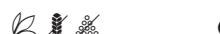
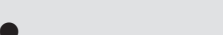
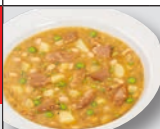
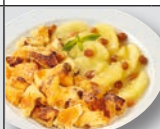
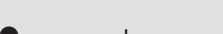
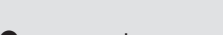
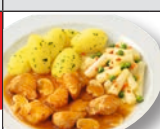
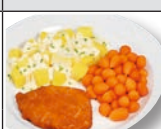




Menü- angebot	1	10,75 €	2	10,95 €	3	10,30 €	4	9,25 €	5	10,20 €	Menü	1	2	3	4	5
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs		Tagesgericht (Alu-Schale)			1	2	3	4	5
Mo		Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 3,20,G,G1,S,Sn		Pichelsteiner 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	10,75 €	2	10,95 €	3	10,30 €	4	9,25 €	5	10,20 €
	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,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
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		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 Gemüsemischung 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	

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) Mc=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



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



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

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.

Menü- angebot	1 10,75 €	2 10,95 €	3 10,30 €	4 9,25 €	5 10,20 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Tagesgericht (Alu-Schale)
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}
14.11.	4164 ●	4594 ● L	4516 ● L	4082 ● L	5767 ●
Di	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Rahmgeschnetzeltes 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}
15.11.	4614 ●	4124 ● L	4580 ●	4553 ● L	5302 ●
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}	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch ^{S,Sn}
16.11.	4767 ●	4061 ● L	4557 ● L	4146 ● L	5622 ●
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}
17.11.	4001 ●	4079 ● L	4552 ● L	4626 ● L	5354 ● L
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}
18.11.	4513 ● L	4629 ● L	4558 ●	4790 ● L	5016 ●
Sa	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) 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}
19.11.	4570 ●	4419 ● L	4506 ● L	4792 ● L	5004 ● L
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}
20.11.	4013 ●	4400 ● L	4547 ●	4227 ● L	5069 ●

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 10,75 €	2 10,95 €	3 10,30 €	4 9,25 €	5 10,20 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Tagesgericht (Alu-Schale)
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
28.11.	4015  ● L	4644   ● L	4628   ● L	4199 ●	5360   ● L
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 Gemüserais G,G1,M,Me,La,S	 Käsespätzle „Allgäuer Art“ G,G1,Ei,M,Me,La
29.11.	4412  ●	4590  ● L	4547  ●	4797  ●	5389  ●
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
30.11.	4002 ● L	4474  ● L	4683  ● L	4099 ●	5709 ● L
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
01.12.	4622  ●	4554  ● L	4522  ● L	4219 ● L	5626  ●
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
02.12.	4263  ● L	4023  ● L	4570  ●	4502  ● L	5172 ●
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
03.12.	4506  ● L	4768 ● L	4580  ●	4022 ● L	5483 ● L
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 Gemüserais G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
2. Advent 04.12.	4458 ● L	4191 ● L	4574   ● L	4493 ● L	5707 ●

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

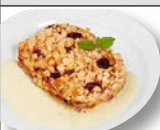
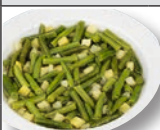
Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

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	10,75 €	2	10,95 €	3	10,30 €	4	9,25 €	5	10,20 €	Menü	1	2	3	4	5
	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 Champignonssoße 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 Gemüsemischung 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	10,75 €	2	10,95 €	3	10,30 €	4	9,25 €	5	10,20 €
	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