"/> 4761	<input type="checkbox"/> 4592	<input type="checkbox"/> 4183	<input type="checkbox"/> 4229
<b>Di</b>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>3,20,S</sup>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>
08.08.	<input type="checkbox"/> 4776	<input type="checkbox"/> 4641	<input type="checkbox"/> 4297	<input type="checkbox"/> 4571	<input type="checkbox"/> 4120	<input type="checkbox"/> 4430
<b>Mi</b>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20</sup>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffel-eintopf mit Steckrübe	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup>
09.08.	<input type="checkbox"/> 4197	<input type="checkbox"/> 4415	<input type="checkbox"/> 4400	<input type="checkbox"/> 4628	<input type="checkbox"/> 4273	<input type="checkbox"/> 4581
<b>Do</b>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißbrot-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>
10.08.	<input type="checkbox"/> 4609	<input type="checkbox"/> 4507	<input type="checkbox"/> 4095	<input type="checkbox"/> 4585	<input type="checkbox"/> 4740	<input type="checkbox"/> 4060
<b>Fr</b>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup>	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Linsnbällchen mit einer Perl-nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</sup>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
11.08.	<input type="checkbox"/> 4500	<input type="checkbox"/> 4732	<input type="checkbox"/> 4158	<input type="checkbox"/> 4555	<input type="checkbox"/> 4494	<input type="checkbox"/> 4219
<b>Sa</b>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gemüse-eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
12.08.	<input type="checkbox"/> 4425	<input type="checkbox"/> 4045	<input type="checkbox"/> 4612	<input type="checkbox"/> 4321	<input type="checkbox"/> 4765	<input type="checkbox"/> 4542
<b>So</b>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>20,G,G1,Sn</sup>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Filettöpfchen (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüse-einlage dazu bunter Gemüsereis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
13.08.	<input type="checkbox"/> 4260	<input type="checkbox"/> 4131	<input type="checkbox"/> 4432	<input type="checkbox"/> 4387	<input type="checkbox"/> 4127	<input type="checkbox"/> 4797

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ♻ = vegetarisch ♻ = ohne Gluten lt. Rezeptur ♻ = ohne Laktose lt. Rezeptur ⚡ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

### 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 €

- = 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>

Ein frischer Tagessalat kostet 1,70 €. \* 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 0,90 Euro.

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

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.



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Salat*	Kuchen	
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü											
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29											
<b>Mo</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Mo</b>										
14.08.	4516	● 4088	● L 4226	● 4540	● 4417	● 4762	14.08.										
<b>Di</b>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Di</b>										
Maria Himmelfahrt 15.08.	● 4026	● 4024	● L 4778	● 4594	● 4221	4502	15.08.										
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	Gnocchi in einer Gemüseimischung „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small>	Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Herzhaftes Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Mi</b>										
16.08.	● 4098	4668	● L 4501	● 4591	● 4748	● 4233	16.08.										
<b>Do</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>Do</b>										
17.08.	● L 4758	4512	● L 4577	● 4554	● 4108	● 4493	17.08.										
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Fr</b>										
18.08.	● 4154	● 4081	● L 4465	● 4587	● 4785	● 4603	18.08.										
<b>Sa</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Sa</b>										
19.08.	4076	● 4433	● L 4621	● 4560	● 4269	● 4040	19.08.										
<b>So</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>S</small>	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>So</b>										
20.08.	● L 4263	● 4759	● L 4189	● 4588	● 4411	● 4168	20.08.										

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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/artikelfino](http://www.apetito.de/artikelfino) 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.

