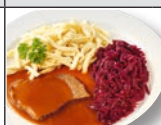




Menü- angebot	1	10,75 €	2	10,95 €	3	10,30 €	4	9,25 €	5
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs		
Mo		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und 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	
19.12.	4164	●	4594	● L	4516	● L	4082	● L	
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	
20.12.	4614	●	4124	● L	4580	●	4553	● L	
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	
21.12.	4767	●	4061	● L	4557	● L	4146	● L	
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	
22.12.	4001	●	4079	● L	4552	● L	4626	● 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	
23.12.	4513	● L	4629	● L	4558	●	4790	● L	
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	
Heiligabend 24.12.	4570	●	4419	● L	4506	● L	4792	● 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	
1. Weihnachtstag 25.12.	4013	●	4400	● L	4547	●	4227	● L	

Leider nicht lieferbar!

Leider nicht lieferbar!

Leider nicht lieferbar!

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: 52

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	Leider nicht lieferbar!
2. Weihnachtstag 26.12.					
Di	☐	☐	☐	☐	
27.12.					
Mi	☐	☐	☐	☐	
28.12.					
Do	☐	☐	☐	☐	
29.12.					
Fr	☐	☐	☐	☐	
30.12.					
Sa	☐	☐	☐	☐	
Silvester 31.12.					
So	☐	☐	☐	☐	
Neujahr 01.01.					

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 € Vollkost	2 10,95 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 10,30 € Vegetarische Menüs	4 9,25 € Mini Menüs	5
Mo 2. Weihnachtstag 26.12.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 ● L	 Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621 ● L	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554 ● L	 Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097 ● L	
Di 27.12.	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524 ● L	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053 ● L	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594 ● L	 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573 ● L	
Mi 28.12.	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192 ● L	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La 4501 ● L	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603 ● L	 Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4206 ● L	
Do 29.12.	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565 ● L	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747 ● L	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509 ● L	 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434 ● L	
Fr 30.12.	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080 ● L	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4462 ● L	 Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587 ● L	 Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163 ● L	
Sa Silvester 31.12.	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551 ● L	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 4761 ● L	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4387 ● L	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515 ● L	
So Neujahr 01.01.	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4433 ● L	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275 ● L	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543 ● L	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4756 ● L	

Leider nicht lieferbar!

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

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



Bestellschein

Kalenderwoche: **1**

Menü-angebot		1	10,75 €	2	10,95 €	3	10,30 €	4	9,25 €	5					
		Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs							
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							
02.01.	4015	 ● L		4644	 ● L		4628	 ● L		4199	●				
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,G1,M,Ei,M,Me,La		 Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La		 Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseréis G,G1,M,Me,La,S							
03.01.	4412	 ●		4590	 ● L		4547	 ●		4797	 ●				
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							
04.01.	4002	● L		4474	 ● L		4683	 ● L		4099	●				
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							
05.01.	4622	 ●		4554	 ● L		4522	 ● L		4219	● L				
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							
06.01.	4263	 ● L		4023	 ● L		4570	 ●		4502	 ● L				
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							
07.01.	4506	 ● L		4768	● L		4580	 ●		4022	● 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 Finger Möhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseréis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn							
08.01.	4458	● L		4191	● L		4574	 ●		4493	● L				

Leider nicht lieferbar!

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	
02.01.					
Di	☐	☐	☐	☐	
03.01.					
Mi	☐	☐	☐	☐	
04.01.					
Do	☐	☐	☐	☐	
05.01.					
Fr	☐	☐	☐	☐	
06.01.					
Sa	☐	☐	☐	☐	
07.01.					
So	☐	☐	☐	☐	
08.01.					

Leider nicht lieferbar!

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

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: 2

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	Leider nicht lieferbar!
09.01.					
Di	☐	☐	☐	☐	
10.01.					
Mi	☐	☐	☐	☐	
11.01.					
Do	☐	☐	☐	☐	
12.01.					
Fr	☐	☐	☐	☐	
13.01.					
Sa	☐	☐	☐	☐	
14.01.					
So	☐	☐	☐	☐	
15.01.					

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 € Vollkost	2 10,95 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 10,30 € Vegetarische Menüs	4 9,25 € Mini Menüs
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}
09.01.	4561   ●	4225 ● L	4549   ●	4229  ● L
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}
10.01.	4211 ●	4610  ● L	4557   ● L	4430 ● L
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}
11.01.	4419  ● L	4297 ● L	4513  ● L	4581   ● L
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}
12.01.	4621  ● L	4543  ● L	4387  ● L	4060  ●
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}
13.01.	4509  ●	4158  ● L	4608    ● L	4744 ● L
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}
14.01.	4044 ●	4780 ● L	4560    ●	4542  ● L
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 Gemüserravioli 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}
15.01.	4732 ●	4424 ● L	4571  ●	4231  ● 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.

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.



