



Menü- angebot	1	10,50 €	2	10,10 €	3	9,40 €	4	12,80 €
	Tagesgericht		Vegetarische Menüs		Mini Menü		Gourmet Menü	
Mo	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}		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 Schweinemedaillons in Champignon-soße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
15.12.	● L	4780	●	4549	● L	4097	☒ ●	4190
Di	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebel-soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	
16.12.	☒ ●	4551	☒ ● L	4565	☒ ● L	4573	☒ ●	4211
Mi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce 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}	
17.12.	☒	4074	☒ ●	4598	☒ ● L	4231	☒ ●	4782
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}		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,F,M,Me,La}		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	
18.12.	☒ ● L	4533	☒ ●	4576	● L	4434	☒ ●	4182
Fr	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}	
19.12.	● L	4080	☒ ● L	4683	☒ ● L	4163	● L	4402
Sa	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce ^{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}	
20.12.	☒ ●	4614	☒ ● L	4556	☒ L	4515	●	4203
So	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,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 „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	
4. Advent 21.12.	☒ ● L	4192	☒ ●	4595	☒ ●	4755	☒	4319

Unser Tipp

Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert.

Dessert 0,90 €

Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst.

Sollten Sie im Laufe der Woche

noch kurzfristige Änderungen wünschen,

teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch

unter 0 51 36 – 801 24 21 mit.

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)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,95 Euro.

🍏 = 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

Kalenderwoche: 52

Menü					Dessert	Kuchen
	1	2	3	4		Anzahl
Mo						  
22.12.						
Di						  
23.12.						
Mi						  
Heiligabend 24.12.						
Do						  
1. Weih- nachtstag 25.12.						
Fr						  
2. Weih- nachtstag 26.12.						
Sa						  
27.12.						
So						  
28.12.						

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



Menüservice

Rubensplatz 7 / 31303 Burgdorf

Telefon: 0 51 36 -801 24 21



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü- angebot	1	10,50 €	2	10,10 €	3	9,40 €	4	12,80 €
	Tagesgericht		Vegetarische Menüs		Mini Menü		Gourmet Menü	
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomaten- würfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me}		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse- mischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	
22.12.	 ● 4030		 ● 4575		 ● L 4608		 ● L 4426	
Di	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
23.12.	 ● 4144		 ● 4544		 ● L 4744		 ● L 4255	
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Finger- möhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffer- soße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
Heiligabend 24.12.	 ● L 4002		 ● L 4574		 ● 4099		 ● 4159	
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La}		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	
1. Weih- nachtstag 25.12.	 ● 4018		 ● L 4545		 ● 4580		 ● 4784	
Fr	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}		Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
2. Weih- nachtstag 26.12.	● L 4458		 ● L 4599		 ● 4199		 ● 4320	
Sa	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn}		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel- Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S}		Jägerschnitzel vom Schwein in Champignon- soße mit Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20}		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	
27.12.	 ● 4138		 ● 4593		 ● L 4022		 ● L 4420	
So	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäse- füllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- würfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Möhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
28.12.	 ● 4514		 ● 4570		 ● L 4212		 ● 4308	

Ihre Bestellung benötigen wir
eine Woche vor Lieferbeginn.

**Tägliche Heißauslieferung auch am
Wochenende und an Feiertagen gegen
einen geringen Aufpreis von 0,50 € pro Menü.**

Fragen Sie auch nach unseren günstigen Tiefkühlmenüs und fordern Sie kostenlos unseren Katalog mit fast 240 leckeren Menüs an.

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)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,95 Euro.

 = 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 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=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