



Menü- angebot	1	10,25 €	2	10,45 €	3	9,80 €	4	8,75 €	5	9,70 €	Menü	1	2	3	4	5
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs		Tagesgericht (Alu-Schale)			1	2	3	4	5
Mo		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Geflügelbratwurst in Bratensoße dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln 3,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Mo	☐	☐	☐	☐	☐
10.10.	4164	●	4594	● L	4516	● L	4082	● L	5767	●	10.10.					
Di		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn		Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Di	☐	☐	☐	☐	☐
11.10.	4614	●	4124	● L	4580	●	4553	● L	5302	●	11.10.					
Mi		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S		Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch S,Sn	Mi	☐	☐	☐	☐	☐
12.10.	4767	●	4061	● L	4557	● L	4146	● L	5622		12.10.					
Do		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S		Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S		Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Do	☐	☐	☐	☐	☐
13.10.	4001	●	4079	● L	4552	● L	4626	● L	5354	● L	13.10.					
Fr		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La		Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		Vier Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La	Fr	☐	☐	☐	☐	☐
14.10.	4513	● L	4629	● L	4558	●	4790	● L	5016	●	14.10.					
Sa		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sa	☐	☐	☐	☐	☐
15.10.	4570	●	4419	● L	4506	● L	4792	● L	5004	● L	15.10.					
So		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn		Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	So	☐	☐	☐	☐	☐
16.10.	4013	●	4400	● L	4547	●	4227	● L	5069	●	16.10.					

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 42

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	☐
17.10.					
Di	☐	☐	☐	☐	☐
18.10.					
Mi	☐	☐	☐	☐	☐
19.10.					
Do	☐	☐	☐	☐	☐
20.10.					
Fr	☐	☐	☐	☐	☐
21.10.					
Sa	☐	☐	☐	☐	☐
22.10.					
So	☐	☐	☐	☐	☐
23.10.					

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.



Holzmühler Weg 80 · 35457 Lollar
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 10,25 € Vollkost	2 10,45 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 9,80 € Vegetarische Menüs	4 8,75 € Mini Menüs	5 9,70 € Tagesgericht (Alu-Schale)
Mo	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	 Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	 Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 Rahmchampignons mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
17.10.	4780 ● L	4621 ● L	4554 ● L	4097 ● L	5338 ● L
Di	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,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	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 Leberklöße auf Bayrisch Kraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La
18.10.	4524 ● L	4053 ● L	4594 ● L	4573 ● L	5028 ●
Mi	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	 Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	 Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,M,Me,La
19.10.	4192 ● L	4501 ● L	4603 ●	4206 ● L	5532 ● L
Do	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	 Schweinschaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La,S,Sn
20.10.	4565 ● L	4747 ● L	4509 ●	4434 ● L	5168 ●
Fr	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	 Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	 Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	 Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
21.10.	4080 ● L	4462 ● L	4587 ● L	4163 ● L	5489 ● L
Sa	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	 Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	 Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein 3,20,S,Sn
22.10.	4551 ●	4761 ● L	4387 ● L	4515 ● L	5613 ●
So	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S
23.10.	4433 ● L	4275 ● L	4543 ● L	4756 ●	5706 ● L

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742

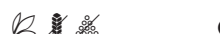
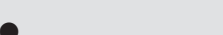
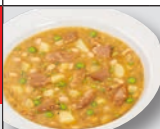
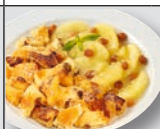
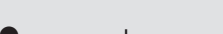
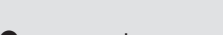
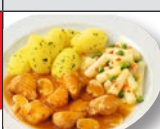
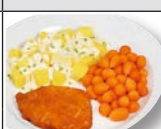
Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

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 = 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



