



Menü- angebot	1	11,30 €	2	10,90 €	3	10,20 €	4	13,60 €
	Tagesgericht		Vegetarische Menüs		Mini Menü		Gourmet Menü	
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseréis ^{G,G1,M,Me,La}		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}		Schweinerückenbraten in Feinschmecker- Soße dazu buntes Gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
09.03.	● L 4533		● L 4592		● L 4229		● 4183	
Di	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,F,M,Me,La}		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	
10.03.	● 4641		● 4571		● L 4430		● 4120	
Mi	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahm- spinat und Frühlingspüree ^{G,G1,F,M,Me,La}		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La}		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Garten- gemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
11.03.	● L 4415		● L 4628		● L 4581		● 4273	
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	
12.03.	● 4507		● 4585		● 4060		● L 4740	
Fr	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse- Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S}		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf- Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	
13.03.	● 4732		● 4555		● L 4219		● 4494	
Sa	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
14.03.	● 4045		● L 4321		● L 4542		● L 4765	
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseréis ^{G,G1,M,Me,La,S}		Filettöpfchen (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Finger- möhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
15.03.	● 4131		● L 4387		● 4797		● 4127	

Unser Tipp

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

Dessert 1,30 €

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 2,35 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: **12**

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
						Anzahl
Mo						 <input type="text"/>  <input type="text"/>  <input type="text"/>
16.03.						
Di						 <input type="text"/>  <input type="text"/>  <input type="text"/>
17.03.						
Mi						 <input type="text"/>  <input type="text"/>  <input type="text"/>
18.03.						
Do						 <input type="text"/>  <input type="text"/>  <input type="text"/>
19.03.						
Fr						 <input type="text"/>  <input type="text"/>  <input type="text"/>
20.03.						
Sa						 <input type="text"/>  <input type="text"/>  <input type="text"/>
21.03.						
So						 <input type="text"/>  <input type="text"/>  <input type="text"/>
22.03.						

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	11,30 €	2	10,90 €	3	10,20 €	4	13,60 €
	Tagesgericht		Vegetarische Menüs		Mini Menü		Gourmet Menü	
Mo	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La}		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	
16.03.	 4088		 L 4540		 L 4762		 4417	
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika- soße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Gl,Ei}		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Früh- lingspüree ^{G,Gl,M,Me,La}		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrot- kohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn}	
17.03.	 4024		 L 4594		 L 4502		 L 4221	
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Früh- lingszwiebel Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La}		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,Gl,M,Me,La}		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Haus- macher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	
18.03.	 4668		 4591		 L 4233		 L 4748	
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La}		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf- soße mit buntem Gemüseis ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de- Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwie- beln und kleine Kartoffelrösti ^{G,Gl,M,Me,La,Sn,20}	
19.03.	 4512		 L 4554		 L 4493		 4108	
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel- soße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	
20.03.	 4081		 L 4587		 L 4603		 4785	
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn,20}	
21.03.	 L 4433		 4560		 L 4040		 4269	
So	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahm- spinat und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	
22.03.	 4759		 4588		 L 4168		 L 4411	

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 2,35 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