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

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: **41**

Menü-angebot	1 — 12,30 € — Vollkost	2 — 12,50 € — Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 — 11,85 € — Vegetarische Menüs	4 — 10,80 € — Mini Menüs	Menü	1	2	3	4
Mo 09.10.	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis S 4030 ●	**Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275 ● L	**Spätzlepfanne** mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 4575 ●	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** S 4608 ● L	**Mo** 09.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Di 10.10.	**Deftiges Eisbeinfleisch** auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La 4144 ●	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La 4513 ● L	**Gefüllte Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	**Hähnchenfilets** in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744 ● L	**Di** 10.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Mi 11.10.	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002 ● L	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778 ● L	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574 ● L	**Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße** mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099 ●	**Mi** 11.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Do 12.10.	**Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein** in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018 ●	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4474 ● L	**Trivellinudeln** mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La 4545 ● L	**Champignons in Rahmsoße** dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580 ●	**Do** 12.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Fr 13.10.	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458 ● L	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023 ● L	**Buntes Spargelgemüse-Ragout** in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599 ● L	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199 ●	**Fr** 13.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Sa 14.10.	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138 ●	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn 4644 ● L	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593 ●	**Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße** mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022 ● L	**Sa** 14.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
So 15.10.	**Nudelpfanne „Asiatische Art"** mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514 ●	**Sauerrahmgulasch vom Schwein** mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151 ● L	**Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570 ●	**Rinderroulade mit Hackfleischfüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn 4212 ● L	**So** 15.10.	⬚	⬚	⬚	⬚

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: **0,50** Euro

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

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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: 42

Menü	1	2	3	4
Mo 16.10.	☐	☐	☐	☐
Di 17.10.	☐	☐	☐	☐
Mi 18.10.	☐	☐	☐	☐
Do 19.10.	☐	☐	☐	☐
Fr 20.10.	☐	☐	☐	☐
Sa 21.10.	☐	☐	☐	☐
So 22.10.	☐	☐	☐	☐

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

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

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 – 12,30 €	2 – 12,50 €	3 – 11,85 €	4 – 10,80 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo 16.10.	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533 ● L	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 4761 ● L	**Erbsentaler in Mehrsaatenpanade** dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La 4592 ● L	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 4229 ● L
Di 17.10.	**Linseneintopf „Hausfrauen Art"** mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S 4641 ●	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4297 ● L	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571 ●	**Panierte Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4430 ● L
Mi 18.10.	**Gebratene Fischfrikadelle** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 4415 ● L	**Hähnchenbrust** in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn 4400 ● L	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe 4628 ● L	**Goldgelbes Rührei** mit Gemüse „Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581 ● L
Do 19.10.	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La 4507 ●	**Hackbällchen** vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4095 ● L	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S 4585 ●	**Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße** dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn 4060 ●
Fr 20.10.	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4732 ●	**Schweinebraten „Altdeutsche Art"** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4158 ● L	**Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne** dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S 4555 ●	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4219 ● L
Sa 21.10.	**Rinderfrikadelle „Griechische Art"** dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La 4045 ●	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4612 ● L	**Spaghetti „Napoli Art"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4321 ● L	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4542 ● L
So 22.10.	**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße** dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4131 ●	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn 4432 ● L	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4387 ● L	**Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage** dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S 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 35 g Fett)

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

Änderungen vorbehalten

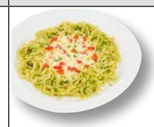
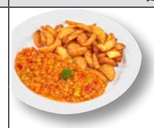
1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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.

