

Ihr Menüservice mit Herz



Commence of the Commence of th	1 dX. 00400 / 72742			
Menü-	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €	4 11,10 €
angebot	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis s	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,EI,M,Me}	Vegetarischer Grüne-Bohnen- Eintopf ^S
08.09.	§ ★ ● 4030	 ≜ L 4275	%2 0 4575	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Di	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn
09.09.	#X C→ 4144 Hackbällchen vom Schwein und Rind	∠OL 4513 Hähnchencurry "Indische Art"	Bunte Gemüseplatte	Schweinehacksteak in pikanter
Mi	in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchen in einer milden Curry- soße, dazu Gemüse-Reis M.Me,La,Sn	mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf- kartoffeln M.Me.la,S	Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffel- klöße ^{G,G1,E,I,M,Me,La,S,S,n}
10.09.	Ç> ● L 4002	½ × ● L 4778	½ ℃ L 4574	⇔ 4099
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree- Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurt- soße G,G1,M,Me,La	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
11.09.	4018	∦ ● L 4474	& ● L 4545	4580 4580 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Fr	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiral- nudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln GGI,M,Me,La,S	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartof- feln ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}
12.09.		▲ L 4023	& L 4599	4199
Sa	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S.Sn	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G.G.I.EI,M.Me.La.S.20
13.09.	¾%%℃ 4138 Nudelpfanne "Asiatische Art"	¾ ≜ L 4644 Sauerrahmgulasch vom Schwein	∠ 4593 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäse-	Rinderroulade mit Hackfleisch-
So	mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	füllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- würfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	füllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}
14.09.	4514	□ 4151 □	4570	●L 4212
	Zusatzpauschale an Wochenenden	Fragen Sie auch nach unseren	Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vo	ollkost (leicht bekömmliche Menüs, die

und Feiertagen: 0,50 Euro

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

Fax: 06406 / 72742

- 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.

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol \mathscr{L} = vegetarisch \mathscr{X} = ohne Gluten It. Rezeptur \mathscr{X} = ohne Laktose It. Rezeptur \mathscr{X} = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein 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: 37

Menü	1	2	3	4
Mo				
08.09.				
Di				
09.09.				
Mi				<u> </u>
10.09.				
Do 11.09.				
Fr 12.09.				
Sa 13.09.				
So 14.09.				

Kunden-Nr.	Tel.
Name	

Straße, Hausnr.

Wohnort

Kalenderwoche: 38

Menü	1	2	3	4
Mo 15.09.				
Di				
16.09. Mi				
17.09. Do				
18.09. Fr				
19.09.				
20.09. So 21.09.				

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €	4 11,10 €
ngebot	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La}	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}
15.09.	№ L 4533	% ●L 4761	№ L 4592	▲ L 4229
Di	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S.20,3	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle ^{G,G1,EI,M,Me,La,S,Sn}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen un Möhren in Soße, dazu Kartoffel- püree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}
16.09.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	X ●L 4297	2	OL 4430
Mi	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,FI,M,Me,La}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M.Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühling- spüree EI,M,Me,La
17.09.	●L 4415	#X●L 4400	第	#2€ L 4581
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,EI,M,Me,La,20	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartof- feln G,G1,EI,M,Me,La	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G.G.I.EI,M.Me.La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G.G.I.S.S.n
18.09.	□ □ 4507 Bunte Geflügelpfanne	\$\times \bullet \bull	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne	Zartes Rindergeschnetzeltes
Fr	mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M.Me.la,S,Sn	dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,EI,M,Me,La,S}	mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
9.09.	१	# □ L 4158	∠ 4555	●L 4219
Sa	Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,EI,M,Me,La}	Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G.G1,EI,M,Me,La,9
20.09.	● 4045	#\(\sigma\) ●L 4612	&●L 4321	&●L 4542
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsge- müse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S
21.09.	# X ♠ 4131	ൂ ● L 4432	&●L 4387	₹ 4797

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.

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Vacker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol \mathcal{L} = vegetarisch \mathcal{L} = ohne Gluten It. Rezeptur \mathcal{L} = ohne Laktose It. Rezeptur \mathcal{L} = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein 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 = Milchei-weiß 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.