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

**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 €**

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

**Ein frischer Tagessalat kostet 1,70 €.** \* 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 0,90 Euro.**

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

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: 34



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	Des-sert*	Salat*	Kuchen
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>								
21.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>								
22.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>								
23.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>								
24.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>								
25.08.									<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>								
26.08.									<input type="checkbox"/>
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>								
27.08.									<input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29
<b>Mo</b>	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>
21.08.	● 4086	4523	● L 4124	● 4548	● 4751	● 4790
<b>Di</b>	Erbssuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,G3,S</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
22.08.	● 4606	● 4767	● L 4429	● 4552	● 4202	● 4553
<b>Mi</b>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>
23.08.	● L 4378	● 4001	● L 4524	● 4508	● 4334	● 4146
<b>Do</b>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>
24.08.	● 4445	● 4164	● L 4079	● 4639	● 4407	● 4557
<b>Fr</b>	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
25.08.	● L 4462	● 4798	● L 4610	● 4558	● 4176	● 4082
<b>Sa</b>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
26.08.	● L 4539	● 4630	● L 4061	● 4543	● 4427	● 4792
<b>So</b>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>
27.08.	● 4117	● 4013	● L 4770	● 4562	● 4210	● 4227

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

### 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 €

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

Ein frischer Tagessalat kostet 1,70 €. \* 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 0,90 Euro.

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

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.



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü										
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29										
<b>Mo</b>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4419	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4780	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> ● L 4645	Südländische Gemüse-Nudel-pfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup> ● 4549	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4190	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4097	<b>Mo</b>									
28.08.							28.08.									
<b>Di</b>	Feines Hühnerfrikassee „Früh- lings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Feines Gemüseragout in Sauer- rahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Di</b>									
29.08.							29.08.									
<b>Mi</b>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4153	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben- Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4598	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4231	<b>Mi</b>									
30.08.							30.08.									
<b>Do</b>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4576	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4182	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> ● 4434	<b>Do</b>									
31.08.							31.08.									
<b>Fr</b>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● 4584	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4080	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● L 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4683	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● 4402	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4163	<b>Fr</b>									
01.09.							01.09.									
<b>Sa</b>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> ● 4102	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup> ● 4614	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup> ● 4556	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4203	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4515	<b>Sa</b>									
02.09.							02.09.									
<b>So</b>	Rinderbraten in einer Senf- Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● L 4217	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4192	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4472	Eieromelette auf Ratatouille- Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4595	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4319	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4755	<b>So</b>									
03.09.							03.09.									

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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. Sulfit Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf  
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelfino](http://www.apetito.de/artikelfino) 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.

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

**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 €**

- = 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>

**Ein frischer Tagessalat kostet 1,70 €.** \* 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 0,90 Euro.**

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

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: 36



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	Des-sert*	Salat*	Kuchen
<b>Mo</b>									<input type="checkbox"/>
04.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>									<input type="checkbox"/>
05.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>									<input type="checkbox"/>
06.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>									<input type="checkbox"/>
07.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>									<input type="checkbox"/>
08.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>									<input type="checkbox"/>
09.09.									<input type="checkbox"/>
<b>So</b>									<input type="checkbox"/>
10.09.									<input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29
<b>Mo</b>	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,G1,Ei,M,Me</small>	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>
04.09.	☒ ● 4282	☒ ☒ ☒ ● 4030	☒ ● L 4275	☒ ☒ ● 4575	● 4426	☒ ☒ ☒ ● 4608
<b>Di</b>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9,G,G1,M,Me,La</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespatzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>
05.09.	☒ ● 4578	☒ ☒ ● 4144	☒ ● L 4513	☒ 4544	● 4255	● 4744
<b>Mi</b>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespatzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
06.09.	☒ 4509	● 4002	☒ ● L 4778	☒ ☒ ● 4574	☒ ● 4159	● 4099
<b>Do</b>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
07.09.	● 4224	● 4018	☒ ● L 4474	☒ ● 4545	☒ ● 4784	☒ ● 4580
<b>Fr</b>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>
08.09.	☒ ☒ ● 4406	● 4458	☒ ● L 4023	☒ ● 4599	☒ ● 4320	● 4199
<b>Sa</b>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,G1,G4,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
09.09.	● L 4796	☒ ☒ ● 4138	☒ ☒ ● L 4644	☒ ● 4593	● 4420	● 4022
<b>So</b>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</small>
10.09.	4162	☒ ☒ ● 4514	● L 4151	☒ ● 4570	☒ ● 4308	● 4212

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

### 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 €

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

Ein frischer Tagessalat kostet 1,70 €. \* 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 0,90 Euro.