Menü- angebot	1	10,25 €	2	10,45 €	3	9,80 €	4	8,75 €	5	9,70 €	Menü	1	2	3	4	5
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs		Tagesgericht (Alu-Schale)			1	2	3	4	5
Mo		Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 3,20,G,G1,S,Sn		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S		Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La	Mo	☐	☐	☐	☐	☐
24.10.	4015		4644		4628		4199		5360		24.10.					
Di		Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La		Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S		Käsespätzle „Allgäuer Art“ G,G1,Ei,M,Me,La	Di	☐	☐	☐	☐	☐
25.10.	4412		4590		4547		4797		5389		25.10.					
Mi		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gedünsteter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Buttersoße und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Mi	☐	☐	☐	☐	☐
26.10.	4002		4474		4683		4099		5709		26.10.					
Do		Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S,Sn	Do	☐	☐	☐	☐	☐
27.10.	4622		4554		4522		4219		5626		27.10.					
Fr		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Spätzle 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr	☐	☐	☐	☐	☐
28.10.	4263		4023		4570		4502		5172		28.10.					
Sa		Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S	Sa	☐	☐	☐	☐	☐
29.10.	4506		4768		4580		4022		5483		29.10.					
So		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße G,G1,M,Me,La,S		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	So	☐	☐	☐	☐	☐
30.10.	4458		4191		4574		4493		5707		30.10.					

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 44

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	☐
31.10.					
Di	☐	☐	☐	☐	☐
01.11.					
Mi	☐	☐	☐	☐	☐
02.11.					
Do	☐	☐	☐	☐	☐
03.11.					
Fr	☐	☐	☐	☐	☐
04.11.					
Sa	☐	☐	☐	☐	☐
05.11.					
So	☐	☐	☐	☐	☐
06.11.					

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.



Holzmühler Weg 80 · 35457 Lollar
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü- angebot	1 10,25 €	2 10,45 €	3 9,80 €	4 8,75 €	5 9,70 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Tagesgericht (Alu-Schale)
Mo	 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1	 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La
31.10.	4561 	4225 	4549 	4229 	5759 
Di	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	 Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	 Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	 Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze in Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La
01.11.	4211 	4610 	4557 	4430 	5522 
Mi	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La	 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	 Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S
02.11.	4419 	4297 	4513 	4581 	5206 
Do	 Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
03.11.	4621 	4543 	4387 	4060 	5474 
Fr	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Fi,Sf1	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S	 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	 Gefüllte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1
04.11.	4509 	4158 	4608 	4744 	5045 
Sa	 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La,S	 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	 Schwäbisches Linsengericht mit Wiener Würstchen, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S,Sn
05.11.	4044 	4780 	4560 	4542 	5357 
So	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	 Saftiges Szegediner-Kraut-Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La
06.11.	4732 	4424 	4571 	4231 	5177 

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

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 = 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

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 = 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: 46

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	☐
14.11.					
Di	☐	☐	☐	☐	☐
15.11.					
Mi	☐	☐	☐	☐	☐
16.11.					
Do	☐	☐	☐	☐	☐
17.11.					
Fr	☐	☐	☐	☐	☐
18.11.					
Sa	☐	☐	☐	☐	☐
19.11.					
So	☐	☐	☐	☐	☐
20.11.					

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.



Holzmühler Weg 80 · 35457 Lollar
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 10,25 €	2 10,45 €	3 9,80 €	4 8,75 €	5 9,70 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Tagesgericht (Alu-Schale)
Mo	4164 ● Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}	4594 ● L Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	4516 ● L Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4082 ● L Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	5767 ● Geflügelbratwurst in Bratensoße dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,M,Me,La,S,Sn}
Di	4614 ● Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	4124 ● L Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4580 ● Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4553 ● L Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	5302 ● Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}
Mi	4767 ● Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn}	4061 ● L Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4557 ● L Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	4146 ● L Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	5622 ● Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch ^{S,Sn}
Do	4001 ● Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	4079 ● L Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4552 ● L Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S}	4626 ● L Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	5354 ● L Gemüseragout mit Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
Fr	4513 ● L In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	4629 ● L Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	4558 ● Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4790 ● L Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	5016 ● Vier Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}
Sa	4570 ● Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4419 ● L Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	4506 ● L Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,G1,M,Me,La}	4792 ● L Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	5004 ● L Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
So	4013 ● Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4400 ● L Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}	4547 ● Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	4227 ● L Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	5069 ● Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

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 = 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

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 = 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: 48

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	☐
28.11.					
Di	☐	☐	☐	☐	☐
29.11.					
Mi	☐	☐	☐	☐	☐
30.11.					
Do	☐	☐	☐	☐	☐
01.12.					
Fr	☐	☐	☐	☐	☐
02.12.					
Sa	☐	☐	☐	☐	☐
03.12.					
So	☐	☐	☐	☐	☐
2. Advent 04.12.					

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.



