

Bestellung täglich heiß

**Bitte spätestens bis Montag,
den 24.02.2020 zurückgeben!**



Name Straße Telefon

Vorname PLZ/Ort Email

Woche	Menü nach Speiseplan						à la carte	Kuchenangebote 1,90€			Wasser	Frühstück	Abendbrot
10	Tagesmenü	Diabetiker	Minimenü	Gourmet	Rohkost-Salat		ArtikelNr.	Butter	Apfel	Kirsch	Anzahl	Anzahl	Anzahl
Mo 02.					R. Bete								
Di 03.					Möhre								
Mi 04.					Kraut								
Do 05.					Gurke								
Fr 06.					R. Bete								
Sa 07.					Möhre								
So 08.					Kraut								

Datum Unterschrift



Speiseplan 10. 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 02.03. 2020	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)
Di 03.03. 2020	4626 – Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein (•3,6 BE, 44g 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)
Mi 04.03. 2020	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)	4580 – Champignons in Rahmsoße, dazu Serviettenknödel (•4,4 BE, 53g KH)	4189 – Schweineschnitzel in Rahmsoße mit Erben und Möhren, dazu Spätzle (•4,7 BE, 56g KH)
Do 05.03. 2020	4074 – Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,3 BE, 39g KH)	4240 – Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen (•3,5 BE, 42g KH)	4430 – Panierte Fischstäbchen mit Erben und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (•3,7 BE, 44g KH)	4759 – Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln (•4,2 BE, 51g KH)
Fr 06.03. 2020	4425 – Panierter Alaska-Seelachs mit Erben und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree (•4,3 BE, 52g 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)
Sa 07.03. 2020	4131 – Paniertes Schweineschnitzel in pikanter Schaschlik-Soße, dazu Spiralnudeln (•4,9 BE, 59g KH)	4644 – Pichelsteiner Eintopf mir Rindfleisch (•3,2 BE, 38g KH)	4233 – Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln (•2,6 BE, 31g KH)	4197 – Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln (3,2 BE, 39g KH)
So 08.03. 2020	4080 – Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (•4,2 BE, 50g KH)	4183 – Mini-Steaklets in Soße, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4022 – Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren und Stampfkartoffeln (•3,0 BE, 36g KH)	4202 – Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln (•3,3 BE, 40g KH)

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