Menü- angebot	1	10,75 €	2	10,95 €	3	10,30 €	4	9,25 €	5	Menü	1	2	3	4	5
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs								
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	Leider nicht lieferbar!	Mo	☐	☐	☐	☐	Leider nicht lieferbar!
16.01.	4023	 ● L	4139	  ● L	4548	 ● L	4762	● L		16.01.					
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 Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Di	☐	☐	☐	☐	
17.01.	4458	● L	4533	 ● L	4594	 ● L	4603	   ● L		17.01.					
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		Mi	☐	☐	☐	☐	
18.01.	4501	  ● L	4645	  ● L	4565	  ● L	4212	● L		18.01.					
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 in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Do	☐	☐	☐	☐	
19.01.	4007	 ● L	4226	  ● L	4539	  ● L	4493	● L		19.01.					
Fr		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage 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		Fr	☐	☐	☐	☐	
20.01.	4644	  ● L	4465	● L	4321	 ● L	4525	 ● L		20.01.					
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 Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sa	☐	☐	☐	☐	
21.01.	4088	  ● L	4734	● L	4683	 ● L	4040	● L		21.01.					
So		Seelachsfilet 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		So	☐	☐	☐	☐	
22.01.	4406	  ● L	4189	● L	4574	  ● L	4168	  ● L		22.01.					

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: 4

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	Leider nicht lieferbar!
23.01.					
Di	☐	☐	☐	☐	
24.01.					
Mi	☐	☐	☐	☐	
25.01.					
Do	☐	☐	☐	☐	
26.01.					
Fr	☐	☐	☐	☐	
27.01.					
Sa	☐	☐	☐	☐	
28.01.					
So	☐	☐	☐	☐	
29.01.					

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 € Vollkost	2 10,95 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 10,30 € Vegetarische Menüs	4 9,25 € Mini Menüs
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
23.01.	4164 ●	4594 ● L	4516 ● L	4082 ● L
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 Rahmsauce 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
24.01.	4614 ●	4124 ● L	4580 ●	4553 ● L
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
25.01.	4767 ●	4061 ● L	4557 ● L	4146 ● L
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
26.01.	4001 ●	4079 ● L	4552 ● L	4626 ● 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
27.01.	4513 ● L	4629 ● L	4558 ●	4790 ● L
Sa	 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, 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
28.01.	4570 ●	4419 ● L	4506 ● L	4792 ● L
So	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	 Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La	 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S
29.01.	4013 ●	4400 ● L	4547 ●	4227 ● 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.

Leider nicht lieferbar!

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



Bestellschein

Kalenderwoche: 5

Menü- angebot	1	10,75 €	2	10,95 €	3	10,30 €	4	9,25 €	5	Menü	1	2	3	4	5
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs		Leider nicht lieferbar!						
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	Leider nicht lieferbar!	Mo	☐	☐	☐	☐	Leider nicht lieferbar!
30.01.	4780	● L	4621	 ● L	4554	 ● L	4097	● L		30.01.	☐	☐	☐	☐	
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 Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S		Di	☐	☐	☐	☐	
31.01.	4524	 ● L	4053	● L	4594	 ● L	4573	 ● L		31.01.	☐	☐	☐	☐	
Mi		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, 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		Mi	☐	☐	☐	☐	
01.02.	4192	● L	4501	  ● L	4603	   ● L	4206	● L		01.02.	☐	☐	☐	☐	
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		Do	☐	☐	☐	☐	
02.02.	4565	  ● L	4747	● L	4509	 ●	4434	● L		02.02.	☐	☐	☐	☐	
Fr		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip 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	Fr	☐	☐	☐	☐		
03.02.	4080	● L	4462	● L	4587	 ● L	4163	● L	03.02.	☐	☐	☐	☐		
Sa		Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 3, 20, G, G1, M, Me, La, S		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce G, G1, M, Me, La, S		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G, G1, Ei, M, Me, La	Sa	☐	☐	☐	☐		
04.02.	4551	●	4761	● L	4387	 ● L	4515	 ● L	04.02.	☐	☐	☐	☐		
So		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce 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	So	☐	☐	☐	☐		
05.02.	4433	● L	4275	 ● L	4543	 ● L	4756	●	05.02.	☐	☐	☐	☐		

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

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=Milchprotein 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: 6

Menü	1	2	3	4	5
Mo	☐	☐	☐	☐	Leider nicht lieferbar!
06.02.					
Di	☐	☐	☐	☐	
07.02.					
Mi	☐	☐	☐	☐	
08.02.					
Do	☐	☐	☐	☐	
09.02.					Leider nicht lieferbar!
Fr	☐	☐	☐	☐	
10.02.					
Sa	☐	☐	☐	☐	
11.02.					
So	☐	☐	☐	☐	
12.02.					

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
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	
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	
06.02.	4015  ● L	4644   ● L	4628   ● L	4199 ●	
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 Gemüseréis G,G1,M,Me,La,S	
07.02.	4412  ●	4590  ● L	4547  ●	4797  ●	
Mi	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	 Gedünsteter Alaska-Seelachs 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	
08.02.	4002 ● L	4474  ● L	4683  ● L	4099 ●	
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	
09.02.	4622  ●	4554  ● L	4522  ● L	4219 ● L	
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	
10.02.	4263  ● L	4023  ● L	4570  ●	4502  ● L	
Sa	 Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streusel, 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	 Jägerschinken vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	
11.02.	4506  ● L	4768 ● L	4580  ●	4022 ● 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 in Senfsoße mit buntem Gemüseréis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	
12.02.	4458 ● L	4191 ● L	4574   ● L	4493 ● 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.

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.