

Bestellung täglich heiß

**Bitte spätestens bis Montag,
den 27.01.2020 zurückgeben!**

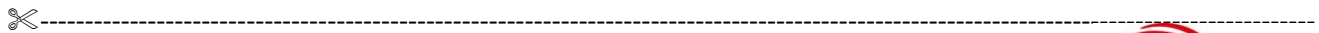


Name Straße Telefon

Vorname PLZ/Ort Email

Woche	Menü nach Speiseplan						à la carte	Kuchenangebote 1,90€			Wasser	Frühstück	Abendbrot
07	Tagesmenü	Diabetiker	Minimenü	Gourmet	Rohkost-Salat		ArtikelNr.	Butter	Apfel	Kirsch	Anzahl	Anzahl	Anzahl
Mo 10.					Gurke								
Di 11.					R. Bete								
Mi 12.					Möhre								
Do 13.					Kraut								
Fr 14.					Gurke								
Sa 15.					R. Bete								
So 16.					Möhre								

Datum Unterschrift



Speiseplan 07. 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)
Mo 10.02. 2020	4018 – Bauernfrikadelle (Rind/Schwein) in Zwiebelsoße mit Porree-Gemüse und Stampfkartoffeln (•3,5 BE, 41g 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 – Schweinegeschneitztes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln (•3,3 BE, 40g KH)
Di 11.02. 2020	4628 – Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe (•3,4 BE, 40g KH)	4139 – Gebratenes Schweine-Nackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilien-Kartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4573 – Feines Gemüse-Ragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln (•2,8 BE, 33g KH)	4076 – Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln (2,8 BE, 34g KH)
Mi 12.02. 2020	4138 – Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais (•4,0 BE, 47g KH)	4387 – Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (•4,3 BE, 52g KH)	4493 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais (•3,9 BE, 47g KH)	4748 – Putengeschnitztes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher Spätzle“ (•4,7 BE, 56g KH)
Do 13.02. 2020	4249 – Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle (•4,5 BE, 54g KH)	4007 – Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrand-Soße, dazu grüne Bohnen und Reissnudeln mit Tomaten-Gemüse (•3,9 BE, 46g KH)	4231 – Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (•2,2 BE, 26g KH)	4085 – Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln (3,2 BE, 39g KH)
Fr 14.02. 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)	4744 – Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis (•3,0 BE, 36g KH)	4455 – Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination (•2,8 BE, 34g KH)
Sa 15.02. 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)	4197 – Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln (3,2 BE, 39g KH)
So 16.02. 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)	4146 – Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (•2,9 BE, 34g 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