



**Bayerisches
Rotes
Kreuz**

Essen auf Rädern
Philipp-Kittler-Str. 21
90480 Nürnberg
e-mail: essen-auf-raedern@kvnuernberg-stadt.brk.de
Fax 09 11 / 99 403 415

Tel. 09 11 / 99 403 411



BESTELLSCHEIN

Kunden Nr. _____ 17

Name, Vorname _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Bellefierung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	10,80 €	10,80 €	12,10 €	10,55 €	10,10 €	12,85 €	2,90 €

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo Ostermontag 21.04.										<input type="checkbox"/>
Di 22.04.										<input type="checkbox"/>
Mi 23.04.										<input type="checkbox"/>
Do 24.04.										<input type="checkbox"/>
Fr 25.04.										<input type="checkbox"/>
Sa** 26.04.										<input type="checkbox"/>
Sonntag** 27.04.										<input type="checkbox"/>

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag**

Sonntag**

Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn}	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,Gl,El,M,Me}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,Gl,M,Me,La,S}				
4030	4275	4021	4575	4608	4426	1401				
Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,Gl,M,Me,La}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,Gl,El,M,Me,La,S}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}	Schwäbische Flädlesuppe ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}				
4144	4513	4578	4544	4744	4255	1405				
Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,El,M,Me,La,Sf,Sf1}	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 ^{G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}	Champignoncremesuppe ^{G,Gl,M,Me,La,S}				
4002	4778	4509	4574	4099	4159	1411				
Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,El,M,Me,La,Sn}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln ^{G,Gl,El,S}				
4018	4474	4224	4545	4580	4784	1408				
Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,El,S,Sn}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch ^{M,Me,La}				
4458	4023	4406	4599	4199	4320	1402				
Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,Gl,Gl,M,Me,La,S}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,Gl,El,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ⁵				
4138	4644	4796	4593	4022	4420	1424				
Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,Gl,El,Sb}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,El,M,Me,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,Gl,Gl,M,Me,La,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}	Rinderkraftbrühe mit Eierstich ^{El,M,Me,La,S}				
4514	4151	4162	4570	4212	4308	1429				

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 = Fisch 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 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 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.

** Wochenendzuschlag 0,30 €

Angebot Dessert und Salat
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert kann enthalten 1,2,3,9,Gl,Gl,M,Me,La,Sb,Sd 1,80 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,El,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,40 €



Änderungen bzw. Absagen können Sie uns am Tag vor der Lieferung bis 11.30 Uhr mitteilen! Änderungen für das Wochenende, Samstag, Sonntag und einschließlich Montag der Folgewoche können wir bis Freitag 11.30 Uhr berücksichtigen.

Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!

Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 18 BESTELLSCHEIN											
Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen	
Mo		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.04.											
Di		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.04.											
Mi		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.04.											
Do		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.05.											
Fr		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.05.											
Sa**		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.05.											
So**		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.05.											

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Bellefierung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	10,80 €	10,80 €	12,10 €	10,55 €	10,10 €	12,85 €	2,90 €
Montag 28.04.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	Erbstentler in Mehraartenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La}	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{G,G1,M,Me,La}
Dienstag 29.04.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	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,F,M,Me,La}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
Mittwoch 30.04.	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,F,M,Me,La}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,M,Me,La,S,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La}	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ⁵
Donnerstag 01.05.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,M,Me,La,S}	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}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Zwiebelsuppe mit Fond ⁵
Freitag 02.05.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	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}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,Sn}	Kürbis-Karottensuppe ^{Sn}
Samstag** 03.05.	Rinderrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,F,M,Me,La,S}	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Erbsencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
Sonntag** 04.05.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20,G,G1,Sn}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{F,M,Me,La,Sn}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Saftige Gemüserikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La,S}	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Klare Festtagssuppe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}

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 ✕ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 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.

