

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 22

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

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Gourmet 1	Gourmet 2	Mini-Menü										
Mo	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree Ei,M,Me,La	Mo									
29.05.	Art. 4612 ● L 7,60 €	Art. 4076 8,80 €	Art. 4249 ● 9,00 €	Art. 4445 ● 9,50 €	Art. 4334 ∇ ● 10,50 €	Art. 4581 ● L 7,20 €	29.05.									
Di	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Di									
30.05.	Art. 4587 ● L 8,00 €	Art. 4026 ● 8,80 €	Art. 4263 ● L 9,10 €	Art. 4427 ● 9,80 €	Art. 4159 ∇ ● 12,30 €	Art. 4790 ● L 7,20 €	30.05.									
Mi	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Mi									
31.05.	Art. 4571 ● L 8,20 €	Art. 4085 ● 8,50 €	Art. 4164 ● 9,10 €	Art. 4740 ● L 9,70 €	Art. 4202 ● L 9,90 €	Art. 4502 ● L 7,70 €	31.05.									
Do	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Do									
01.06.	Art. 4574 ● L 7,70 €	Art. 4025 8,80 €	Art. 4419 ● L 9,00 €	Art. 4273 ● 9,80 €	Art. 4127 ∇ ● 12,20 €	Art. 4744 ● L 7,80 €	01.06.									
Fr	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn	Eieromelette auf Rata-touille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Fr									
02.06.	Art. 4609 8,20 €	Art. 4138 ● 8,80 €	Art. 4595 ● L 9,20 €	Art. 4211 ● 9,80 €	Art. 4320 ∇ ● 11,50 €	Art. 4762 ● L 7,60 €	02.06.									
Sa	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Sa									
03.06.	Art. 4551 ● 7,70 €	Art. 4429 ● L 8,70 €	Art. 4347 ∇ ● 9,10 €	Art. 4260 ● L 9,40 €	Art. 4751 ● L 10,30 €	Art. 4608 ● L 6,60 €	03.06.									
So	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Lachsfilet in feiner Buttersoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	So									
04.06.	Art. 4630 ● 8,20 €	Art. 4732 ● 8,80 €	Art. 4297 ● L 9,10 €	Art. 4197 9,50 €	Art. 4455 ∇ 11,90 €	Art. 4553 ● L 7,70 €	04.06.									

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)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Art.Nr.: 66001

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ● = vegetarisch × = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
 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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 23

* 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									
05.06.									
Di									
06.06.									
Mi									
07.06.									
Do									
08.06.									
Fr									
09.06.									
Sa									
10.06.									
So									
11.06.									

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.

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Gourmet 1	Gourmet 2	Mini-Menü
Mo	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und... Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S
05.06.	Art. 4606 ● 8,10 €	Art. 4013 ● 8,50 €	Art. 4562 ● 8,80 €	Art. 4154 ● 9,60 €	Art. 4494 ● 10,30 €	Art. 4755 ● 8,80 €
Di	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1
06.06.	Art. 4590 ● L 8,10 €	Art. 4131 ● 8,80 €	Art. 4578 ● 8,90 €	Art. 4407 ● L 9,80 €	Art. 4432 ● L 10,20 €	Art. 4229 ● L 7,50 €
Mi	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Gnocchi in einer Gemüse-mischung "Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La	Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahm-soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S
07.06.	Art. 4539 ● L 7,20 €	Art. 4387 ● L 8,50 €	Art. 4591 ● 8,90 €	Art. 4474 ● L 9,80 €	Art. 4308 ● 12,30 €	Art. 4227 ● L 8,40 €
Do	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La
08.06.	Art. 4584 ● 8,10 €	Art. 4508 ● 8,60 €	Art. 4556 ● L 8,70 €	Art. 4425 ● L 9,50 €	Art. 4770 ● L 10,00 €	Art. 4542 ● L 7,80 €
Fr	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße s	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei
09.06.	Art. 4588 ● 7,70 €	Art. 4069 8,50 €	Art. 4514 ● 8,80 €	Art. 4417 ● 9,80 €	Art. 4319 ● 10,80 €	Art. 4557 ● L 8,30 €
Sa	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in Sauer-rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis
10.06.	Art. 4575 ● 8,20 €	Art. 4512 ● 8,70 €	Art. 4086 ● 9,30 €	Art. 4151 ● L 9,70 €	Art. 4420 ● L 10,20 €	Art. 4792 ● L 7,70 €
So	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüse-inlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
11.06.	Art. 4780 ● L 7,70 €	Art. 4061 ● L 8,80 €	Art. 4153 ● 9,30 €	Art. 4411 ● L 9,80 €	Art. 4282 ● 10,00 €	Art. 4573 ● L 7,10 €



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

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 Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ● = vegetarisch × = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
 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