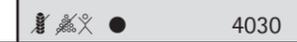
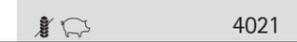
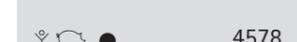
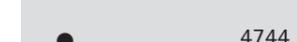
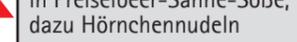
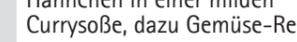
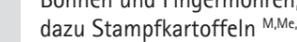
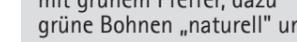
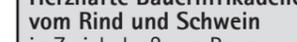
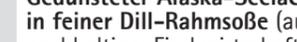
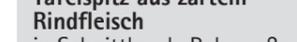
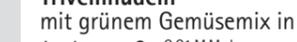
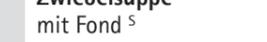
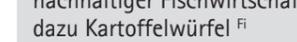
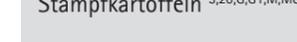
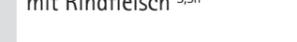
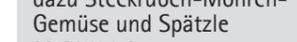
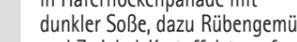
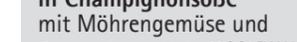


Kalender-  
woche: **24 BESTELLSCHHEIN**

Menü	1	2	3	4	5	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
<b>Mo</b>	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.06.									
<b>Di</b>	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.06.									
<b>Mi</b>	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.06.									
<b>Do</b>	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.06.									
<b>Fr</b>	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.06.									
<b>Sa</b>	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.06.									
<b>So</b>	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.06.									

Menü	1	2	3	4	5	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Belieferung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	12,90 €	13,20 €	14,40 €	12,30 €	10,98 €	3,30 €
<b>Montag</b>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>3,M,Me,La</sup>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
10.06.	 4030	 4275	 4021	 4575	 4608	 1404
<b>Dienstag</b>	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>9,G,G1,M,Me,La</sup>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <sup>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Fruchtige Tomatencremesuppe <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
11.06.	 4144	 4513	 4578	 4544	 4744	 1401
<b>Mittwoch</b>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kartoffelsuppe mit Petersilie <sup>5</sup>
12.06.	 4002	 4778	 4509	 4574	 4099	 1424
<b>Donnerstag</b>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwiebelsuppe mit Fond <sup>5</sup>
13.06.	 4018	 4474	 4224	 4545	 4580	 1425
<b>Freitag</b>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	Kürbis-Karottensuppe <sup>Sn</sup>
14.06.	 4458	 4023	 4406	 4599	 4199	 1410
<b>Samstag</b>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Erbsencremesuppe <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
15.06.	 4138	 4644	 4796	 4593	 4022	 1416
<b>Sonntag</b>	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>	Klare Festtagsuppe <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
16.06.	 4514	 4151	 4162	 4570	 4212	 1407

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  = ohne Gluten lt. Rezeptur  = ohne Laktose lt. Rezeptur  = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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.

Alle Preise inkl. der gesetzlich gültigen MwSt.  
**Angebot Dessert und Salat**  
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,89 €  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,55 €

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**



Änderungen vorbehalten

**Wir bringen Ihr Wunschmenü  
täglich heiß ins Haus!**

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