Ihr Menüservice mit Herz





Menü	1	12,60 €	2	12,80 €	3	12,15 €	4	11,10 €
angeb	ot	Vollkost	Angepa	asste Vollkost mit Informationen		Vegetarische Menüs		Mini Menüs
Mo		nit Kartoffelspalten Sn,3	Rindergulasch mit buntem M Salzkartoffeln	löhrengemüse und	Spaghetti mi und einer Käs G,G1,Ei,M,Me,La,S	t grünem Pesto e-Tomaten-Garnitur	Gebratene G in Curry-Rahı dazu Spiralnu	eflügelfleischbällchen msoße mit Gemüse, ideln ^{G,G1,M,Me,La}
22.09		4088	∦	4226	%&●L	4540	● L	4762
Di	vom Schwein kasoße mit Kr	Ichen "Balkan-Art" in pikanter Papri- äuter-Kartoffeln	Hähnchen in e	ry "Indische Art" einer milden Curry- müse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Feine Gemüs mit Soße à la Frühlingspüre	Hollandaise und	gefüllt mit r	packener Pfannkuchen oter Grütze soße G,G1,Ei,M,Me,La
23.09	9000 (1-1)	4024	∦ X⊕L	4778 MWstata	Ø●L	4594	&L	4502
M	Frühlingszwie G,G1,M,Me,La	ack und einer	Milchreis mit	fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Mediterrane	ner Gemüsemischung Art" ^{G,G1,M,Me,La}	"Stroganoff	Rindergeschnetzeltes " nkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}
24.09		4668	#B●L	4501	E •	4591	●L	4233
Do		mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	fleisch in Toma	Füllt mit Rinderhack- aten-Sahne-Soße Käse-Spinat-Soße	"Leipziger Al kartoffeln ^{G,G}	(a a	Alaska-Seela (aus nachhalt	iger Fischwirtschaft) nit buntem Gemüsereis
25.09	Mini-Frikade	4512	Punter Fischt	4577 copf vom Alaska-Seelachs	Craminas Ch	4554 ampignonragout	Vegetarische	4493 er Möhreneintopf
Fr	vom Rind und Zwiebelsoße,	Schwein in dazu bayrisches nüse und Stampf-	(aus nachhaltig	ger Fischwirtschaft) nlage und Salzkartof-	mit Spätzle ^{6,6}	Imprimayout 1,Ei,M,Me,La,S	mit feinen Ka	rtoffelwürfeln
26.09		4081	● L	4465	Ø●L	4587	1	4603
Sa	(aus nachhalt	ichs in Senf-Buttersoße iger Fischwirt- Möhren und Risi-	Klassischer H	ühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}		osenkohl-Kartoffelpfanne el-Zwiebel Garnitur	Rind und Sc	igsberger Art" vom hwein e mit Salzkartoffeln
27.09		4433	 ≜ L	4621	** & C •	4560	₩OL	4040
So	Krauterkartof	aprikagemüse und würzigen		nitzel in Rahmsoße nd Fingermöhren und Spätzle		lten mit Linsen ten-Gemüse-Soße ^s	Bratensoße	weinebraten in und Salzkartoffeln
28.09). ***	4759	Χ₩ĐL	4189	**Z	4588	1 A A A A A A A A A A A A A A A A A A A	4168
5			- C	ware the same the same that th	Wählen Sie	Ihre Kostform: L - Angenas	te Vallkast (leicht	hekämmliche Meniis die

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.

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol \mathscr{L} = vegetarisch \mathscr{X} = ohne Gluten It. Rezeptur \mathscr{K} = ohne Laktose It. Rezeptur \mathscr{X} = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein 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: 39

Menü	1	2	3	4
Mo				
22.09.				
Di				
23.09.				
Mi	<u>:</u>	:····: ::	<u>:</u>	
24.09.				
Do				
25.09.				
Fr 26.09.	<u>i</u>			
27.09.				
So				
28.09.				

Kunden-Nr.	Tel.
Name	

Wohn		 		 													
															_	_	

Kalenderwoche: 40

Menü	1	2	3	4
Mo				
29.09.				
Di				
30.09.				
Mi				
01.10.				
Do				
02.10.				
Fr Tag der dt. Einheit 03.10.				
Sa 04.10.				
So 05.10.				

