



**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. _____ 15
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
€	10,50 €	10,50 €	11,75 €	10,25 €	9,80 €	12,50 €	2,80 €
Montag	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,1,M,Me,La	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße 6,G,1,M,Me,La,S	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 6,G,1,M,Me,La,S	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais 6,G,1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsauce mit Spiralnudeln 6,G,1	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln 6,G,1,M,Me,La,S	Fruchtige Tomatencremesuppe 6,G,1,M,Me,La,S
08.04.	4533	4761	4069	4592	4229	4183	1401
Dienstag	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle 6,G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln 6,G,1,M,Me,La	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße 6,G,1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree 6,G,1,Fi,M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen 6,G,1,G,3,Ei,M,Me,La,S	Schwäbische Flädlesuppe 6,G,1,Ei,M,Me,La,S
09.04.	4641	4297	4776	4571	4430	4120	1405
Mittwoch	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 6,G,1,Fi,M,Me,La	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais 6,G,1,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 6,G,1,Me,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln 6,G,1,Ei,M,Me,La,S	Champignoncremesuppe 6,G,1,M,Me,La,S
10.04.	4415	4400	4085	4628	4581	4273	1411
Donnerstag	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,1,Ei,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 6,G,1,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 6,G,1,Ei,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln 6,G,1,S,Sn	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle 6,G,1,Ei,S	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln 6,G,1,Ei,S
11.04.	4507	4095	4609	4585	4060	4740	1408
Freitag	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle 6,G,1,Ei,M,Me,La,S	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 6,G,1,Me,La,S,Sn	Topfenknödel mit Nougateremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott 6,G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip 6,G,1,G,4,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen 6,G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüseemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln 6,G,1,Me,La,Sn	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch 6,G,1,Me,La
12.04.	4732	4158	4500	4555	4219	4494	1402
Samstag**	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße 6,G,1,Ei,M,Me,La	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein 6,G,1,Ei,S	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree 6,G,1,Fi,M,Me,La,S	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,G,1,Ei,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,1,Ei,M,Me,La	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln 6,G,1,M,Me,La,S	Kartoffelsuppe mit Petersilie 6,G,1,S
13.04.	4045	4612	4425	4321	4542	4765	1424
Sonntag**	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,1,Sn	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf 6,G,1,Me,La,Sn	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 6,G,1,Ei,M,Me,La,S	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 6,G,1,Ei,M,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais 6,G,1,M,Me,La,S	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle 6,G,1,Ei,M,Me,La,S	Rinderkraftbrühe mit Eierstich 6,G,1,Me,La,S
14.04.	4131	4432	4260	4387	4797	4127	1429

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo	1	2	3	4	5	6				
08.04.										
Di	1	2	3	4	5	6				
09.04.										
Mi	1	2	3	4	5	6				
10.04.										
Do	1	2	3	4	5	6				
11.04.										
Fr	1	2	3	4	5	6				
12.04.										
Sa**	1	2	3	4	5	6				
13.04.										
So**	1	2	3	4	5	6				
14.04.										

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,G,1,G,3,M,Me,La,Sb,Sd 1,70 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,30 €



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 Folgeweche können wir bis Freitag 11.30 Uhr berücksichtigen.

Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 16 BESTELLSCHEIN										
Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.04.										
Di	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.04.										
Mi	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.04.										
Do	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.04.										
Fr	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.04.										
Sa**	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.04.										
So**	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.04.										

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Belieferung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	10,50 €	10,50 €	11,75 €	10,25 €	9,80 €	12,50 €	2,80 €
Montag	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse 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}	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{G,G1,M,Me,La}
15.04.	4088	4226	4516	4540	4762	4417	1404
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}	Kalbhacksteak 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}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
16.04.	4024	4778	4347	4594	4502	4221	1401
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 Gemüsemischung „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}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ⁵
17.04.	4668	4501	4098	4591	4233	4748	1424
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 Gemüsemischung 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}	Zwiebelsuppe mit Fond ⁵
18.04.	4512	4577	4758	4554	4493	4108	1425
Freitag	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißbrot-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 Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Kürbis-Karottensuppe ^{Sn}
19.04.	4081	4465	4154	4587	4603	4785	1410
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}	Erbсенcremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
20.04.	4433	4621	4076	4560	4040	4269	1416
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}	Klare Festtagssuppe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
21.04.	4759	4189	4263	4588	4168	4411	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 ✕ = 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.