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

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.



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Salat*	Kuchen	
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü											
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29											
<b>Mo</b>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Erbsentaler in Mehrrisotto mit einer cremigen Curry-Soße und Gemüse <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>	<b>Mo</b>										
11.09.	● 4069	● 4533	● L 4761	● 4592	● 4183	● 4229	11.09.										
<b>Di</b>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>3,20,S</sup>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	<b>Di</b>										
12.09.	● 4776	● 4641	● L 4297	● 4571	● 4120	● 4430	12.09.										
<b>Mi</b>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20</sup>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffelintopf mit Steckrübe	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup>	<b>Mi</b>										
13.09.	● 4197	● 4415	● L 4400	● 4628	● 4273	● 4581	13.09.										
<b>Do</b>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	<b>Do</b>										
14.09.	● 4609	● 4507	● L 4095	● 4585	● 4740	● 4060	14.09.										
<b>Fr</b>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2</sup>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</sup>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Fr</b>										
15.09.	L 4500	● 4732	● L 4158	● 4555	● 4494	● 4219	15.09.										
<b>Sa</b>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Sa</b>										
16.09.	● L 4425	● 4045	● L 4612	● 4321	● 4765	● 4542	16.09.										
<b>So</b>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>20,G,G1,Sn</sup>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüsebeilage dazu bunter Gemüseris <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>So</b>										
17.09.	L 4260	● 4131	● L 4432	● 4387	● 4127	● 4797	17.09.										

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☜ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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. Sulfit 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.

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

**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 €**

- = 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>

**Ein frischer Tagessalat kostet 1,70 €.** \* 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 0,90 Euro.**

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

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: 38



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	Des-sert*	Salat*	Kuchen
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>								
18.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>								
19.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>								
20.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>								
21.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>								
22.09.									<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>								
23.09.									<input type="checkbox"/>
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>								
24.09.									<input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29
<b>Mo</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>
18.09.	<input type="checkbox"/> L 4516	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4088	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4226	<input type="checkbox"/> ● 4540	<input type="checkbox"/> ● 4417	<input type="checkbox"/> ● 4762
<b>Di</b>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
19.09.	<input type="checkbox"/> ● 4026	<input type="checkbox"/> ● 4024	<input type="checkbox"/> ● L 4778	<input type="checkbox"/> ● 4594	<input type="checkbox"/> ● 4221	<input type="checkbox"/> 4502
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G,G1,M,Me,La</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>
20.09.	<input type="checkbox"/> ● 4098	<input type="checkbox"/> ✕ 4668	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● L 4501	<input type="checkbox"/> ● 4591	<input type="checkbox"/> ● 4748	<input type="checkbox"/> ● 4233
<b>Do</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20,G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>
21.09.	<input type="checkbox"/> ● L 4758	<input type="checkbox"/> 4512	<input type="checkbox"/> ● L 4577	<input type="checkbox"/> ● 4554	<input type="checkbox"/> ● 4108	<input type="checkbox"/> ● 4493
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
22.09.	<input type="checkbox"/> ● 4154	<input type="checkbox"/> ● 4081	<input type="checkbox"/> ● L 4465	<input type="checkbox"/> ● 4587	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4785	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4603
<b>Sa</b>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
23.09.	<input type="checkbox"/> 4076	<input type="checkbox"/> ● 4433	<input type="checkbox"/> ● L 4621	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4560	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4269	<input type="checkbox"/> ● 4040
<b>So</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>5</small>	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
24.09.	<input type="checkbox"/> ● L 4263	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4759	<input type="checkbox"/> ● L 4189	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4588	<input type="checkbox"/> ● 4411	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ● 4168

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

### 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 €

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

Ein frischer Tagessalat kostet 1,70 €. \* 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 0,90 Euro.

