

Bestellung täglich heiß

**Bitte spätestens bis Montag,  
den 13.01.2020 zurückgeben!**

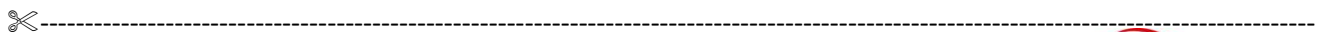


Name ..... Straße ..... Telefon .....

Vorname ..... PLZ/Ort ..... Email .....

Woche	Menü nach Speiseplan						à la carte	Kuchenangebote 1,90€			Wasser	Frühstück	Abendbrot
04	Tagesmenü	Diabetiker	Minimenü	Gourmet	Rohkost-Salat		ArtikelNr.	Butter	Apfel	Kirsch	Anzahl	Anzahl	Anzahl
Mo 20.					Kraut								
Di 21.					Gurke								
Mi 22.					R. Bete								
Do 23.					Möhre								
Fr 24.					Kraut								
Sa 25.					Gurke								
So 26.					R. Bete								

Datum ..... Unterschrift .....



## Speiseplan 04. Woche 2020



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

(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 8,45)	Diabetikermenü (€ 8,45)	Minimenü (€ 8,10)	Gourmetmenü (€ 9,65)
<b>Mo 20.01. 2020</b>	4570 – Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel (•5,0 BE, 60g KH)	4745 – Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis (•3,9 BE, 47g KH)	4231 – Zarter Rinderbraten in kräftiger Soße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln (•2,2 BE, 26g KH)	4786 – Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti (•3,6 BE, 43g KH)
<b>Di 21.01. 2020</b>	4644 – Pichelsteiner Eintopf mir Rindfleisch (•3,2 BE, 38g KH)	4554 – Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4744 – Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis (•3,0 BE, 36g KH)	4148 – Hausgemachter Schweinebraten in Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen (•4,0 BE, 48g KH)
<b>Mi 22.01. 2020</b>	4571 – Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße (•8,4 BE, 101g KH)	4768 – Zwei Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (•3,0 BE, 36g KH)	4040 – Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (•2,8 BE, 34g KH)	4189 – Schweineschnitzel in Rahmsoße mit Erben und Möhren, dazu Spätzle (•4,7 BE, 56g KH)
<b>Do 23.01. 2020</b>	4074 – Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,3 BE, 39g KH)	4273 – Rindergeschnetzeltes in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln (•2,7 BE, 33g KH)	4580 – Champignons in Rahmsoße, dazu Serviettenknödel (•4,4 BE, 53g KH)	4759 – Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln (•4,2 BE, 51g KH)
<b>Fr 24.01. 2020</b>	4419 – Alaska-Seelachs-Schnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erben und Finger Möhren, dazu Salzkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4550 – Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln (•3,7 BE, 45g KH)	4169 – Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln (•2,5 BE, 30g KH)	4411 - Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)
<b>Sa 25.01. 2020</b>	4131 – Paniertes Schweineschnitzel in pikanter Schaschlik-Soße, dazu Spiralnudeln (•4,9 BE, 59g KH)	4626 – Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein (•3,6 BE, 44g KH)	4233 – Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln (•2,6 BE, 31g KH)	4211 – Westfälisches Zwiebelfleisch“ vom Rind, grüne Bohnen und Salzkartoffeln (•3,2 BE, 38g KH)
<b>Mo 20.01. 2020</b>	4240 – Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen (•3,5 BE, 42g KH)	4102 – Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (•2,8 BE, 34g KH)	4022 – Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren und Stampfkartoffeln (•3,0 BE, 36g KH)	4320 – Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (•3,4 BE, 41g KH)

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie unter 0214/85542 400 oder [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo)