



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

Ihr Menüservice  
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 17

Menü-angebot	1 10,75 €	2 10,95 €	3 10,30 €	4 9,25 €	Menü	1	2	3	4
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs					
<b>Mo</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonssoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.04.	4533  ● L	4761 ● L	4592  ● L	4229  ● L	24.04.				
<b>Di</b>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.04.	4641  ●	4297 ● L	4571  ●	4430 ● L	25.04.				
<b>Mi</b>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckerhube	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.04.	4415 ● L	4400  ● L	4628  ● L	4581  ● L	26.04.				
<b>Do</b>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.04.	4507 ●	4095 ● L	4585  ●	4060  ●	27.04.				
<b>Fr</b>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.04.	4732 ●	4158  ● L	4555  ●	4219 ● L	28.04.				
<b>Sa</b>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.04.	4045 ●	4612  ● L	4321  ● L	4542  ● L	29.04.				
<b>So</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.04.	4131  ●	4432  ● L	4387  ● L	4797  ●	30.04.				

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 .....

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 18

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tag der Arbeit 01.05.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.05.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.05.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.05.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.05.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.05.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.05.				

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 01.05.	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup> 4088	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4762
Di 02.05.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup> 4024	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4502
Mi 03.05.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4668	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup> 4501	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4233
Do 04.05.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4512	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4493
Fr 05.05.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4081	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603
Sa 06.05.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4433	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup> 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4040
So 07.05.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>S</sup> 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168

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 Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



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

Ihr Menüservice  
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 19

Menü-angebot	1 10,75 €	2 10,95 €	3 10,30 €	4 9,25 €	Menü	1	2	3	4
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs					
<b>Mo</b>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Rahmgeschneitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, Sn</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.05.	4523  L	4124 ● L	4548  ●	4790 ● L	08.05.				
<b>Di</b>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3, M, Me, La, S, Sn</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, G3, S</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.05.	4767  ●	4429 ● L	4552   ● L	4553  ● L	09.05.				
<b>Mi</b>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small>	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.05.	4001  ●	4524  ● L	4508  ●	4146  ● L	10.05.				
<b>Do</b>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small>	<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.05.	4164 ●	4079 ● L	4639    ● L	4557   L	11.05.				
<b>Fr</b>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseeris	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.05.	4798   ● L	4610  ● L	4558  ●	4082 ● L	12.05.				
<b>Sa</b>	Gyrossuppe mit Schweinegeschneitztem <small>M, Me, La</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.05.	4630  ●	4061 ● L	4543  ● L	4792   ● L	13.05.				
<b>So</b>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.05.	4013 ●	4770 ● L	4562  ●	4227  ● L	14.05.				

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 .....

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 20

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.05.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.05.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.05.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Christi Himmelfahrt 18.05.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.05.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.05.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.05.				

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 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
<b>Mo</b>	 <b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis</b> <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	 <b>Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch</b> <sup>S</sup>	 <b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika</b> <sup>G,G1</sup>	 <b>Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
15.05.	4780 ● L	4645  ● L	4549  ● L	4097 ● L
<b>Di</b>	 <b>Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken</b> <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	 <b>Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle</b> <small>G,G1,Ei</small>	 <b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b> <small>Ei,M,Me,La</small>	 <b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
16.05.	4551 ●	4145  ● L	4565  ● L	4573  ● L
<b>Mi</b>	 <b>Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	 <b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	 <b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	 <b>Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln</b> <small>M,Me,La,S,Sn</small>
17.05.	4074	4053 ● L	4598  ● L	4231  ● L
<b>Do</b>	 <b>In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott</b> <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	 <b>Geflügel-Frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln</b> <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	 <b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	 <b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln</b> <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
Christi Himmelfahrt 18.05.	4533  ● L	4768 ● L	4576  ● L	4434 ● L
<b>Fr</b>	 <b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	 <b>Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott</b> <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	 <b>Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage</b> <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	 <b>Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
19.05.	4080 ● L	4590  ● L	4683  ● L	4163 ● L
<b>Sa</b>	 <b>Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein</b> <small>3,20,S,Sn</small>	 <b>Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree</b> <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	 <b>Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce</b> <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small>	 <b>Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
20.05.	4614   ● L	4747 ● L	4556  ● L	4515  ● L
<b>So</b>	 <b>Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	 <b>Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel</b> <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	 <b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	 <b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti</b> <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
21.05.	4192 ● L	4472 ● L	4595  ● L	4755 ●

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 Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