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

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: **43**

Menü-angebot	1 — 12,30 €	2 — 12,50 €	3 — 11,85 €	4 — 10,80 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo 23.10.	**Currywurst mit Kartoffelspalten** 3,Sn 4088	**Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226 ● L	 **Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540 ● L	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762 ● L
Di 24.10.	**Drei Hackröllchen „Balkan-Art"** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024 ●	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778 ● L	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594 ● L	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502 L
Mi 25.10.	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** 10,M,Me,La 4501 ● L	**Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La 4591 ●	**Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233 ● L
Do 26.10.	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La 4512	**Pasta Duett** Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577 ● L	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554 ● L	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493 ● L
Fr 27.10.	**Mini-Frikadellen** vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465 ● L	**Cremiges Champignonragout** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587 ● L	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln 4603 ● L
Sa 28.10.	**Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4433 ● L	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei 4621 ● L	**Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne** mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560 ●	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040 ● L
So 29.10.	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759 ●	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189 ● L	 **Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S 4588 ●	**Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168 ● L

Menü	1	2	3	4
Mo 23.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Di 24.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Mi 25.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Do 26.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Fr 27.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
Sa 28.10.	⬚	⬚	⬚	⬚
So 29.10.	⬚	⬚	⬚	⬚

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: **0,50** Euro

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

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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: 44

Menü	1	2	3	4
Mo 30.10.	☐	☐	☐	☐
Di *Reformationstag* 31.10.	☐	☐	☐	☐
Mi *Allerheiligen* 01.11.	☐	☐	☐	☐
Do 02.11.	☐	☐	☐	☐
Fr 03.11.	☐	☐	☐	☐
Sa 04.11.	☐	☐	☐	☐
So 05.11.	☐	☐	☐	☐

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

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

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 – 12,30 €	2 – 12,50 €	3 – 11,85 €	4 – 10,80 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo 30.10.	**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
Di *Reformationstag* 31.10.	**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
Mi *Allerheiligen* 01.11.	**Fleischklößchen vom Rind und Schwein** in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 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
Do 02.11.	**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
Fr 03.11.	**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
Sa 04.11.	**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
So 05.11.	**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 Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770 ● L	**Spinat-Käse-Strudel** dazu eine Reisnudelpfanne 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

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 35 g 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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.

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

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: **45**

Menü-angebot	1 — 12,30 € — Vollkost	2 — 12,50 € — Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 — 11,85 € — Vegetarische Menüs	4 — 10,80 € — Mini Menüs	Menü	1	2	3	4
Mo 06.11.	**Hähnchenfilet „Gärtnerin Art" in Sahnesoße** mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 ● L	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit geschnittenem Rindfleisch S 4645 ● L	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 4549 ●	**Hausgemachte Rinderfrikadelle** in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097 ● L	**Mo** 06.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Di 07.11.	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551 ●	**Schweinegulasch „Jäger Art"** dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145 ● L	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565 ● L	**Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße** mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573 ● L	**Di** 07.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Mi 08.11.	**Traditionelle Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053 ● L	**Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße** mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	**Zarter Rinderbraten** in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231 ● L	**Mi** 08.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Do 09.11.	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533 ● L	**Geflügelfrikadellen** in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768 ● L	**Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen** mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576 ●	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La 4434 ● L	**Do** 09.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Fr 10.11.	**Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080 ● L	**Quarktaler auf Vanillesoße** dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590 ● L	**Cremige Erbsensuppe** mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683 ● L	**Zartes Schweinegeschnetzeltes** in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163 ● L	**Fr** 10.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Sa 11.11.	**Grünkohleintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	**Panierte Hähnchen-Happen** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747 ● L	**Feine Gemüsevielfalt** mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556 ● L	**Pfannkuchen** mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515 L	**Sa** 11.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
So 12.11.	**Senfkrustenbraten vom Schwein** in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192 ● L	**Panierter Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4472 ● L	**Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse** dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595 ●	**Hähnchenoberkeule in feiner Soße** mit buntem Gemüse „naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755 ●	**So** 12.11.	⬚	⬚	⬚	⬚

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 35 g 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Bestellschein

