

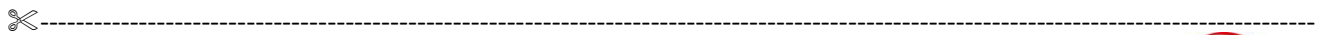
Name ..... Straße ..... Telefon .....

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€		
<b>38</b>	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet		Artikelnr.		Butter	Apfel	Kirsch		
<b>Mo 16.09.</b>						Gurke						
<b>Di 17.09.</b>						Rote Bete						
<b>Mi 18.09.</b>						Lauch						
<b>Do 19.09.</b>						Möhre						
<b>Fr 20.09.</b>						Kraut-Dill						
<b>Sa 21.09.</b>						Gurke						
<b>So 22.09.</b>						Rote Bete						

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



## Speiseplan 38. 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)
<b>Mo 16.09. 2024</b>	4587 – Cremiges Champignonragout mit Spätzle (•5,9 BE, 71g KH)	4275 – Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (•4,2 BE, 40g KH)	4608 – Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf (•2,4 BE, 29g KH)	4120 – Krustenbraten vom Schwein in Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen (•4,2 BE, 50g KH)
<b>Di 17.09. 2024</b>	4612 – Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (•2,9 BE, 35g KH)	4590 – Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (•4,6 BE, 55g KH)	4163 – Geschnetzeltes vom Schwein in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle (•3,4 BE, 41g KH)	4784 – Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti (•3,3 BE, 39g KH)
<b>Salatangebot: Bunter Salat Thunfisch, dazu Essig-Öl-Dressing und Brotbeilage für 10,- €</b>				
<b>Mi 18.09. 2024</b>	4577 - Pasta Duett - Cannelloni mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße und Penne in Käse-Spinat Soße (•6,2 BE, 74g KH)	4458 – Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (•2,5 BE, 30g KH)	4229 – Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln (•3,3 BE, 40g KH)	4761 – Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße (•4,8 BE, 57g KH)
<b>Do 19.09. 2024</b>	4402 – Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung, dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße mit Salzkartoffeln (•2,8 BE, 33g KH)	4594 – Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (•3,3 BE, 38g KH)	4206 – Rindfleisch in Meerrettichsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln (•2,7 BE, 33g KH)	4282 – Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampf-kartoffeln (•4,7 BE, 56g KH)
<b>Salatangebot: Mexico-Salat mit Mais, Kidneybohnen und Paprikawürfeln, dazu Salsa-Dressing und Brotbeilage für 10,- €</b>				
<b>Fr 20.09. 2024</b>	4588 – Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße (•6,0 BE, 72g KH)	4138 – Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis (•4,0 BE, 47g KH)	4581 – Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree (•2,4 BE, 29g KH)	4426 – Schlemmerfilet „Florentin“ (Alaska-Seelachs) mit Spinat-Käse-Auflage, buntem Gemüse und Rahm-Kartoffeln (•2,8 BE, 34g KH)
<b>Sa 21.09. 2024</b>	4061 – Hackbraten und Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln (•3,7 BE, 44g KH)	4628 – Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe (•3,3 BE, 40g KH)	4082 – Bratwurst vom Schwein in Soße, mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln (•2,0 BE, 24g KH)	4758 – Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln (•3,2 BE, 38g KH)
<b>So 22.09. 2024</b>	4221 – Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (•4,2 BE, 50g KH)	4549 – Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika (•4,8 BE, 57g KH)	4762 – Gebratene Geflügel-Fleischbällchen in Curry-Rahm-Soße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln (•4,2 BE, 51g KH)	4159 – Medaillons von Schwein in rosa Pfeffersoße, dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle (•3,2 BE, 38g KH)

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