

Bestellschein

Kalenderwoche: 44

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo	<input type="checkbox"/>					
30.10.						
Di	<input type="checkbox"/>					
31.10.						
Mi	<input type="checkbox"/>					
01.11.						
Do	<input type="checkbox"/>					
02.11.						
Fr	<input type="checkbox"/>					
03.11.						
Sa	<input type="checkbox"/>					
04.11.						
So	<input type="checkbox"/>					
05.11.						

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.

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	9,85 €	10,25 €	9,35 €	9,45 €	10,75 €	11,99 €
	Tagesgericht	Angepasste Vollkost	Kleine Mahlzeiten	Vegetarische Menüs	Das große Menü	Gourmet Menü
Mo	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G, G1, Ei, S, Sn	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G, G1, M, Me, La	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G, G1, M, Me, La, Sn	Hähnchenbrust "Genfer Art" in Schlemmersoße mit Paprika und Zwiebeln dazu Bandnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Kap-Seescheich in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F, M, Me, La, Sn
30.10.	Art. 13023	Art. 13053	Art. 13762	Art. 13548	Art. 8738	Art. 13432
Di	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10, G, G1, M, Me, La	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G, G1, M, Me, La	Tortelloni "Primavera" mit Kirschtomaten, Brokkoli und gelben Möhren in feiner Mascarpone-Käsesoße, abgerundet mit Basilikum und Bärlauch G, G1, Ei, M, Me, La, S	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn
31.10.	Art. 13458	Art. 13533	Art. 13603	Art. 13594	Art. 8337	Art. 13203
Mi	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10, M, Me, La	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G, G1, G2, M, Me, La, Sn	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei, M, Me, La	Käse-Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch in pikanter Soße mit Butter-Würzelgemüse, dazu Kartoffelpüree G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20
01.11.	Art. 13501	Art. 13645	Art. 13212	Art. 13585	Art. 8042	Art. 13785
Do	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G, G1, Ei	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M, Me, La	Schweinesteak "Fürsterin" in einer Pilz-Rahmsoße mit Eierspätzle und Röstzwiebelgarnitur 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S
02.11.	Art. 13001	Art. 13226	Art. 13493	Art. 13539	Art. 8137	Art. 13176
Fr	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s, Sn	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce G, G1, Ei, M, Me, La	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit Bockwürstchen Würstchen 20, S, S, Sn	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S
03.11.	Art. 13644	Art. 13455	Art. 13525	Art. 13321	Art. 8671	Art. 13411
Sa	Currywurst mit Kartoffelspalten 3, Sn	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M, Me, La, S, Sn	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage G, G1, M, Me, La, S	Alaska-Seelachs-Schlemmerschnitte mit einer würzigen Kräuterauflage überbacken, dazu Sahnekartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La
04.11.	Art. 13088	Art. 13158	Art. 13040	Art. 13683	Art. 8451	Art. 13319
So	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M, Me, La, S	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen G, G1, Ei, M, Me, La, S	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersauce mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G, G1, M, Me, La, S, Sn
05.11.	Art. 13406	Art. 13189	Art. 13168	Art. 13574	Art. 8256	Art. 13318

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)

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.