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

							A STORY OF THE STORY	GRIFFE			81004101, 420,00 40
Menü-	1	12,60 €	2	12,80 €		3	12,15 €		4	11,10	€
angebot		Vollkost	Angepas	ste Vollkost mit Informat	ionen		Vegetarische Menüs			Mini Menüs	i
	Klassischer Kaise mit Apfel-Rosinen	erschmarrn n-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rahmgeschnetze mit Gartengemüs G,G1,M,Me,La,S	eltes vom Schwein se und Petersilienkartoffeln	1	Pikante Gemüse mit Langkornreis	epfanne in cremiger Curr G.G.1,M,Me,La,Sn	ysoße	Geflügelfrikade mit Wirsinggem	elle in Bratensoß nüse und Kartoffel	e püree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}
29.09.	B L	4523	₽€L	4124		& •	4548		● L	4790	
Di	Geflügelbratwurs in Soße mit Kohlra toffeln M.Me,La,S,Sn,3	st abi-Möhren-Gemüse und Salzkar-	Fischstäbchen (aus nachhaltiger und Kartoffelpür	r Fischwirtschaft) mit Rahn ee ^{G,G1,F,M,Me,La}	nspinat	Penne-Nudeln mit vegetarische	er Bolognese ^{G,G1,S}			n Sauerrahm-Krä Möhren, dazu Kar	
30.09.	* ● L	4767	●L	4429		&& O L	4552		B ●L	4553	
Mi		vom Rind und Schwein pignons, dazu buntes Gemüse	Zwetschgenknör mit Vanillesoße, (G,G1,Ei,M,Me,La,10	del dazu fruchtiges Pflaumenk	ompott	Kleine Gemüser dazu Buttergem cremiger Dip ^{G,G1,J}	üse, Kartoffel-Zwiebel-Star	mpf und ein	Herzhaftes Sch mit Gemüse "Le	ıweinegulasch ipziger Allerlei" ur	nd Spätzle ^{G,G1,Ei,S}
	*\to_	4001	Ø●L	4524		B ●	4508	-00r.	&∵DL	4146	
Do 02.10.	Schweinegulasch mit Blumenkohl in G.G1,M,Me,La,S,20	"Hausfrauen Art" Soße und Salzkartoffeln 4164	Schweinefleisch	Gemüse und Salz-		Vegetarischer K mit Kartoffelwür	Kohlrabi-Steckrüben-Eint rfeln 4639	opf	Reibekuchen m	nit Apfelmus ^{G,G1,Ei} 4557	
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsar	mico-Soße mit Gemüsereis	Wirsing-Möhrer mit gebratenen N	n-Eintopf Mettbällchen vom Schwein	G,G1,Ei,S	Käsespätzle mit Röstzwiebel	garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	(Carry)		Schwein in Soße öhrengemüse und	
Tag der dt. Einheit								149			
03.10.	∦ ∦ ⊕ L	4798	#\[\int \bullet \bul	4610		% ⊌●	4558	- TROS	₩ OL	4082	
Sa	Gyrossuppe mit Schweinegesc	chnetzeltem M,Me,La	soße	n Rind und Schwein in Kr nen "naturell" und 1.EI,M,Me,La,S	auter-	Herzhafter Pfal dazu Erbsen "na G,G1,Ei,M,Me,La	nnkuchen mit Gemüsefül turell" und kleine Kartoffel	n mit Schale		eisch in Champig eturell" und Langk	
04.10.		4630	₩ĐL	4061	Thur.	Ø●L	4543	THE	<i>*</i> * ● L	4792	433
Sol	Zwei Rinderfrika auf Kohlrabi-Rahn felscheiben ^{G,G1,Ei,M,I}	n-Gemüse, dazu würzige Kartof-		rustfleisch zusammengefüg n und Möhren, dazu	t), mit	Spinat-Käse-St dazu eine Reisnu Art" und Tomate	rudel udelpfanne mit Gemüse "m ensoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	editerrane	Sauerbraten vo in herzhafter So	o m Rind oße mit Rotkohl ui	nd Spätzle ^{G,G1,Ei,S}
05.10.	•	4013	χ⊕L	4770		20	4562		 # L	4227	

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.

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 It. Rezeptur 🔏 = ohne Laktose It. Rezeptur 🐧 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein 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 = Milchei-weiß 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.



