

Bestellung täglich heiß

**Bitte spätestens bis Montag,
den 12.08.2024 zurückgeben!**



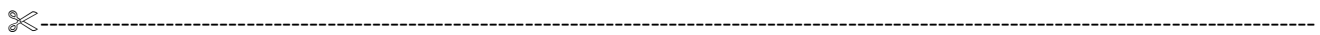
Name Straße Telefon

Vorname PLZ/Ort Email

(Tage, an denen nichts geliefert werden soll, bitte streichen.)

Woche	Menü nach Speiseplan				Salat-Angebot (nur Di. + Do)	Kleiner Rohkost-Salat 1,70€	à la carte		Kuchenangebote 2,25€		
	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet			Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch	
34											
Mo 19.08.						Lauch					
Di 20.08.						Möhre					
Mi 21.08.						Kraut-Dill					
Do 22.08.						Gurke					
Fr 23.08.						Rote Bete					
Sa 24.08.						Lauch					
So 25.08.						Möhre					

Datum Unterschrift



Speiseplan 34. Woche 2024

Rohkostsalate (Möhre-Mandarine, Kraut-Dill, Rote Bete, Gurke, Lauch-Sellerie)



(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 11,55)	Diabetikermenü (€ 11,55)	Minimenü (€ 11,00)	Gourmetmenü (€ 13,40)
Mo 19.08. 2024	4158 – Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4780 – Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage und Langkornreis (•4,2 BE, 50g KH)	4603 – Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln (•2,5 BE, 30g KH)	4260 – Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (•5,1 BE, 61g KH)
Di 20.08. 2024	4465 – Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln (•3,9 BE, 48g KH)	4297 – Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganov“, dazu Spätzle (•4,6 BE, 55g KH)	4502 – Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit roter Grütze, dazu Joghurtsoße (5,4BE, 64g KH)	4085 – Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Soße auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,3 BE, 41g KH)
Salatangebot: Bunter Salat mit Schinken und Käse, dazu Joghurt-Dressing und Brotbeilage für 10,- €				
Mi 21.08. 2024	4668 – Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebelgarnitur (•2,4 BE, 29g KH)	4053 – Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln (•3,7 BE, 44g KH)	4755 – Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti (•2,7 BE, 32g KH)	4555 – Linsenbällchen in einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip (•6,1 BE, 73g KH)
Do 22.08. 2024	4088 – Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten (•5,1 BE, 61g KH)	4554 – Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (•3,2 BE, 38g KH)	4493 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis (•3,7 BE, 44g KH)	4183 – Schweinerücken-Braten in Soße, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)
Salatangebot: Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse, dazu Essig-Öl-Dressing und Brotbeilage für 10,- €				
Fr 23.08. 2024	4512 – Apfelstrudel auf Vanillesoße (7,8 BE, 94g KH)	4417 – Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße, dazu Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse (•4,0 BE, 46g KH)	4097 – Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4494 – Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)
Sa 24.08. 2024	4540 – Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur (•4,4 BE, 53g KH)	4641 – Herzhafter Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein (•4,7 BE, 57g KH)	4168 – Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4748 – Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu Spätzle (•4,7 BE, 56g KH)
So 25.08. 2024	4224 – Tafelspitz vom Rind in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln (•3,0 BE, 35g KH)	4001 – Fleischklößchen (Rind/Schwein) in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln (•3,3 BE, 39g KH)	4573 – Feines Gemüserausgout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4269 – Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle (•4,3 BE, 51g KH)

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