

Bestellschein

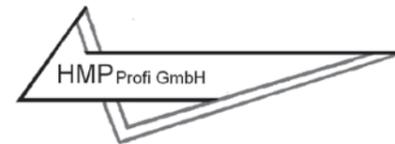
Kalenderwoche: 2

* kann enthalten
1,3,7,9,10, M und La

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen
							Anzahl	
Mo								
09.01.								
Di								
10.01.								
Mi								
11.01.								
Do								
12.01.								
Fr								
13.01.								
Sa								
14.01.								
So								
15.01.								

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1 9,80 €	2 9,80 €	3 9,80 €	4 9,80 €	5 9,80 €	6 9,80 €
	Tagesgericht	Tagesgericht	Vollkost	Mini Menüs	Vegetarisch	Gourmet
Mo	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
09.01.	Art. 4164 ●	Art. 4221 ● L	Art. 4603 ☞ ● L	Art. 4472 ● L	Art. 4516 ☞ L	Art. 4751 ● L
Di	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße 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
10.01.	Art. 4614	Art. 4433 ● L	Art. 4524 ☞ ● L	Art. 4790 ● L	Art. 4583 ☞ ● L	Art. 4202 ● L
Mi	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi
11.01.	Art. 4767 ●	Art. 4061 ● L	Art. 4016 ●	Art. 4177 ●	Art. 4557 ☞ L	Art. 4407 ● L
Do	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La
12.01.	Art. 4001 ●	Art. 4798 ● L	Art. 4411 ● L	Art. 4501 ☞ ● L	Art. 4552 ☞ ● L	Art. 4770 ● L
Fr	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
13.01.	Art. 4513 ☞ ● L	Art. 4226 ● L	Art. 4747 ● L	Art. 4168 ● L	Art. 4558 ☞ ●	Art. 4176 ● L
Sa	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
14.01.	Art. 4570 ☞ ●	Art. 4153 ●	Art. 4001 ●	Art. 4744 ● L	Art. 4506 ☞ L	Art. 4183 ☞ ●
So	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	Zartes Rindergeschneitzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn
15.01.	Art. 4013 ●	Art. 4645 ● L	Art. 4509 ☞	Art. 4219 ● L	Art. 4547 ☞ ●	Art. 4494 ●

Ein Dessert kostet 0,50 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet 1,90 €

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,Sf1

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = 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.

Änderungen vorbehalten



Menüangebot	1 9,80 €	2 9,80 €	3 9,80 €	4 9,80 €	5 9,80 €	6 9,80 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen
	Tagesgericht	Tagesgericht	Vollkost	Mini Menüs	Vegetarisch	Gourmet									Anzahl
Mo 16.01.	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4780 ● L	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4734 ● L	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4424 ● L	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4124 ● L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4554 ● L	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4190 ●	Mo 16.01.								
Di 17.01.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ● L	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4693 ● L	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ● L	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146 ● L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree G,G1,M,Me,La Art. 4594 ● L	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4779 ● L	Di 17.01.								
Mi 18.01.	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4192 ● L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4554 ● L	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4780 ● L	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4321 ● L	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Art. 4603 ● L	Ente "asiatische Art" in pikant-ter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb Art. 4782 ●	Mi 18.01.								
Do 19.01.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 4565 ● L	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557 ● L	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 Art. 4509 ● L	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4319 ●	Do 19.01.								
Fr 20.01.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4080 ● L	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4436 ● L	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei Art. 4621 ● L	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4515 ● L	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ● L	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4436 ● L	Fr 20.01.								
Sa 21.01.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4551 ●	Zarte Hähnchenbrust auf bun-tem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Art. 4759 ●	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4551 ●	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturrell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4099 ●	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4387 ● L	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 ●	Sa 21.01.								
So 22.01.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433 ● L	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4748 ● L	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ● L	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne G,G1,Ei,Sb Art. 4564 ●	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturrell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ●	So 22.01.								

Ein Dessert kostet 0,50 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet 1,90 €

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,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

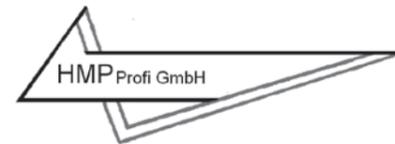
Kalenderwoche: 4

* kann enthalten
1,3,7,9,10, M und La

Menü	Kalenderwoche: 4						Dessert*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
Mo	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
23.01.	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
Di	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
24.01.	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
Mi	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
25.01.	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
Do	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
26.01.	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
Fr	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
27.01.	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
Sa	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
28.01.	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
So	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						
29.01.	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>						

