



Ihr Menüservice bringt  
Ihnen den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit!



# Bestellschein

Abgabe bis: 25.07.19

Kalenderwoche: 32

Menü-angebot	1	9,60 €	2	7,90 €	3	7,60 €	4	7,30 €	5	6,90 €	6	6,50 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen				
	Gourmet-Menüs		Vollkost Nord		Tagesgericht Vollkost		Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs			Anzahl												
<b>Mo</b> 05.08.	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasauce mit Kräuter-Kartoffeln <small>G, G1, Ei</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10, G1, M, Me, La</small>		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M, Me, La, S</small>		Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsauce mit Spiralnudeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>		<b>Mo</b> 05.08.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 06.08.	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G, G1, Ei, S</small>		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>		<b>Di</b> 06.08.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 07.08.	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersauce dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small>		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small>		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La</small>		Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln <small>Sn</small>		<b>Mi</b> 07.08.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 08.08.	Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln		Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La</small>		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei, M, Me, La, S</small>		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small>		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>		<b>Do</b> 08.08.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 09.08.	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>		Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G, G1</small>		Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree <small>G, G1, M, Me, La</small>		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small>		<b>Fr</b> 09.08.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 10.08.	Pflifferlingstopf vom Rind in Burgundersauce, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <small>20, G, G1, Ei, S, Sn</small>		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small>		Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3, Sn</small>		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>		Vegetarischer Steckrübeneintopf		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		<b>Sa</b> 10.08.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 11.08.	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <small>20, G, G1, Ei, S</small>		Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsauce dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>		Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		<b>So</b> 11.08.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∑ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid 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.

### Dessert- und Salatangebot

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

Dessert: 0,69 €  
\* kann enthalten 1, 3, M, Me, La

Salat: 1,29 €  
\* kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd

Kurzfristige Nach-, Ab- oder Umbestellungen sind am Vortag bis 10 Uhr möglich.

Benötigen Sie spezielle Sonderkostformen (z.B. pürierte oder glutenfreie Menüs) sprechen Sie uns gerne an.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

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

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,49 €

- = Apfelkuchen G, G1, M, Me, La
- = Kirschkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
- = Butterkuchen G, G1, M, Me, La, Sf, Sf1

Änderungen vorbehalten

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

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

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