Kalenderwoche: 46

Menü	1	2	3	4
Mo 13.11.	☐	☐	☐	☐
Di 14.11.	☐	☐	☐	☐
Mi 15.11.	☐	☐	☐	☐
Do 16.11.	☐	☐	☐	☐
Fr 17.11.	☐	☐	☐	☐
Sa 18.11.	☐	☐	☐	☐
So 19.11.	☐	☐	☐	☐

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

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

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 – 12,30 €	2 – 12,50 €	3 – 11,85 €	4 – 10,80 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo 13.11.	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis S 4030 ●	**Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275 ● L	**Spätzlepfanne** mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 4575 ●	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** S 4608 ● L
Di 14.11.	**Deftiges Eisbeinfleisch** auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La 4144 ●	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La 4513 ● L	**Gefüllte Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	**Hähnchenfilets** in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744 ● L
Mi 15.11.	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002 ● L	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778 ● L	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574 ● L	**Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße** mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099 ●
Do 16.11.	**Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein** in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018 ●	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4474 ● L	**Trivellinudeln** mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La 4545 ● L	**Champignons in Rahmsoße** dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580 ●
Fr 17.11.	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458 ● L	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023 ● L	**Buntes Spargelgemüse-Ragout** in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599 ● L	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199 ●
Sa 18.11.	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138 ●	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn 4644 ● L	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593 ●	**Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße** mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022 ● L
So 19.11.	**Nudelpfanne „Asiatische Art"** mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514 ●	**Sauerrahmgulasch vom Schwein** mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151 ● L	**Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570 ●	**Rinderroulade mit Hackfleischfüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn 4212 ● 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 35 g 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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.

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

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: 47

Menü-angebot	1 – 12,30 € Vollkost	2 – 12,50 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 – 11,85 € Vegetarische Menüs	4 – 10,80 € Mini Menüs	Menü	1	2	3	4
Mo 20.11.	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533 ● L	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 4761 ● L	**Erbsentaler in Mehrsaatenpanade** dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La 4592 ● L	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 4229 ● L	**Mo** 20.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Di 21.11.	**Linseneintopf „Hausfrauen Art"** mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S 4641 ●	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4297 ● L	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571 ●	**Panierte Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4430 ● L	**Di** 21.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Mi *Buß- und Bettag* 22.11.	**Gebratene Fischfrikadelle** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 4415 ● L	**Hähnchenbrust** in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn 4400 ● L	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe 4628 ● L	**Goldgelbes Rührei** mit Gemüse „Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581 ● L	**Mi** *Buß- und Bettag* 22.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Do 23.11.	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La 4507 ●	**Hackbällchen** vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4095 ● L	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S 4585 ●	**Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße** dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn 4060 ●	**Do** 23.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Fr 24.11.	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4732 ●	**Schweinebraten „Altdeutsche Art"** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4158 ● L	**Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne** dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S 4555 ●	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4219 ● L	**Fr** 24.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
Sa 25.11.	**Rinderfrikadelle „Griechische Art"** dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La 4045 ●	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4612 ● L	**Spaghetti „Napoli Art"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4321 ● L	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4542 ● L	**Sa** 25.11.	⬚	⬚	⬚	⬚
So *Totensonntag* 26.11.	**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße** dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4131 ●	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn 4432 ● L	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4387 ● L	**Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage** dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S 4797 ●	**So** *Totensonntag* 26.11.	⬚	⬚	⬚	⬚

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 35 g 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Bestellschein

Kalenderwoche: 48

Menü	1	2	3	4
Mo 27.11.	☐	☐	☐	☐
Di 28.11.	☐	☐	☐	☐
Mi 29.11.	☐	☐	☐	☐
Do 30.11.	☐	☐	☐	☐
Fr 01.12.	☐	☐	☐	☐
Sa 02.12.	☐	☐	☐	☐
So 1. Advent 03.12.	☐	☐	☐	☐