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 1,70 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,30 €

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Änderungen vorbehalten



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
€	10,50 €	10,50 €	11,75 €	10,25 €	9,80 €	12,50 €	2,80 €
Montag	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,Gl,El,M,Me,La	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,El,M,Me,La,S	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,Gl,El,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,Gl,El,M,Me,La,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn	Fruchtige Tomatencremesuppe G,Gl,El,M,Me,La,S
22.04.	4523	4124	4365	4548	4790	4751	1401
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,Gl,El,Fi,M,Me,La	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,Gl,El,S	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,Gl,Gl,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn	Schwäbische Flädlesuppe G,Gl,El,M,Me,La,S
23.04.	4767	4429	4386	4552	4553	4202	1405
Mittwoch	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,Gl,El	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,Gl,El,M,Me,La	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,Gl,El,M,Me,La,S	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,Gl,El,M,Me,La,S,Se	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,Gl,El,S	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,Gl,El,M,Me,La,S	Champignoncremesuppe G,Gl,El,M,Me,La,S
24.04.	4001	4524	4025	4508	4146	4334	1411
Donnerstag	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,Gl,El,M,Me,La,S	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,El,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,Sb,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus G,Gl,El	Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln Fi,M,Me,La	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln G,Gl,El,S
25.04.	4164	4079	4445	4639	4557	4404	1408
Freitag	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,Gl,El,S	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,Gl,El,M,Me,La,Sn	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,Gl,El,M,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,El,M,Me,La,S	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,Gl,El,M,Me,La,S	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La
26.04.	4798	4610	4462	4558	4082	4176	1402
Samstag**	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,Gl,El,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,Gl,El,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,Gl,El,Fi,M,Me,La	Kartoffelsuppe mit Petersilie S
27.04.	4630	4061	4539	4543	4792	4427	1424
Sonntag**	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,Gl,El,M,Me,La,S	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,Gl,El,M,Me,La	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,Gl,El,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,Gl,El,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,El,M,Me,La	Rinderkraftbrühe mit Eierstich El,M,Me,La,S
28.04.	4013	4770	4117	4562	4227	4210	1429

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.04.										
Di	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.04.										
Mi	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.04.										
Do	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.04.										
Fr	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.04.										
Sa**	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.04.										
So**	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.04.										

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 €

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,Gl,El,M,Me,La,Sb,Sd 1,70 €
 Salat kann enthalten 1,2,3,10,El,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,30 €



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

Kalender-
woche: **18 BESTELLSCHEIN**

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.04.										
Di	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.04.										
Mi	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.05.										
Do	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.05.										
Fr	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.05.										
Sa**	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.05.										
So**	1	2	3	4	5	6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.05.										

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Belieferung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	10,50 €	10,50 €	11,75 €	10,25 €	9,80 €	12,50 €	2,80 €
Montag 29.04.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	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}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Spargelcremesuppe mit Spargelstücken ^{G,G1,M,Me,La}
4780	4645	4419	4549	4097	4190	1404	
Dienstag 30.04.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
4551	4145	4745	4565	4573	4211	1401	
Mittwoch 01.05.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,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}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ^S
4074	4053	4153	4598	4231	4782	1424	
Donnerstag 02.05.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	Geflügel-Frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	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 Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „natürlich“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Zwiebelsuppe mit Fond ^S
4533	4768	4693	4576	4434	4182	1425	
Freitag 03.05.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	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}	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Kürbis-Karottensuppe ^{Sn}
4080	4590	4584	4683	4163	4402	1410	
Samstag** 04.05.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Erbenscremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
4614	4747	4102	4556	4515	4203	1416	
Sonntag** 05.05.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensoße, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,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 „natürlich“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Klare Festtagssuppe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
4192	4472	4217	4595	4755	4319	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 ✕ = 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,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,70 €
 Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,30 €

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**



Änderungen vorbehalten

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

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.