Ihr Menüservice mit Herz





	Menü-	1 12,60 €	2	12,80	€	3	12,15 €	2	4	11,10 €	
	angebot	Vollkost	Ar	gepasste Vollkost mit I	nformationen		Vegetarische Me	nüs		Mini Menüs	
		Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sah mit Gemüseeinlage, dazu Lang- kornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	nesoße Grüne-B mit gesch	ohnen-Eintopf Inittenem Rindfleisch ^s			: Gemüse-Nudelpfa mit Tomaten und	nne	in herzhafter l	te Rinderfrikadelle Bratensoße mit nd Petersilienkartof- s,sn	
	06.10.	●L 4780	* * * ● L	4645		*&E	4549		● L	4097	
	Di	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}		e gulasch "Jäger Art" sen in Soße und Kräuter- ^{si,Ei}		Rührei mit S und Salzkarto			Feines Gemüs rahmsoße mit Salzkartof	Geragout in Sauer- Feln G.G.1,M,Me,La,S	
	07.10.	% ♦ 4551	* □	L 4145		#B●L	4565	4,50	Ø●L	4573	- C-
	Mi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,EI,M,Me,La}	in einer E	kadellen vom Rind und ratensoße mit Rüben- dazu Kartoffeln .s.s.n	Schwein	Spaghetti in mit buntem G	Brokkoli–Käsesoße iemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	1	Zarter Rinder in kräftiger Br Blumenkohl in enkartoffeln M.	atensoße mit Soße und Petersili-	
200	08.10.	₩ 4074	₩OL	4053		X&	4598		∦ ● L	4231	
Personal designation of the second	Do 09.10.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	in Soße r	frikadellen nit Wirsinggemüse und ffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4768		mit einem fei	emüse–Reibekuchen nen Gemüsemix und en Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4576		Alaska-Seelad (aus nachhalti dazu Kohlrabi-	letstücke vom chs ger Fischwirtschaft) -Erbsen-Gemüse in und Stampfkartof- 4434	
	Fr 10.10.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		er auf Vanillesoße nas-Mango-Kompott		Cremige Erbs			in Soße mit bu	inegeschnetzeltes untem Gemüsemix, Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
	Sa	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{5,5n,20,3}	(aus Häh mengefü in Soße a	Hähnchen-Happen nchenbrustfleisch zusam gt) mit Erbsen und Möhr I la Hollandaise und püree ^{G,G1,M,Me,La,S}		perpanade, R Gemüse und	evielfalt ottenecke in Knus- omanesco-Möhren- Salzkartoffeln, dazu Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,I}	a,S	Füllung ^{G,G1,Ēi,M,I}	Erdbeer-Rhabarber- _{Me,La}	
1000	11.10.	¾ ★ ○ 4614 Senfkrustenbraten vom Schwein		4747 r Alaska-Seelachs			4556 auf Ratatouille-Ge	emüse	BL Hähnchenobe	4515 erkeule in feiner Sol	Be
	So 12.10.	in herzhafter Soße mit Rübengemüse, d. Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	ızu (aus nacl	ıhaltiger Fischwirtschaft dazu Kartoffelwürfel) in Senf-Kräu-		cotta-Tortellini in Kä 4595			emüse "naturell" und	
1		1102		macamadhasinah							
100		Zusatzpauschale an Wochenenden	Fragen S	ie auch nach unseren		Wählen Sie	Ihre Kostform:	L = Angepasste Vo	ollkost (leicht b	ekömmliche Menüs	s, die

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

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, di 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.

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∇ =mit Alkohol \mathcal{E} = egetarisch \mathcal{E} = ohne Gluten It. Rezeptur \mathcal{E} = ohne Laktose It. Rezeptur \mathcal{E} = ohne Gluten It. Rezeptur \mathcal{E} = ohne Glute

Bestellschein

Kalenderwoche: 41

Menü	1	2	3	4
Mo				
06.10.				
Di 07.10.				
Mi 08.10.				
Do 09.10.				
Fr 10.10.				
Sa 11.10.				
So 12.10.		:i	:i	

Kunden-Nr.	Tel.
Name	

Straße, Hausnr.	 	
Wohnort		

Kalenderwoche: 42

Menü	1	2	3	4
Mo		<u>i</u>	<u>i</u>	
Di 14.10.				
14.10. Mi				
Do 16.10.				
Fr 17.10.				
Sa 18.10.				
So 19.10.		:::::i		