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

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.



Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 39

Menü	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü										
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29										
<b>Mo</b>	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Mo</b>									
25.09.	● 4086	4523	● L 4124	● 4548	● 4751	● 4790	25.09.									
<b>Di</b>	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,G3,S</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Di</b>									
26.09.	4606	4767	● L 4429	● 4552	● 4202	● 4553	26.09.									
<b>Mi</b>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	<b>Mi</b>									
27.09.	4378	4001	● L 4524	● 4508	● 4334	● 4146	27.09.									
<b>Do</b>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>	<b>Do</b>									
28.09.	4445	4164	● L 4079	● 4639	● 4407	4557	28.09.									
<b>Fr</b>	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Fr</b>									
29.09.	4462	4798	● L 4610	● 4558	● 4176	4082	29.09.									
<b>Sa</b>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetztem <small>M,Me,La</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>Sa</b>									
30.09.	4539	4630	● L 4061	● 4543	● 4427	4792	30.09.									
<b>So</b>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	<b>So</b>									
01.10.	4117	4013	● L 4770	● 4562	● 4210	4227	01.10.									

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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. Sulfit 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.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

### 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 1,70 €. \* 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 0,90 Euro.

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

-  = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
-  = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
-  = Butterkuchen G,G1,Ei,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: 40



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	Des-sert*	Salat*	Kuchen
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>								
02.10.									<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>								
Tag der dt. Einheit 03.10.									<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>								
04.10.									<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>								
05.10.									<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>								
06.10.									<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>								
07.10.									<input type="checkbox"/>
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>								
08.10.									<input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6
	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost / Diabetiker	Vegetarische Spezialitäten	Gourmet-Menü	Mini-Menü
€	9,79	8,99	9,49	9,49	10,49	8,29
<b>Mo</b>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingerwurz und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup>	Südländische Gemüse-Nudel-pfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
02.10.	<input type="checkbox"/> ● L 4419	● 4780	<input type="checkbox"/> ● L 4645	<input type="checkbox"/> ● 4549	<input type="checkbox"/> ● 4190	● 4097
<b>Di</b>	Feines Hühnerfrikassee „Früh-lings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Feines Gemüseragout in Sauer-rahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
03.10.	<input type="checkbox"/> ● L 4745	<input type="checkbox"/> ● 4551	<input type="checkbox"/> ● L 4145	<input type="checkbox"/> ● 4565	● 4211	<input type="checkbox"/> ● 4573
<b>Mi</b>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Spaghetti in Broccoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>
04.10.	● 4153	● 4074	● L 4053	<input type="checkbox"/> ● 4598	<input type="checkbox"/> ● 4782	<input type="checkbox"/> ● 4231
<b>Do</b>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
05.10.	● L 4693	<input type="checkbox"/> ● 4533	● L 4768	<input type="checkbox"/> ● 4576	<input type="checkbox"/> ● 4182	● 4434
<b>Fr</b>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Broccoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
06.10.	<input type="checkbox"/> ● 4584	● 4080	<input type="checkbox"/> ● L 4590	<input type="checkbox"/> ● 4683	● 4402	● 4163
<b>Sa</b>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
07.10.	<input type="checkbox"/> ● 4102	<input type="checkbox"/> ● 4614	● L 4747	<input type="checkbox"/> ● 4556	● 4203	<input type="checkbox"/> 4515
<b>So</b>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
08.10.	<input type="checkbox"/> ● L 4217	● 4192	<input type="checkbox"/> ● L 4472	<input type="checkbox"/> ● 4595	<input type="checkbox"/> 4319	<input type="checkbox"/> ● 4755

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 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 6,50 €.

### 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 €

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

Ein frischer Tagessalat kostet 1,70 €. \* 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 0,90 Euro.

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

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.