



*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	Menü	Anzahl															
Mo 03.06.	4577 Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	4003 Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G,Gl,1,5,Sn</small>	4060 Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Sn</small>	4751 Putenmedaillons in Butter-Rindertersauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S,Sn</small>	4512 Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,Gl,1,5,Me,La</small>	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	Mo 03.06.																  
Di 04.06.	4175 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,Gl,1,5</small>	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Sh,S</small>	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	4269 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,Gl,1,5,S,Sn</small>	4580 Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	4614 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	Di 04.06.																  
Mi 05.06.	4061 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	4590 Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,Gl,1,5,Me,La</small>	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsauce dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	4407 Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	4557 Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,Gl,1,5</small>	4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	Mi 05.06.																  
Do 06.06.	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S,Sn</small>	4143 Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>3,20,G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	4626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <small>3,20,S</small>	4770 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,Gl,1,5,Me,La</small>	4547 Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,Gl,1,5,Me,La</small>	4347 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	Do 06.06.																  
Fr 07.06.	4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,1,5</small>	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	4790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Gl,1,5,Me,La,S,Sn</small>	4106 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>	4624 Weiße Bohneneintopf <small>S</small>	4524 Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,1,5,Me,La</small>	Fr 07.06.																  
Sa 08.06.	4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small>	4683 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsauce mit Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	4176 Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	4506 Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <small>G,Gl,1,5,Me,La</small>	4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Sa 08.06.																  
So Pfingstsonntag 09.06.	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small>	4297 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,Gl,1,5,Me,La,S,Sn</small>	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Gl,1,5</small>	4412 Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsauce mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	4006 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,Gl,1,5,Me,La,S</small>	So Pfingstsonntag 09.06.																  

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 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.

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,1,5,Me,La
-  = Butterkuchen G,Gl,1,5,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

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.