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

AMMENTERS	Tax. 00400 / 72742			
Menü-	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €	4 11,10 €
angebot	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Мо	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis s	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwür- feln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵
13.10.	1 4030	▲ L 4275	* ₺● 4575	% % & © L 4608
Di	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse- Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}
14.10.	1	№ L 4513	& 4544	●L 4744
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse- Reis M.Me,La,Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M.Me,La,S	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße GGI,EI,M,Me,La,S,Sn
15.10.	□ L 4002	§ °X ● L 4778	18 ℃ O L 4574	⇔ 4099
	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill- Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1} ,EI,M,Me,La,S
16.10.	4018	§ ● L 4474	&●L 4545	4580
Fr	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln GG:1,Ei,S,Sn	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3
17.10.	●L 4458	№ L 4023	& L 4599	♦ 4199
Sa	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben- gemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignon- soße mit Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20}
18.10.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	§ ‰●L 4644	€● 4593	□ □ L 4022
So	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

4514

19.10.

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

4151

4570

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.

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 It. Rezeptur 🔏 = ohne Laktose It. Rezeptur 🐧 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein 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 = Milchei-weiß 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.



Ihr Menüservice mit Herz





Menü	_{i-} 1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €	4 11,10 €
angeb	ot Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo	G,G1,M,Me,La,1U	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnu- deln ^{G,G1}
20.10	∠ L 4533	%О L 4761	& L 4592	 ≜ 0 L 4229
Di	Schwein S _{20,3}	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
M	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree EI,M,Me,La
22.10		#X●L 4400	§	½∠ L 4581
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerret- tichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G.G1.S.Sn
23.10		X □ L 4095	4585 1 	4060
Fr	dazu Spatzle 6,61,EI,M,Me,LB,S	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersi- lienkartoffeln M.Me.La.S.Sn	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse- Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,EI,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
24.10		# □ L 4158	&● 4555 Spaghetti "Napoli Art"	©L 4219
Sa	Grillgemuse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	mit fruchtiger Tomaten-Basilikum- soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Eierpfann- kuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9
25.10		M ← OL 4612	Softing Coming filed alla	© L 4542
26.10	dazu Spirainudein dati, sii, zo	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi.M.Me,La,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G.G.I.M.Me.La.S
10121213		nerodesimone del aggino del como del co		ununtituting divisional memberorische unite
	Zusatzpauschale an Wochenenden	Fragen Sie auch nach unseren	Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vo	bllkost (leicht bekömmliche Menüs, die ្ន ្រ

Zusatzpauschale an Wochenenden und Feiertagen: 0,50 Euro

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

- 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.

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol \mathscr{L} = vegetarisch \mathscr{X} = ohne Gluten It. Rezeptur \mathscr{K} = ohne Laktose It. Rezeptur \mathscr{X} = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein 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: 43

Menü	1	2	3	4
Mo				
20.10.				
Di	::::::::::::::::::::::::::::::::::::::			£11111;
21.10.		1		
Mi				
22.10.	11	::	ii	::
Do				
23.10.	ii	ii	ii	ii
Fr	:····:			
24.10.	ii	ii	ii	ii
Sa	====	::::::	 	
25.10.	ii	ii	ii	ii
So	: <u>:</u>			
26.10.	::	::	::	::

Kunden-Nr.	Tel.	
Name		

ohnort																							ļ

Kalenderwoche: 44

Menü	1	2	3	4
Мо		: <u>:</u>	:::::i	:i
27.10.				
28.10.				
Mi 29.10.				
Do 30.10.				
Fr 31.10.				
Sa 01.11.				
So 02.11.				:::::i

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €	4 11,10 €
angebot	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Мо	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnu- deln G,G1,M,Me,La
27.10.	% ★ ← 4088	¾ △ L 4226	%&●L 4540	●L 4762
Di	Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter- Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse- Reis M.Me,La,Sn	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La
28.10.	 4 024	1	&●L 4594	©L 4502
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Gnocchi in einer Gemüsemischung "Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
29.10.	* 4668	18 € O L 4501	&● 4591	●L 4233
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,EI,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}
30.10.	& 4512	●L 4577	&●L 4554	●L 4493
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseein- lage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
31.10.	₩ 4081	●L 4465	∠ ●L 4587	% % Ø L 4603
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Klassischer Hühnersuppentopf 6,61,E	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
01.11.	●L 4433	∡● L 4621	\$ * & & • • • • • • • • • •	□ L 4040
So	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße s	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
02.11.	¾	%Ç→●L 4189	¾%€ 4588	¾ ★ ♦ L 4168

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.