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

Ihr Menüservice  
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 21

Menü-angebot	1 10,75 €	2 10,95 €	3 10,30 €	4 9,25 €	Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b> 22.05.	<b>Vollkost</b> Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> 4030	<b>Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker</b> Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> 4275	<b>Vegetarische Menüs</b> Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup> 4575	<b>Mini Menüs</b> Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup> 4608	<b>Mo</b> 22.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 23.05.	<b>Vollkost</b> Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup> 4144	<b>Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker</b> In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup> 4513	<b>Vegetarische Menüs</b> Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4544	<b>Mini Menüs</b> Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4744	<b>Di</b> 23.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 24.05.	<b>Vollkost</b> Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4002	<b>Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker</b> Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4778	<b>Vegetarische Menüs</b> Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 4574	<b>Mini Menüs</b> Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4099	<b>Mi</b> 24.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 25.05.	<b>Vollkost</b> Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup> 4018	<b>Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker</b> Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4474	<b>Vegetarische Menüs</b> Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4545	<b>Mini Menüs</b> Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4580	<b>Do</b> 25.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 26.05.	<b>Vollkost</b> Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4458	<b>Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker</b> Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> 4023	<b>Vegetarische Menüs</b> Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4599	<b>Mini Menüs</b> Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> 4199	<b>Fr</b> 26.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 27.05.	<b>Vollkost</b> Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup> 4138	<b>Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker</b> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 4644	<b>Vegetarische Menüs</b> Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup> 4593	<b>Mini Menüs</b> Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4022	<b>Sa</b> 27.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 28.05. Pfingstsonntag	<b>Vollkost</b> Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup> 4514	<b>Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker</b> Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4151	<b>Vegetarische Menüs</b> Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4570	<b>Mini Menüs</b> Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup> 4212	<b>So</b> 28.05. Pfingstsonntag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 .....

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 22

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<small>Pfingstmontag</small> 29.05.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.05.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.05.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.06.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.06.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.06.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.06.				

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 <small>Pfingstmontag</small> 29.05.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> 4533	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4761	 Erbsentaler in Mehrgartenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small> 4592	 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 4229
Di 30.05.	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> 4641	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4571	 Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4430
Mi 31.05.	 Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4415	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4400	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4628	 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 4581
Do 01.06.	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4507	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4095	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4585	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060
Fr 02.06.	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4732	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4158	 Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 4555	 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4219
Sa 03.06.	 Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4045	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4612	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4321	 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4542
So 04.06.	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> 4131	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 4432	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4387	 Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4797

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 Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



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

# Ihr Menüservice mit Herz



## Bestellschein

Kalenderwoche: 23

Menüangebot	1 10,75 €	2 10,95 €	3 10,30 €	4 9,25 €	Menü	1	2	3	4
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs					
<b>Mo</b>	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.06.	4088	4226	4540	4762	05.06.				
<b>Di</b>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.06.	4024	4778	4594	4502	06.06.				
<b>Mi</b>	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.06.	4668	4501	4591	4233	07.06.				
<b>Do</b>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.06.	4512	4577	4554	4493	08.06.				
<b>Fr</b>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.06.	4081	4465	4587	4603	09.06.				
<b>Sa</b>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.06.	4433	4621	4560	4040	10.06.				
<b>So</b>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>5</sup>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.06.	4759	4189	4588	4168	11.06.				

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 .....

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 24

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.06.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.06.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.06.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.06.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.06.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.06.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.06.				



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
<b>Mo</b> 12.06.	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4523  L	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124 ● L	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548  ●	 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790 ● L
<b>Di</b> 13.06.	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn 4767  ●	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429 ● L	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552  ● L	 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553  ● L
<b>Mi</b> 14.06.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln G,G1,Ei 4001  ●	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524  ● L	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508  ●	 Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146  ● L
<b>Do</b> 15.06.	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4164 ●	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079 ● L	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639  ● L	 Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei 4557  L
<b>Fr</b> 16.06.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 4798  ● L	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610  ● L	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558  ●	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082 ● L
<b>Sa</b> 17.06.	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La 4630  ●	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4061 ● L	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543  ● L	 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792  ● L
<b>So</b> 18.06.	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013 ●	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770 ● L	 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4562  ●	 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 4227  ● L

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

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 It. Rezeptur = ohne Laktose It. Rezeptur  
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



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

Ihr Menüservice  
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 25

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	Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b> 19.06. 4780 ● L	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Mo</b> 19.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 20.06. 4551 ●	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Feines Gemüse Ragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Di</b> 20.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 21.06. 4074 ● L	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Mi</b> 21.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 22.06. 4533 ● L	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	<b>Do</b> 22.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 23.06. 4080 ● L	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüse, dazu Knöpfe-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Fr</b> 23.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 24.06. 4614 ● L	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Sa</b> 24.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 25.06. 4192 ● L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>So</b> 25.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 \_\_\_\_\_

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 26

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.06.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.06.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.06.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.06.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.06.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.07.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.07.				



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
<b>Mo</b>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>
26.06.	4030   ●	4275  ● L	4575   ●	4608    ● L
<b>Di</b>	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>
27.06.	4144  ●	4513  ● L	4544  ●	4744 ● L
<b>Mi</b>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
28.06.	4002 ● L	4778  ● L	4574   ● L	4099 ●
<b>Do</b>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
29.06.	4018 ●	4474  ● L	4545  ● L	4580  ●
<b>Fr</b>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>
30.06.	4458 ● L	4023  ● L	4599  ● L	4199 ●
<b>Sa</b>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
01.07.	4138   ●	4644   ● L	4593  ●	4022 ● L
<b>So</b>	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>
02.07.	4514  ●	4151 ● L	4570  ●	4212 ● L

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

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.