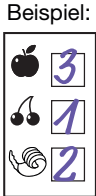


Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem leckeren Stückchen Kuchen. Tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein!  
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,80 €















**Apfelkuchen**<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
**Kirschkuchen**<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
**Butterkuchen**<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>



Kalender-woche:

42

BESTELLSCHEIN

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	 <input type="checkbox"/>
17.10.										 <input type="checkbox"/>
Di	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	 <input type="checkbox"/>
18.10.										 <input type="checkbox"/>
Mi	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	 <input type="checkbox"/>
19.10.										 <input type="checkbox"/>
Do	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	 <input type="checkbox"/>
20.10.										 <input type="checkbox"/>
Fr	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	 <input type="checkbox"/>
21.10.										 <input type="checkbox"/>
Sa	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	 <input type="checkbox"/>
22.10.										 <input type="checkbox"/>
So	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	 <input type="checkbox"/>
23.10.										 <input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Belieferung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	9,85 €	9,95 €	11,10 €	10,30 €	8,50 €	12,30 €	3,15 €
Montag	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spinalnudeln <sup>20,G,G1,Sn</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apple-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Brokkolicremesuppe <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
17.10.	● 4780	● L 4621	● 4131	● L 4533	● 4097	● 4190	● 1418
Dienstag	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmssoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch <sup>M,Me,La</sup>
18.10.	● 4524	● L 4053	● L 4745	● 4120	● 4573	● 4779	● 1402
Mittwoch	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße <sup>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie <sup>M,Me,La,S</sup>
19.10.	● 4192	● L 4501	● 4172	● 4406	● 4206	● 4782	● 1412
Donnerstag	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>3,20,G,G1,Ei,S</sup>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmssoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Fruchtige Tomatencremesuppe <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
20.10.	● 4565	● L 4545	● 4365	● 4098	● 4434	● 4319	● 1401
Freitag	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kürbis-Karottensuppe <sup>Sn</sup>
21.10.	● 4080	● L 4462	● 4549	● 4732	● 4163	● 4436	● 1410
Samstag	Nudeln in Rahmssoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmssoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Erbsencremesuppe <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
22.10.	● 4551	● L 4761	● L 4474	● 4560	● 4515	● 4334	● 1416
Sonntag	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	Klare Festtagssuppe <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
23.10.	● 4433	● L 4275	● L 4221	● 4153	● 4756	● 4182	● 1407

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ⌘ = vegetarisch ⌘ = ohne Gluten lt. Rezeptur ⌘ = ohne Laktose lt. Rezeptur  
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 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.

Änderungen vorbehalten

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.



Wir bringen Ihr Wunschmenü  
täglich heiß ins Haus!

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 1,80 €  
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,45 €

Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!

