

Bestellschein

Kalenderwoche: 26

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Anzahl								
Mo									
22.06.									
Di									
23.06.									
Mi									
24.06.									
Do									
25.06.									
Fr									
26.06.									
Sa									
27.06.									
So									
28.06.									

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1 2,50 €	2 9,95 €	3 10,55 €	4 12,30 €	5 13,55 €	6 10,55 €
	Feine Vorsuppe	Tagesempfehlung	Seniorenteller	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Vegetarische Köstlichkeiten
Mo	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck S	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne aus Möhren, Blumenkohl, Paprika und Brokkoli in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn
22.06.	Art. 1401 ● L	Art. 4513 ● L	Art. 4611 ●	Art. 4102 ●	Art. 4151 ● L	Art. 4548 ●
Di	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße "nach Art Kartoffelsalat" verfeinert mit Gurken und Dill 20,3,S,Sn	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Paprika und Pilzen dazu Nudeln G,G1,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäse-Soße, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La
23.06.	Art. 1405 ● L	Art. 4010 ●	Art. 4096 ●	Art. 4499 ● L	Art. 4402 ● L	Art. 4572 ● L
Mi	Kartoffelsuppe mit Petersilie s	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S	Gemüsepfanne "Asiatische Art" (aus Möhren, Romanesco, Zuckerschoten) in süß-saurer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Klassischer Kaiserschmarrn (geschnittener Eierpfannkuchen) mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La
24.06.	Art. 1424 ● L	Art. 4601 ●	Art. 4339 ●	Art. 4216 ● L	Art. 4154 ●	Art. 4523 L
Do	Zwiebelsuppe mit Fond s	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) an cremigem Spinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
25.06.	Art. 1425 ●	Art. 4053 ● L	Art. 4408 ● L	Art. 4753 ● L	Art. 4211 ●	Art. 4586 ●
Fr	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage (aus Möhren, Blumenkohl, Bohnen), dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käse-Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" aus Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln und Blumenkohl dazu und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung (aus Brokkoli, Möhren, Tomaten) G,G1,M,Me,La,S	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse "Mediterraner Art" (Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini und Auberginen) dazu Kräuter-Kartoffeln M,Me,La
26.06.	Art. 1404 ● L	Art. 4793 ● L	Art. 4554 ● L	Art. 4419 ● L	Art. 4783 ●	Art. 4528
Sa	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La	Klassischer Hühnersuppentopf mit Möhren, Erbsen, Pastinaken und Nudeln G,G1,Ei	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln 20,3	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn
27.06.	Art. 1402 ●	Art. 4621 ● L	Art. 4070 ●	Art. 4004 ●	Art. 4194 ●	Art. 4527 ● L
So	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spiralnudeln in Käse-Soße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S	Geschmortes Schweinefleisch "Hausfrauen Art" in dunkler Bratensoße mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La
28.06.	Art. 1408 ● L	Art. 4080 ● L	Art. 4301 ● L	Art. 4165 ●	Art. 4204 ●	Art. 4594 ● L

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = 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}

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 35g Fett)

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische 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 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