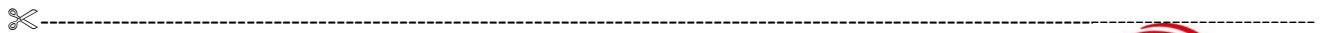


Name Straße Telefon

Vorname PLZ/Ort Email

Woche	Menü nach Speiseplan						à la carte	Kuchenangebote 1,90€			Wasser	Frühstück	Abendbrot
01	Tagesmenü	Diabetiker	Minimenü	Gourmet	Rohkost-Salat		ArtikelNr.	Butter	Apfel	Kirsch	Anzahl	Anzahl	Anzahl
Mo 30.					Möhre								
Di 31.					Kraut								
Mi 01.					Gurke								
Do 02.					R. Bete								
Fr 03.					Möhre								
Sa 04.					Kraut								
So 05.					Gurke								

Datum Unterschrift



Speiseplan 01. Woche 2020

Wechselnde Rohkostsalate (Kraut, Möhre, Rote Bete, Gurke) für 1,- €



(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 8,35)	Diabetikermenü (€ 8,35)	Minimenü (€ 8,00)	Gourmetmenü (€ 9,55)
Mo 30.12.2019	4015 – Panierte Jagdwurst-Scheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln (•5,2 BE, 62g KH)	4039 – Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer, dazu Gartengemüse und Spätzle (•3,7 BE, 45g KH)	4515 – Zwei Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (6,0 BE, 72g KH)	4167 – Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln (•3,3 BE, 40g KH)
Di 31.12.2019	4606 – Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (•4,2 BE, 50g KH)	4554 – Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4231 – Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (•2,2 BE, 26g KH)	4076 – Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln (2,8 BE, 34g KH)
Mi 01.01.2020	4249 – Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle (•4,5 BE, 54g KH)	4138 – Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseries (•4,0 BE, 47g KH)	4573 – Feines Gemüse-Ragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln (•2,8 BE, 33g KH)	4748 – Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher Spätzle“ (•4,7 BE, 56g KH)
Do 02.01.2020	4387 – Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (•4,3 BE, 52g KH)	4007 – Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrand-Soße, dazu grüne Bohnen und Reispudeln mit Tomaten-Gemüse (•3,9 BE, 46g KH)	4493 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseries (•3,9 BE, 47g KH)	4085 – Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln (3,2 BE, 39g KH)
Fr 03.01.2020	4548 – Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis (•6,3 BE, 75g KH)	4474 – Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (•2,8 BE, 34g KH)	4146 – Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (•2,9 BE, 34g KH)	4455 – Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination (•2,8 BE, 34g KH)
Sa 04.01.2020	4547 – Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilien-Garnitur (•4,6 BE, 55g KH)	4610 – Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (•2,9 BE, 35g KH)	4206 – Rindfleisch in Meerrettichsoße, dazu Erben „naturell“ und Salzkartoffeln (•2,7 BE, 33g KH)	4445 – Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln (•4,4 BE, 53g KH)
So 05.01.2020	4749 – Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Formfleisch mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfeln in Käsesoße (•4,6 BE, 55g KH)	4347 – Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle (•4,3 BE, 52g KH)	4744 – Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis (•3,0 BE, 36g KH)	4190 – Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln (•2,4 BE, 28g KH)

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie unter 0214/85542 400 oder www.apetito.de/artikelinfo