



*Ihr Menüservice bringt  
Ihnen den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit!*



Menü-angebot	1	6,39 €	2	6,79 €	3	5,89 €	4	7,99 €	5	6,39 €	6	6,39 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen	
	Tagesgericht Leichte Vollkost / Diabetes	Diabetiker Menü	Mini Menü	Gourmet Menü	Vegetarisch / Fleischarm	Tagesgericht Vollkost	1	2	3	4	5	6		Dessert*	Salat*	Anzahl							
<b>Mo</b> 14.01.	<b>4577</b> Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	<b>4003</b> Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G,Gl,1,5,Sn</small>	<b>4060</b> Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Sn</small>	<b>4751</b> Putenmedaillons in Butter-Rindertartar mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S,Sn</small>	<b>4512</b> Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,Gl,1,5,Me,La</small>	<b>4164</b> Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	<b>Mo</b> 14.01.																  
<b>Di</b> 15.01.	<b>4175</b> Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,Gl,1,Ei</small>	<b>4445</b> Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Sh,S</small>	<b>4573</b> Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	<b>4269</b> Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,Gl,1,Ei,S,Sn</small>	<b>4580</b> Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel <small>G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4614</b> Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	<b>Di</b> 15.01.																  
<b>Mi</b> 16.01.	<b>4061</b> Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4590</b> Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,Gl,1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4792</b> Zartes Huhnfleisch in Champignonsauce dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>4407</b> Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	<b>4557</b> Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,Gl,1,Ei</small>	<b>4561</b> Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	<b>Mi</b> 16.01.																  
<b>Do</b> 17.01.	<b>4053</b> Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <small>G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4143</b> Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>3,20,G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	<b>4626</b> Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <small>3,20,S</small>	<b>4770</b> Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,Gl,1,5,Me,La</small>	<b>4547</b> Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,Gl,1,5,Me,La</small>	<b>4347</b> Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Do</b> 17.01.																  
<b>Fr</b> 18.01.	<b>4612</b> Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,1,Ei,S</small>	<b>4465</b> Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	<b>4790</b> Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Gl,1,5,Me,La,S,Sn</small>	<b>4106</b> Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersauce mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	<b>4624</b> Weiße Bohneneintopf <small>S</small>	<b>4524</b> Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Fr</b> 18.01.																  
<b>Sa</b> 19.01.	<b>4477</b> Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small>	<b>4683</b> Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	<b>4040</b> Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsauce mit Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4176</b> Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4506</b> Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <small>G,Gl,1,5,Me,La</small>	<b>4767</b> Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Sa</b> 19.01.																  
<b>So</b> 20.01.	<b>4400</b> Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4297</b> Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4227</b> Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Gl,1,Ei,S</small>	<b>4412</b> Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsauce mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>	<b>4599</b> Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	<b>4006</b> Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>So</b> 20.01.																  

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.




Änderungen vorbehalten

**Dessert- und Salatangebot**  
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: 0,69 €  
\* kann enthalten 1,3,M,Me, La  
Salat: 1,19 €  
\* kann enthalten 1,2,3,10,Ei, M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

**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)

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,59 €**

-  = Apfelkuchen G,Gl,1,5,Me,La
-  = Kirschkuchen G,Gl,1,Ei,M,Me,La
-  = Butterkuchen G,Gl,1,5,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.