

Bestellung täglich heiß

**Bitte spätestens bis Montag,  
den 16.03.2020 zurückgeben!**



Name ..... Straße ..... Telefon .....

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

Woche	Menü nach Speiseplan						à la carte	Kuchenangebote 1,90€			Wasser	Frühstück	Abendbrot
13	Tagesmenü	Diabetiker	Minimenü	Gourmet	Rohkost-Salat		ArtikelNr.	Butter	Apfel	Kirsche	Anzahl	Anzahl	Anzahl
Mo 23.					Möhre								
Di 24.					Kraut								
Mi 25.					Gurke								
Do 26.					R. Bete								
Fr 27.					Möhre								
Sa 28.					Kraut								
So 29.					Gurke								

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



## Speiseplan 13. 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)
<b>Mo 23.03. 2019</b>	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 – Schweinegeschneitztes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln (•3,3 BE, 40g KH)
<b>Di 24.03. 2019</b>	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)
<b>Mi 25.03. 2020</b>	4249 – Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle (•4,5 BE, 54g KH)	4138 – Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris (•4,0 BE, 47g KH)	4573 – Feines Gemüse-Ragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln (•2,8 BE, 33g KH)	4748 – Putengeschnitztes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher Spätzle“ (•4,7 BE, 56g KH)
<b>Do 26.03. 2020</b>	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 Gemüseris (•3,9 BE, 47g KH)	4085 – Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln (3,2 BE, 39g KH)
<b>Fr 27.03. 2020</b>	4548 – Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis (•6,3 BE, 75g KH)	4419 – Alaska-Seelachs-Schnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erben und Fingermöhren, dazu Salzkartoffeln (•2,7 BE, 32g 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)
<b>Sa 28.03. 2020</b>	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)
<b>So 29.03. 2020</b>	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](http://www.apetito.de/artikelinfo)