



*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	Anzahl																
Mo	Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>		Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>		Putenmedaillons in Butter-Kräutersauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>G,G1,M,Me,La</small>		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Mo										
12.08.	● L 4577	● 4003	● 4060	● L 4751	● L 4512	● 4164							12.08.										 
Di	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei</small>		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sh,S</small>		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Kräfftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>		Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>		Di										
13.08.	● L 4175	● 4445	● L 4573	● 4269	● 4580	4614							13.08.										 
Mi	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Zartes Huhnfleisch in Champignonsauce dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>fi</small>		Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>		Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Mi										
14.08.	● L 4061	● L 4590	● L 4792	● L 4407	● L 4557	4561							14.08.										 
Do	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein <small>3,20,S</small>		Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small>		Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Do										
15.08.	● L 4053	● 4143	● L 4626	● L 4770	● L 4547	4347							15.08.										 
Fr	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small>		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersauce mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Weißer Bohneneintopf <small>S</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Fr										
16.08.	● L 4612	● L 4465	● L 4790	● 4106	● 4624	4524							16.08.										 
Sa	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small>		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsauce mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streusel dazu Joghurt-Soße <small>G,G1,M,Me,La</small>		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Sa										
17.08.	● L 4477	● L 4683	● L 4040	● L 4176	● L 4506	4767							17.08.										 
So	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsauce mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		So										 
18.08.	● L 4400	● L 4297	● L 4227	● 4412	● L 4599	4006							18.08.										 

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 Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetit.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,Sh,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 neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,59 €

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