

Kalender-
woche: **38 BESTELLSCHHEIN**

Menü	1	2	3	4	5	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.09.									
Di	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.09.									
Mi	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.09.									
Do	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.09.									
Fr	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.09.									
Sa	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.09.									
So	1	2	3	4	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.09.									

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 €
Montag	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{G,G1,M,Me,La}
16.09.	● 4780	🌿🍷●L 4645	🌿●L 4419	🌿🍷● 4549	● 4097	🌿● 1404
Dienstag	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
17.09.	🍷🐷● 4551	🌿🍷●L 4145	🍷●L 4745	🌿🍷●L 4565	🌿● 4573	🌿● 1401
Mittwoch	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ^S
18.09.	🐷 4074	🐷●L 4053	🐷● 4153	🌿🍷 4598	🌿● 4231	🌿🍷🍷● 1424
Donnerstag	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Zwiebelsuppe mit Fond ^S
19.09.	🌿● 4533	●L 4768	●L 4693	🌿● 4576	● 4434	🌿🍷● 1425
Freitag	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kürbis-Karottensuppe ^{Sn}
20.09.	● 4080	🌿●L 4590	🍷🍷🍷● 4584	🌿●L 4683	🐷● 4163	🌿🍷🍷● 1410
Samstag	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Erbsencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
21.09.	🍷🍷🍷 4614	●L 4747	🍷🍷● 4102	🌿●L 4556	🌿 4515	🌿● 1416
Sonntag	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Klare Festtagssuppe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
22.09.	🐷● 4192	🍷●L 4472	🍷●L 4217	🌿🍷● 4595	🍷● 4755	● 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 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.