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

**Wir bringen Ihr Wunschmenü
täglich heiß ins Haus!**

Angebot Dessert und Salat
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,80 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,40 €

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**





**Bayerisches
Rotes
Kreuz**

Essen auf Rädern
Philipp-Kittler-Str. 21
90480 Nürnberg
e-mail: essen-auf-raedern@kvnuernberg-stadt.brk.de
Fax 09 11 / 99 403 415

Tel. 09 11 / 99 403 411



BESTELLSCHEIN

Kunden Nr. _____ 19

Name, Vorname _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Bellefierung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	10,80 €	10,80 €	12,10 €	10,55 €	10,10€	12,85 €	2,90 €
Montag	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S
05.05.	4088	4226	4516	4540	4762	4417	1401
Dienstag	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	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	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	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S
06.05.	4024	4778	4347	4594	4502	4221	1405
Mittwoch	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S
07.05.	4668	4501	4098	4591	4233	4748	1411
Donnerstag	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	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln 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 Gemüseris G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S
08.05.	4512	4577	4758	4554	4493	4108	1408
Freitag	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 Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20.	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La
09.05.	4081	4465	4154	4587	4603	4785	1402
Samstag**	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	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	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Kartoffelsuppe mit Petersilie 5
10.05.	4433	4621	4076	4560	4040	4269	1424
Sonntag**	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße 5	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S
11.05.	4759	4189	4263	4588	4168	4411	1429

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo										<input type="checkbox"/>
05.05.										<input type="checkbox"/>
Di										<input type="checkbox"/>
06.05.										<input type="checkbox"/>
Mi										<input type="checkbox"/>
07.05.										<input type="checkbox"/>
Do										<input type="checkbox"/>
08.05.										<input type="checkbox"/>
Fr										<input type="checkbox"/>
09.05.										<input type="checkbox"/>
Sa**										<input type="checkbox"/>
10.05.										<input type="checkbox"/>
So**										<input type="checkbox"/>
11.05.										<input type="checkbox"/>

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 = Fisch 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 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 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.

Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!

Angebot Dessert und Salat
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.
Dessert kann enthalten 1,2,3,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,80 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,40 €

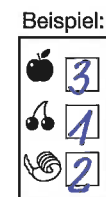


Änderungen bzw. Absagen können Sie uns am Tag vor der Lieferung bis 11.30 Uhr mitteilen! Änderungen für das Wochenende, Samstag, Sonntag und einschließlich Montag der Folgewoche können wir bis Freitag 11.30 Uhr berücksichtigen.

Änderungen vorbehalten

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem leckeren Stückchen Kuchen. Tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein! Ein Stück Kuchen kostet nur 2,80 €

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}



Kalender-woche: **20 BESTELLSCHHEIN**

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.05.										
Di		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.05.										
Mi		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.05.										
Do		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.05.										
Fr		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.05.										
Sa**		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.05.										
So**		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.05.										

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Bellefierung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	10,80 €	10,80 €	12,10 €	10,55 €	10,10 €	12,85 €	2,90 €
Montag	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rahmgeschneitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,G1,Ei,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{G,G1,M,Me,La}
12.05.	4523	4124	4365	4548	4790	4751	1404
Dienstag	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn}	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{20,G,G1,Ei,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
13.05.	4767	4429	4386	4552	4553	4202	1401
Mittwoch	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	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}	Kalbsgeschneitztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ^S
14.05.	4001	4524	4025	4508	4146	4334	1424
Donnerstag	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Seelachs in Kräuter marinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Zwiebelsuppe mit Fond ^S
15.05.	4164	4079	4445	4639	4557	4407	1425
Freitag	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	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}	Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kürbis-Karottensuppe ^{Sn}
16.05.	4798	4610	4462	4558	4082	4176	1410
Samstag**	Gyrossuppe mit Schweinegeschneitztem ^{M,Me,La}	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La}	Erbsencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
17.05.	4630	4061	4539	4543	4792	4427	1416
Sonntag**	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,G1,M,Me,La}	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	Klare Festtagsuppe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
18.05.	4013	4770	4117	4562	4227	4210	1407

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 ☒ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 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.

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!

Angebot Dessert und Salat
 Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,80 €
 Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,40 €

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Änderungen vorbehalten