

Die mobilen Alltagshelfer
06301 / 79132 - 22

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 7

Menü-angebot	1 7,90 € Inklusive Dessert	2 8,90 € Inklusive Dessert	3 9,90 € Inklusive Dessert	4 11,50 € Aktionsmenü
Mo 14.02.	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
Art. 13547	Art. 13609	Art. 13767	Art. 13424	
Di 15.02.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La,Sd
Art. 13590	Art. 13560	Art. 13707	Art. 13427	
Mi 16.02.	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn
Art. 13074	Art. 13002	Art. 13085	Art. 13494	
Do 17.02.	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Schwäbisches Linsengericht mit Saltenwürstchen vom Schwein und Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserreis Sn	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn
Art. 13574	Art. 13365	Art. 13138	Art. 13474	
Fr 18.02.	Gebratene Fischrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S
Art. 13415	Art. 13506	Art. 13458	Art. 13455	
Sa 19.02.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn
Art. 13645	Art. 13021	Art. 13419	Art. 13418	
So 20.02.	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn
Art. 13747	Art. 13164	Art. 13210	Art. 13416	

Menü	1	2	3	4	Kuchen
					Anzahl
Mo 14.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 15.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 16.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 17.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 18.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 19.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 20.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nachmittagskuchen 2,10 Euro pro Stück
Geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens
01.02.2022 an uns zurück!

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl im Bestellschein ein!

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)

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

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

= Butterkuchen
G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sn

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Art.Nr.: 66005

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz √=mit Alkohol ℓ=vegetarisch
Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milcheiweiß La=Laktose S=Sellerie
Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch
unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.