

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 24

* 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	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Mo									
12.06.	Art. 4621 ● L 7,40 €	Art. 4577 ● L 8,70 €	Art. 4189 ● L 9,00 €	Art. 4426 ● L 9,50 €	Art. 4770 ● L 10,00 €	Art. 4219 ● L 8,30 €	12.06.	<input type="checkbox"/>								
Di	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Spaghetti mit grünem Pestto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Di									
13.06.	Art. 4516 ½ L 8,10 €	Art. 4540 ½ ● L 8,60 €	Art. 4593 ½ ● 8,90 €	Art. 4765 ● L 9,80 €	Art. 4190 ½ ● 12,90 €	Art. 4212 ● L 8,60 €	13.06.	<input type="checkbox"/>								
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Eieromelette auf Rata-touille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Mi									
14.06.	Art. 4668 8,50 €	Art. 4462 ● L 8,80 €	Art. 4595 ½ ● 9,20 €	Art. 4778 ● L 9,20 €	Art. 4182 ● 10,20 €	Art. 4233 ● L 7,70 €	14.06.	<input type="checkbox"/>								
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Erbentaler in Mehrraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris G,G1,M,Me,La	Zarte Hähnchenfilets in Kräuterrauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Do									
15.06.	Art. 4507 ● 8,30 €	Art. 4458 ● L 8,60 €	Art. 4592 ½ ● L 8,60 €	Art. 4758 ● L 9,50 €	Art. 4269 ½ ● 11,80 €	Art. 4603 ½ ● L 7,50 €	15.06.	<input type="checkbox"/>								
Fr	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindergulasch mit buntem Möhren- und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Ente "asiatische Art" in pikant-süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Fr									
16.06.	Art. 4683 ½ ● L 7,20 €	Art. 4585 ½ ● 8,70 €	Art. 4226 ● L 9,40 €	Art. 4433 ● L 9,40 €	Art. 4782 ● 10,50 €	Art. 4199 ● 8,00 €	16.06.	<input type="checkbox"/>								
Sa	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in Sauer-rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Sa									
17.06.	Art. 4513 ½ ● L 7,40 €	Art. 4614 8,70 €	Art. 4145 ● L 9,30 €	Art. 4203 ● 9,80 €	Art. 4420 ● L 10,20 €	Art. 4553 ½ ● L 7,70 €	17.06.	<input type="checkbox"/>								
So	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris G,G1,M,Me,La,S	So									
18.06.	Art. 4628 ½ ● L 7,40 €	Art. 4045 ● 8,80 €	Art. 4210 ● L 9,40 €	Art. 4406 ● 9,60 €	Art. 4108 ● 10,10 €	Art. 4797 ½ ● 8,00 €	18.06.	<input type="checkbox"/>								

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 ½ = 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: 25

* 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	<input type="checkbox"/>								
19.06.	<input type="checkbox"/>								
Di	<input type="checkbox"/>								
20.06.	<input type="checkbox"/>								
Mi	<input type="checkbox"/>								
21.06.	<input type="checkbox"/>								
Do	<input type="checkbox"/>								
22.06.	<input type="checkbox"/>								
Fr	<input type="checkbox"/>								
23.06.	<input type="checkbox"/>								
Sa	<input type="checkbox"/>								
24.06.	<input type="checkbox"/>								
So	<input type="checkbox"/>								
25.06.	<input type="checkbox"/>								

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	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti in Brokkoli-Käse-soße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei
19.06.	Art. 4645 ● L 7,90 €	Art. 4768 ● L 8,60 €	Art. 4598 ☒ 9,10 €	Art. 4427 ● 9,80 €	Art. 4255 ● L 10,00 €	Art. 4546 ● 8,30 €
Di	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Trivellinudeln mit grünem Gemüse in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturrell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
20.06.	Art. 4533 ☒ ● L 7,40 €	Art. 4545 ☒ ● L 8,40 €	Art. 4400 ● L 9,20 €	Art. 4224 ● 9,80 €	Art. 4432 ● L 10,20 €	Art. 4099 ● 7,60 €
Mi	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
21.06.	Art. 4544 ☒ 8,30 €	Art. 4085 8,50 €	Art. 4798 ● L 9,20 €	Art. 4144 ● 9,60 €	Art. 4120 ● 10,00 €	Art. 4097 ● L 7,20 €
Do	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Griefsnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S
22.06.	Art. 4575 ☒ ● 8,20 €	Art. 4429 ● L 8,70 €	Art. 4745 ● L 8,60 €	Art. 4211 ● 9,80 €	Art. 4693 ● L 8,80 €	Art. 4146 ● L 7,90 €
Fr	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüse, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
23.06.	Art. 4524 ☒ ● L 8,10 €	Art. 4080 ● L 7,70 €	Art. 4796 ● L 9,40 €	Art. 4407 ● L 9,80 €	Art. 4217 ● L 10,20 €	Art. 4163 ● L 8,20 €
Sa	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,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	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S
24.06.	Art. 4321 ☒ ● L 7,50 €	Art. 4026 ● 8,80 €	Art. 4748 ● L 9,30 €	Art. 4402 ● L 9,80 €	Art. 4318 ● L 12,00 €	Art. 4022 ● L 7,20 €
So	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahm-soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Gefüllter Braten von der Pute in kräftiger Soße mit Brokkoli, Erbsen und Möhren, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettich-soße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La
25.06.	Art. 4523 ☒ L 8,00 €	Art. 4576 ☒ ● 8,60 €	Art. 4102 ● 9,40 €	Art. 4474 ● L 9,80 €	Art. 4783 ● L 7,60 €	Art. 4206 ● L 8,30 €

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.