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1	9,80 €	2	9,80 €	3	9,80 €	4	9,80 €	5	9,80 €	6	9,80 €
	Tagesgericht		Tagesgericht		Vollkost		Mini Menüs		Vegetarisch		Gourmet	
Mo	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,S,Sn		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	
23.01.	Art. 4015 ● L		Art. 4767 ●		Art. 4061 ● L		Art. 4744 ● L		Art. 4628 ● L		Art. 4416 ● L	
Di	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftigem Bauernwurst vom Schwein 20,3,S		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La		Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	
24.01.	Art. 4583 ● L		Art. 4641 ●		Art. 4429 ● L		Art. 4522 ● L		Art. 4547 ● L		Art. 4255 ● L	
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	
25.01.	Art. 4002 ● L		Art. 4590 ● L		Art. 4347 ● L		Art. 4792 ● L		Art. 4683 ● L		Art. 4159 ● L	
Do	Rustikaler Kartoffel-Linseneintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	
26.01.	Art. 4622 ●		Art. 4509 ●		Art. 4023 ● L		Art. 4219 ● L		Art. 4522 ● L		Art. 4786 ●	
Fr	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La		Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne G,G1,Ei,Sb,S,Sn	
27.01.	Art. 4263 ● L		Art. 4082 ● L		Art. 4683 ● L		Art. 4581 ● L		Art. 4570 ● L		Art. 4568 ● L	
Sa	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,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		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	
28.01.	Art. 4506 ● L		Art. 4418 ● L		Art. 4202 ● L		Art. 4040 ● L		Art. 4580 ● L		Art. 4176 ● L	
So	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	
29.01.	Art. 4458 ● L		Art. 4117 ●		Art. 4419 ● L		Art. 4546 ●		Art. 4574 ● L		Art. 4308 ● L	

Ein Dessert kostet 0,50 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet 1,90 €

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,Sf1}

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ● = 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.



Menüangebot	1	9,80 €	2	9,80 €	3	9,80 €	4	9,80 €	5	9,80 €	6	9,80 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Kuchen	
	Tagesgericht	Tagesgericht	Vollkost	Mini Menüs	Vegetarisch	Gourmet	Anzahl															
Mo	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn		Mo									
30.01.	Art. 4561		Art. 4076		Art. 4603		Art. 4097		Art. 4549		Art. 4494		30.01.									
Di	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn		Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Di									
31.01.	Art. 4211		Art. 4411		Art. 4079		Art. 4761		Art. 4557		Art. 4127		31.01.									
Mi	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Mi									
01.02.	Art. 4419		Art. 4758		Art. 4610		Art. 4581		Art. 4513		Art. 4182		01.02.									
Do	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senf-soße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 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		Do									
02.02.	Art. 4621		Art. 4225		Art. 4734		Art. 4493		Art. 4387		Art. 4779		02.02.									
Fr	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s		Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Fr									
03.02.	Art. 4509		Art. 4418		Art. 4012		Art. 4502		Art. 4608		Art. 4418		03.02.									
Sa	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle G,G1,Ei,S		Sa									
04.02.	Art. 4044		Art. 4768		Art. 4226		Art. 4199		Art. 4560		Art. 4740		04.02.									
So	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s		Zartes Hühnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornteis		Trivellinudeln mit grünem Gemüse in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La		Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		So									
05.02.	Art. 4732		Art. 4083		Art. 4608		Art. 4792		Art. 4545		Art. 4320		05.02.									

Ein Dessert kostet 0,50 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet 1,90 €

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,Sf1

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

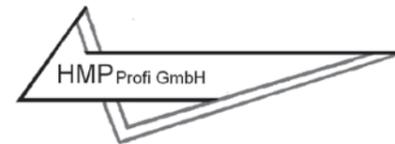
Kalenderwoche: 6

* kann enthalten
1,3,7,9,10, M und La

Menü	Kalenderwoche: 6						Dessert*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	  						
06.02.								
Di	<input type="checkbox"/>	  						
07.02.								
Mi	<input type="checkbox"/>	  						
08.02.								
Do	<input type="checkbox"/>	  						
09.02.								
Fr	<input type="checkbox"/>	  						
10.02.								
Sa	<input type="checkbox"/>	  						
11.02.								
So	<input type="checkbox"/>	  						
12.02.								

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1	9,80 €	2	9,80 €	3	9,80 €	4	9,80 €	5	9,80 €	6	9,80 €
	Tagesgericht		Tagesgericht		Vollkost	Mini Menüs		Vegetarisch		Gourmet		
Mo	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streusel dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La		Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei		Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		
06.02.	Art. 4506	2 L	Art. 4249	●	Art. 4780	● L	Art. 4040	● L	Art. 4387	2 ● L	Art. 4445	●
Di	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La		Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		
07.02.	Art. 4512	2	Art. 4472	● L	Art. 4221	● L	Art. 4542	2 ● L	Art. 4548	2 ●	Art. 4458	● L
Mi	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		
08.02.	Art. 4522	2 L	Art. 4761	● L	Art. 4554	2 ● L	Art. 4146	● L	Art. 4552	2 ● L	Art. 4732	●
Do	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La		Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		
09.02.	Art. 4525	2 L	Art. 4501	2 ● L	Art. 4406	●	Art. 4645	● L	Art. 4560	2 ●	Art. 4203	●
Fr	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn		
10.02.	Art. 4088	●	Art. 4571	2 ●	Art. 4558	2 ●	Art. 4202	● L	Art. 4570	2 ●	Art. 4211	●
Sa	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln		
11.02.	Art. 4516	2 L	Art. 4798	● L	Art. 4144	●	Art. 4060	●	Art. 4599	2 ● L	Art. 4226	● L
So	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		
12.02.	Art. 4551	●	Art. 4189	● L	Art. 4561	▽ 2 ●	Art. 4199	●	Art. 4560	2 ●	Art. 4263	● L

Ein Dessert kostet 0,50 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet 1,90 €

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,Sf1}

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ▽ = mit Alkohol 2 = 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.