Holzmühler Weg 80 · 35457 Lollar
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 10,25 €	2 10,45 €	3 9,80 €	4 8,75 €	5 9,70 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Tagesgericht (Alu-Schale)
Mo	4015 ● L	4644 ● L	4628 ● L	4199 ●	5360 ● L
28.11.					
Di	4412 ●	4590 ● L	4547 ●	4797 ●	5389 ●
29.11.					
Mi	4002 ● L	4474 ● L	4683 ● L	4099 ●	5709 ● L
30.11.					
Do	4622 ●	4554 ● L	4522 ● L	4219 ● L	5626 ●
01.12.					
Fr	4263 ● L	4023 ● L	4570 ●	4502 ● L	5172 ●
02.12.					
Sa	4506 ● L	4768 ● L	4580 ●	4022 ● L	5483 ● L
03.12.					
So	4458 ● L	4191 ● L	4574 ● L	4493 ● L	5707 ●
2. Advent 04.12.					

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

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 = 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



Menü- angebot	1	10,25 €	2	10,45 €	3	9,80 €	4	8,75 €	5	9,70 €	Menü	1	2	3	4	5
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs		Tagesgericht (Alu-Schale)			1	2	3	4	5
Mo		Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,G1,M,Me,La,S}		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	Mo					
05.12.	4561		4225		4549		4229		5759		05.12.					
Di		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze in Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Di					
06.12.	4211		4610		4557		4430		5522		06.12.					
Mi		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La}		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La}		Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Mi					
07.12.	4419		4297		4513		4581		5206		07.12.					
Do		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gartengemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Do					
08.12.	4621		4543		4387		4060		5474		08.12.					
Fr		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Gefüllte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1}	Fr					
09.12.	4509		4158		4608		4744		5045		09.12.					
Sa		Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}		Schwäbisches Linsengericht mit Wiener Würstchen, dazu Spätzle ^{3,20,G,G1,Ei,S,Sn}	Sa					
10.12.	4044		4780		4560		4542		5357		10.12.					
So		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}		Saftiges Szegediner-Kraut-Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	So					
3. Advent 11.12.	4732		4424		4571		4231		5177		3. Advent 11.12.					

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 50

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	☐
12.12.					
Di	☐	☐	☐	☐	☐
13.12.					
Mi	☐	☐	☐	☐	☐
14.12.					
Do	☐	☐	☐	☐	☐
15.12.					
Fr	☐	☐	☐	☐	☐
16.12.					
Sa	☐	☐	☐	☐	☐
17.12.					
So	☐	☐	☐	☐	☐
4. Advent 18.12.					

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.



Holzmühler Weg 80 · 35457 Lollar
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 10,25 €	2 10,45 €	3 9,80 €	4 8,75 €	5 9,70 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Tagesgericht (Alu-Schale)
Mo	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G, G1, Ei, S, Sn}	 Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, Sn}	 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G, G1, M, Me, La}	 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst ^{3, 20, S, Sn}
12.12.	4023	4139	4548	4762	5621
Di	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott ^{10, G, G1, M, Me, La}	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G, G1, M, Me, La}	 Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	 Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, Sn}
13.12.	4458	4533	4594	4603	5165
Mi	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10, M, Me, La}	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei, M, Me, La}	 Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G, G1, G2, M, Me, La, Sn}	 Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M, Me, La}
14.12.	4501	4645	4565	4212	5305
Do	 Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reissnudeln mit Tomaten-Gemüse ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M, Me, La}	 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G, G1, Fi, M, Me, La, Sn}	 Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Salzkartoffeln ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S}
15.12.	4007	4226	4539	4493	5454
Fr	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S, Sn}	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S}	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	 Käsespätzle „Allgäuer Art“ ^{G, G1, Ei, M, Me, La}
16.12.	4644	4465	4321	4525	5389
Sa	 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3, Sn}	 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G, G1, M, Me, La, S}	 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	 Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis ^{M, Me, La, S, Sn}
17.12.	4088	4734	4683	4040	5794
So	 Seelachsfilet (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M, Me, La, S}	 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	 Rindergulasch „Ungarischer Art“ dazu Hörnchennudeln ^{G, G1, Sn}
18.12.	4406	4189	4574	4168	5236

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

Fragen Sie auch nach unseren TIEFKÜHL-MENÜS und fordern Sie unseren Katalog mit über 220 leckeren Menüs an:
Tel.: 06406 / 915218
Fax: 06406 / 72742

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)

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 06406 / 915218 mit.

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 = 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