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

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

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 – 12,30 €	2 – 12,50 €	3 – 11,85 €	4 – 10,80 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo 27.11.	**Currywurst mit Kartoffelspalten** 3,Sn 4088	**Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226 ● L	**Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540 ● L	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762 ● L
Di 28.11.	**Drei Hackröllchen „Balkan-Art"** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024 ●	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778 ● L	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594 ● L	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502 L
Mi 29.11.	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** 10,M,Me,La 4501 ● L	**Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La 4591 ●	**Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233 ● L
Do 30.11.	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La 4512	**Pasta Duett** Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577 ● L	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554 ● L	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493 ● L
Fr 01.12.	**Mini-Frikadellen** vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465 ● L	**Cremiges Champignonragout** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587 ● L	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln 4603 ● L
Sa 02.12.	**Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4433 ● L	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei 4621 ● L	**Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne** mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560 ●	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040 ● L
So 1. Advent 03.12.	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759 ●	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189 ● L	**Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S 4588 ●	**Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168 ● 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 35 g 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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.

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

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: **49**

Menü-angebot	1 — 12,30 € — Vollkost	2 — 12,50 € — Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 — 11,85 € — Vegetarische Menüs	4 — 10,80 € — Mini Menüs	Menü	1	2	3	4
Mo 04.12.	**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	**Mo** 04.12.	⬚	⬚	⬚	⬚
Di 05.12.	**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	**Di** 05.12.	⬚	⬚	⬚	⬚
Mi 06.12.	**Fleischklößchen vom Rind und Schwein** in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 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	**Mi** 06.12.	⬚	⬚	⬚	⬚
Do 07.12.	**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	**Do** 07.12.	⬚	⬚	⬚	⬚
Fr 08.12.	**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	**Fr** 08.12.	⬚	⬚	⬚	⬚
Sa 09.12.	**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	**Sa** 09.12.	⬚	⬚	⬚	⬚
So 2. Advent 10.12.	**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 Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770 ● L	**Spinat-Käse-Strudel** dazu eine Reisnudelpfanne 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	**So** 2. Advent 10.12.	⬚	⬚	⬚	⬚

Bestellabgabe 14 Tage vorher

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: **0,50** Euro

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

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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: 50

Menü	1	2	3	4
Mo 11.12.	☐	☐	☐	☐
Di 12.12.	☐	☐	☐	☐
Mi 13.12.	☐	☐	☐	☐
Do 14.12.	☐	☐	☐	☐
Fr 15.12.	☐	☐	☐	☐
Sa 16.12.	☐	☐	☐	☐
So 3. Advent 17.12.	☐	☐	☐	☐

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

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

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 – 12,30 €	2 – 12,50 €	3 – 11,85 €	4 – 10,80 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo 11.12.	**Hähnchenfilet „Gärtnerin Art" in Sahnesoße** mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 ● L	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit geschnittenem Rindfleisch S 4645 ● L	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 4549 ●	**Hausgemachte Rinderfrikadelle** in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097 ● L
Di 12.12.	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551 ●	**Schweinegulasch „Jäger Art"** dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145 ● L	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565 ● L	**Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße** mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573 ● L
Mi 13.12.	**Traditionelle Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053 ● L	**Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße** mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	**Zarter Rinderbraten** in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231 ● L
Do 14.12.	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533 ● L	**Geflügelfrikadellen** in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768 ● L	**Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen** mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576 ●	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La 4434 ● L
Fr 15.12.	**Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080 ● L	**Quarktaler auf Vanillesoße** dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590 ● L	**Cremige Erbsensuppe** mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683 ● L	**Zartes Schweinegeschnetzeltes** in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163 ● L
Sa 16.12.	**Grünkohleintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	**Panierte Hähnchen-Happen** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747 ● L	**Feine Gemüsevielfalt** mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556 ● L	**Pfannkuchen** mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515 L
So 3. Advent 17.12.	**Senfkrustenbraten vom Schwein** in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192 ● L	**Panierter Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4472 ● L	**Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse** dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595 ●	**Hähnchenoberkeule in feiner Soße** mit buntem Gemüse „naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 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 35 g 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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.