



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

## Ihr Menüservice mit Herz



Menü- angebot	1	12,60 €	2	12,80 €	3	12,15 €
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs	
Mo	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilien- kartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, Sn</small>	
12.01.		L 4523		● L 4124		● 4548
Di	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn, 3</small>		<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>		<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, S</small>	
13.01.		● L 4767		● L 4429		● L 4552
Mi	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small>		<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La, 10</small>		<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small>	
14.01.		● 4001		● L 4524		● 4508
Do	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, 20</small>		<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salz- kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln	
15.01.		● 4164		● L 4079		● L 4639
Fr	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>		<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	
16.01.		● L 4798		● L 4610		● 4558
Sa	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem <small>M, Me, La</small>		<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräuter- soße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	
17.01.		● 4630		● L 4061		● L 4543
So	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartof- felscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La, 20</small>		<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „medi- terrane Art“ und Tomatensoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	
18.01.		● 4013		● L 4770		● 4562

Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl  
neben der entsprechenden Abbildung  
im Bestellschein ein!



Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La



Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb



Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

## Bestellschein

Kalenderwoche: 3

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12.01.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13.01.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14.01.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15.01.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
16.01.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17.01.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
18.01.				

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

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

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

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit 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 ☞ = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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



# Bestellschein

Kalenderwoche: 4

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.01.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.01.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.01.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.01.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.01.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.01.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.01.				

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



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

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü- angebot	1 12,60 € Vollkost	2 12,80 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 12,15 € Vegetarische Menüs
Mo	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G, G1</sup>
19.01.	● L 4780	🌱● L 4645	🌱● 4549
Di	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</sup>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G, G1, Ei</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei, M, Me, La</sup>
20.01.	🌱● 4551	🌱● L 4145	🌱● L 4565
Mi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse <sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>
21.01.	🐷 4074	🐷● L 4053	🌱● 4598
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G, G1, M, Me, La, 10</sup>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G, G1, M, Me, La, S, Sn</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup>
22.01.	🌱● L 4533	● L 4768	🌱● 4576
Fr	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup>	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, 10</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup>
23.01.	● L 4080	🌱● L 4590	🌱● L 4683
Sa	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S, Sn, 20, 3</sup>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce <sup>G, G1, G3, M, Me, La, S</sup>
24.01.	🌱🌱🐷 4614	● L 4747	🌱● L 4556
So	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup>	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <sup>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</sup>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup>
25.01.	🐷● L 4192	🌱● L 4472	🌱● 4595

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

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

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

Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!



Apfelkuchen <sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>



Kirschkuchen <sup>10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb</sup>



Butterkuchen <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</sup>

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

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

Änderungen vorbehalten





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

## Ihr Menüservice mit Herz



Menü- angebot	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs
<b>Mo</b>	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
26.01.	4030	4275	4575
<b>Di</b>	<b>Deftiges Eisbeinfleisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <small>G,G1,M,Me,La,9</small>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small>
27.01.	4144	4513	4544
<b>Mi</b>	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Curry- soße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf- kartoffeln <small>M,Me,La,S</small>
28.01.	4002	4778	4574
<b>Do</b>	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree- Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill- Rahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurt- soße <small>G,G1,M,Me,La</small>
29.01.	4018	4474	4545
<b>Fr</b>	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiral- nudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
30.01.	4458	4023	4599
<b>Sa</b>	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,G1,G4,M,Me,La,S</small>
31.01.	4138	4644	4593
<b>So</b>	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small>	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf- kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäse- füllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel- würfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
01.02.	4514	4151	4570

Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl  
neben der entsprechenden Abbildung  
im Bestellschein ein!



Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La



Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb



Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

## Bestellschein

Kalenderwoche: 5

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
26.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Di</b>				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
27.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Mi</b>				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
28.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Do</b>				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
29.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fr</b>				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
30.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sa</b>				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
31.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>So</b>				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
01.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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 .....

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

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



# Bestellschein

Kalenderwoche: 6

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.02.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.02.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.02.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.02.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.02.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.02.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.02.				

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



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

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü- angebot	1 12,60 € Vollkost	2 12,80 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 12,15 € Vegetarische Menüs
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small>
02.02.	4533	4761	4592
Di	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
03.02.	4641	4297	4571
Mi	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe
04.02.	4415	4400	4628
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
05.02.	4507	4095	4585
Fr	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>
06.02.	4732	4158	4555
Sa	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
07.02.	4045	4612	4321
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsge- müse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
08.02.	4131	4432	4387

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

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

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit 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 ☞ = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der  
kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl  
neben der entsprechenden Abbildung  
im Bestellschein ein!



Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La



Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb



Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

Änderungen vorbehalten





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

## Ihr Menüservice mit Herz



Menü- angebot	1	12,60 €	2	12,80 €	3	12,15 €
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs	
Mo	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>Sn,3</sup>		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	
09.02.		4088		4226		4540
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Papri- kasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small>		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry- soße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	
10.02.		4024		4778		4594
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup>		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	
11.02.		4668		4501		4591
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhack- fleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	
12.02.		4512		4577		4554
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampf- kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartof- feln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>		Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	
13.02.		4081		4465		4587
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Möhren und Risi- Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>		Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	
14.02.		4433		4621		4560
So	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>S</sup>	
15.02.		4759		4189		4588

Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl  
neben der entsprechenden Abbildung  
im Bestellschein ein!



Apfelkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>



Kirschkuchen<sup>10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb</sup>



Butterkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</sup>

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

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

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

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

Änderungen vorbehalten

## Bestellschein

Kalenderwoche: 7

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
09.02.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10.02.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11.02.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12.02.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13.02.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14.02.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15.02.				

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

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

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



# Bestellschein

Kalenderwoche: 8

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.02.				<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.02.				<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.02.				<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.02.				<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.02.				<input type="checkbox"/>
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.02.				<input type="checkbox"/>
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.02.				<input type="checkbox"/>

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



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

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü- angebot	1 12,60 € Vollkost	2 12,80 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 12,15 € Vegetarische Menüs
Mo	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>
16.02.	4523	4124	4548
Di	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,S</small>
17.02.	4767	4429	4552
Mi	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>
18.02.	4001	4524	4508
Do	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln
19.02.	4164	4079	4639
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
20.02.	4798	4610	4558
Sa	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräuter- soße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
21.02.	4630	4061	4543
So	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartof- felscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La,20</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
22.02.	4013	4770	4562

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

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

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

Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl  
neben der entsprechenden Abbildung  
im Bestellschein ein!



Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La



Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb



Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

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





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

## Ihr Menüservice mit Herz



Menü- angebot	1	12,60 €	2	12,80 €	3	12,15 €
	Vollkost		Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs	
Mo	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Lang- kornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	
23.02.	● L	4780	🌱🌱● L	4645	🌱🌱●	4549
Di	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle <sup>G,G1,Ei</sup>		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	
24.02.	🌱🌱●	4551	🌱🌱● L	4145	🌱🌱● L	4565
Mi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben- Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	
25.02.	🐷	4074	🐷● L	4053	🌱🌱●	4598
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	
26.02.	🌱● L	4533	● L	4768	🌱●	4576
Fr	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	
27.02.	● L	4080	🌱● L	4590	🌱● L	4683
Sa	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusam- mengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knus- perpanade, Romanesco-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	
28.02.	🌱🌱🐷	4614	● L	4747	🌱● L	4556
So	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräu- tersauce, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</sup>		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	
01.03.	🐷● L	4192	🌱● L	4472	🌱🌱●	4595

Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl  
neben der entsprechenden Abbildung  
im Bestellschein ein!



Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>



Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>



Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

## Bestellschein

Kalenderwoche: 9

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo				<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
23.02.				
Di				<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
24.02.				
Mi				<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
25.02.				
Do				<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
26.02.				
Fr				<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
27.02.				
Sa				<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
28.02.				
So				<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
01.03.				

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

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

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

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit 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 🐷 = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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.



# Bestellschein

Kalenderwoche: 10

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.03.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.03.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.03.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.03.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.03.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.03.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.03.				

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



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

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü- angebot	1 12,60 € Vollkost	2 12,80 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 12,15 € Vegetarische Menüs
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwür- feln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
02.03.	4030	4275	4575
Di	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
03.03.	4144	4513	4544
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse- Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>
04.03.	4002	4778	4574
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill- Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
05.03.	4018	4474	4545
Fr	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
06.03.	4458	4023	4599
Sa	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais <sup>Sn</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben- gemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>
07.03.	4138	4644	4593
So	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf- kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefül- lung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- würfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
08.03.	4514	4151	4570

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

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

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

Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl  
neben der entsprechenden Abbildung  
im Bestellschein ein!



Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>



Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>



Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1</sup>

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel(n) 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 = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der  
kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten





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

## Ihr Menüservice mit Herz




Menü- angebot	1 12,60 €	2 12,80 €	3 12,15 €
	Vollkost	Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs
<b>Mo</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbstentaler in Mehrraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>
09.03.	 ● L 4533 	 ● L 4761 	 ● L 4592 
<b>Di</b>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
10.03.	 ● L 4641 	 ● L 4297 	 ● L 4571 
<b>Mi</b>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe
11.03.	● L 4415 	 ● L 4400 	 ● L 4628 
<b>Do</b>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerret- tichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
12.03.	 ● L 4507 	 ● L 4095 	 ● L 4585 
<b>Fr</b>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersi- lienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse- Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>
13.03.	 ● L 4732 	 ● L 4158 	 ● L 4555 
<b>Sa</b>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikum- soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
14.03.	● L 4045 	 ● L 4612 	 ● L 4321 
<b>So</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsge- müse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
15.03.	 ● L 4131 	 ● L 4432 	 ● L 4387 


Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl  
neben der entsprechenden Abbildung  
im Bestellschein ein!



Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La 



Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb 
























Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1 

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

## Bestellschein

Kalenderwoche: 11







Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
09.03.				
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
10.03.				
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
11.03.				
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
12.03.				
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
13.03.				
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
14.03.				
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
15.03.				

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

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

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

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit 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  = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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.



# Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü	1	2	3	Kuchen Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.03.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.03.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.03.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.03.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.03.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.03.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.03.				

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



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

Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.



Menü- angebot	1 12,60 € Vollkost	2 12,80 € Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker	3 12,15 € Vegetarische Menüs
Mo	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>Sn,3</sup>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
16.03.	4088	4226	4540
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter- Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse- Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
17.03.	4024	4778	4594
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup>	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
18.03.	4668	4501	4591
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
19.03.	4512	4577	4554
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseein- lage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
20.03.	4081	4465	4587
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur
21.03.	4433	4621	4560
So	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>S</sup>
22.03.	4759	4189	4588

Freuen Sie sich auf  
leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl  
neben der entsprechenden Abbildung  
im Bestellschein ein!



Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>



Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>



Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Ein Stück Kuchen kostet 2,75 €.

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

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

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit 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 ☞ = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten