

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 31

* 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
	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2	Tagesgericht 3	Gourmetmenü 1	Mini Gourmetmenü	Gourmetmenü 2		Anzahl								
Mo 28.07.	Hähnchenbrust in heller Rahmsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln G: € 7,50	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe € 8,00	Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott A,A1;G: € 8,10	Schweinegulasch mit Blumenkohl und Salzkartoffeln A,A1;J;G: € 9,90	Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln A,A1: € 8,20	Kap-Seehecht in Honig-Senfsoße, Frühlingsgemüse, Kartoffel-Senf-Stampf € 11,00	Mo 28.07.									
Di 29.07.	Steckrübeneintopf mit zartem Putenschinken G: € 6,40	Hackröllchen vom Schwein in Tomatensoße, dazu Gemüsereis € 7,60	Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A,A1;G: € 9,60	Kohlrouladen vom Schwein in Soße, dazu Stampfkartoffeln A,A1;J;G: € 10,10	Rührei mit "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree A,A1: € 7,90	Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu Gemüse Mischung und Kartoffeln € 11,20	Di 29.07.									
Mi 30.07.	Traditioneller hausgemachter vegetarischer Linseneintopf € 6,40	Räuberpanne vom Rind und Schwein mit Nudeln A,A1: € 7,60	Gefüllte Topfenknödel mit Vanillesoße und Himbeer-Erdbeer-Kompott A,A1;J;G: € 9,00	Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße, Rotkohl und Kartoffeln A,A1;J;G: € 10,40	Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G: € 9,00	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße; dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln € 10,60	Mi 30.07.									
Do 31.07.	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Langkornreis J: € 7,50	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese A,A1;J;G: € 8,40	Kartoffelsuppe mit geschnittener Mettwurst vom Schwein A,A1;G;H;H1: € 8,90	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel A,A1;J;F: € 9,90	Reibekuchen mit Speck und Zwiebeln A,A1;J;G;K: € 8,90	Rinderbraten in Senf-Butter-Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln € 11,00	Do 31.07.									
Fr 01.08.	Grützwurst auf Sauerkraut und Salzkartoffeln G: € 7,00	Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree A,A1;J: € 7,60	Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 3; J;G;3: € 10,10	Putenschnitzel, Erbsen und Möhren, Kartoffelwürfel in Käsesoße A,A1;J;D;G;K: € 9,90	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel A,A1: € 9,30	Kasselerbraten in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 10,20	Fr 01.08.									
Sa 02.08.	Gemüseintopf mit frittierten Mettbällchen vom Schwein € 8,30	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur A,A1;G: € 8,90	Schweineschnitzel mit Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln A,A1;J;D;G: € 9,60	Hähnchenbrust in Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln A,A1;J;G: € 10,10	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln A,A1;J;G: € 8,90	Panierter Alaska Seelachs, Erbsen und Möhren in Buttersoße, Frühlingspüree € 10,30	Sa 02.08.									
So 03.08.	Spaghetti mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße A,A1;J: € 8,10	Königsberger Klopse aus Rind und Schwein, Rote-Bete-Gemüse und Kartoffeln A,A1;G: € 8,50	Hackröllchen vom Schwein in Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln A,A1;K: € 8,90	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinenssoße, Rotkohl und Klöße A,A1;G: € 10,30	Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelpüree A,A1;J;K: € 8,60	Sauerrahmgulasch mit Romanesco und Karotten, dazu Stampfkartoffeln € 10,50	So 03.08.									

**Alle Preise verstehen sich: inkl. 7% MwSt.
zzgl. Lieferpauschale 0,80 €
zzgl. Wochenendzuschlag 1,20 €
Stk: Kuchen 1,90 €, Dessert 1,30 €, Salat 1,80 €**

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 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.