






















*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	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,Gl,Gl,S</small>	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>							Mo										  
07.10.	● L 4225	● L 4748	☞ ● L 4553	● L 4496	☞ ● L 4552	● 4039							07.10.										
Di	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,Gl,Ei</small>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>							Di										  
08.10.	● L 4612	● 4018	● L 4493	☞ ● 4127	☞ L 4557	● 4732							08.10.										
Mi	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,S,Sn</small>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small>							Mi										  
09.10.	● L 4275	● L 4798	☞ L 4521	● L 4310	☞ ● L 4524	● L 4477							09.10.										
Do	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Weißer Bohneneintopf ^S	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,Gl</small>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La</small>							Do										  
10.10.	● L 4400	☞ ● 4624	● L 4229	☞ ● 4308	☞ ● L 4387	● L 4210							10.10.										
Fr	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <small>G,Gl,M,Me,La</small>							Fr										  
11.10.	● L 4158	● L 4429	● L 4744	● L 4779	☞ ● L 4603	☞ L 4506							11.10.										
Sa	Herzhafte Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,M,Me,La</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S							Sa										  
12.10.	☞ ● L 4543	☞ ● L 4513	● L 4082	● L 4469	☞ ● 4558	● 4625							12.10.										
So	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Zarte Schweinemedallionen in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,Gl,Ei</small>	Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>							So										  
13.10.	● L 4424	☞ 4167	● L 4231	☞ ● 4190	☞ ● 4592	● L 4577							13.10.										

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 Sn = Senf Sd = Schwefeloxid 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,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 neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,59 €

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