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 It. Rezeptur 🔏 = ohne Laktose It. Rezeptur 🐧 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein 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 = Milchei-weiß 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.



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

Ihr Menüservice (**) mit Herz



	Tel.: 06406 / 915218 Fax: 06406 / 72742	mic reiz		
Menü-	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €	4 11,10 €
angebot	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn
03.11.	∠ L 4523	□ □ L 4124	∠ 4548	●L 4790
Di	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln M.Me.La,S.Sn,3	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (G,G1,Fi,M,Me,La)	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräu- tersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
04.11.	§ ● L 4767	●L 4429	#2 ● L 4552	&●L 4553
Mi	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G.G1,EI,M,Me,La,S.Se}	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}
05.11.	 4001	&●L 4524	∠ 4508	<u>*</u> □ L 4146
Do 06.11.	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G.G1.M.Me.la,S,20 4164	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G.G1,Ei,M.Me,La,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,EI,M,Me,La,S}
07.11.	§ ⊗ L 4798	#C→ L 4610	% ⊌● 4558	Ç ● L 4082
Sa	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La 4630	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräuter- soße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champig- nonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis
	Zwei Rinderfrikadellen	Hähnchen "Cordon bleu"	Spinat-Käse-Strudel	Sauerbraten vom Rind
So 09.11.	auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartof- felscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	(aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G.G.I.M.Me,La,20 X L 4770	dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G.G1,EI,S L 4227

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.

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol \mathscr{L} = vegetarisch \mathscr{X} = ohne Gluten It. Rezeptur \mathscr{K} = ohne Laktose It. Rezeptur \mathscr{X} = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein 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: 45

Menü	1	2	3	4
Mo				
03.11.				
Di 04.11.				
Mi 05.11.				
Do 06.11.				
Fr 07.11.				
Sa 08.11.				
So 09.11.				

Kunden-Nr.	Tel.
Name	

Wohnort	 								 ٠		•							٠	٠	•		 	٠	٠		٠	٠		٠		٠		٠	•		•	•	•		٠.	•	•	•			.'		•			•		•						
I VVOIIIUI L																																											t	r	10	0	10	r	า	h	ol	0	lo	۸	V	١			

Kalenderwoche: 46

Menü	1	2	3	4
Mo				
10.11.				<u>i</u>
Di				
11.11.				
Mi				
12.11.	ii	ii	ii	ii
Do				
13.11.	ii	ii	ii	ii
Fr			<u>:</u>	
14.11.	ii	ii	ii	::
Sa	[""]			
15.11.	td	td	td	ii
So		: <u>:</u>		
16.11.	:i	ii	:i	:i

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

lenü–	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €	4 11,10 €
gebot	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Ло	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis GG1,M,Me,La,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
0.11.	●L 4780	1	 & & \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	●L 4097
Di	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken GG1,M,Me,La,S,20,3	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,E1	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln EI,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
1.11.	% □ 4551	#\(\sigma \end{array} \int \text{L} \text{4145}	#2 ● L 4565	& ●L 4573
Иi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,E,M,Me,La	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soß und Petersilienkartoffeln M.Me,La,S.Sn
2.11.	₩ 4074	□ L 4053	%₺ 4598	¾ ● L 4231
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohl- rabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La
3.11.	∠ L 4533	●L 4768	4576	OL 4434
Fr	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G.G1,M,Me,La,S	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
4.11.	●L 4080	∠ ●L 4590	∠ ●L 4683	□ □ L 4163
Sa	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 5,5n,20,3	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Roma- nesco-Möhren-Gemüse und Salzkar- toffeln, dazu eine cremige Buttersoße G.G1.G3,M.Me.La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La
5.11.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	●L 4747	∠ ●L 4556	&L 4515
50	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspagh G,G1,M,Me,La,S
6.11.	□ L 4192	X ●L 4472	\$\$€ 4595	* ● 4755

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.

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 It. Rezeptur 🔏 = ohne Laktose It. Rezeptur 🐧 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein 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 = Milchei-weiß 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.