

# Bestellung täglich heiß



Name ..... Straße ..... Telefon .....

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

Woche	Menü nach Speiseplan				à la carte
42	Tagesmenü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet	Artikelnr.
Mo 18.					
Di 19.					
Mi 20.					
Do 21.					
Fr 22.					
Sa 23.					
So 24.					

**Bitte spätestens bis**  
**Montag, den**  
**11.10.2021**  
**zurückgeben!**  
 oder telefonisch unter  
**0214-85542400.**  
 (Tage, an denen nichts  
 geliefert werden soll,  
 bitte streichen.)

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

## Speiseplan 42. Woche 2021



(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 8,80)	Diabetikermenü (€ 8,80)	Minimenü (€ 8,40)	Gourmetmenü (€ 10,00)
<b>Mo 18.10.2021</b>	4587 – Cremiges Champignonragout mit Spätzle (•5,9 BE, 71g KH)	4139 – Gebratenes Schweine-Nackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilien-Kartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4199 – Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln (•2,0 BE, 24g KH)	4770 – Hähnchen „Cordon bleu“ (Hähnchenbrust-Formfleisch), Erbsen und Möhren naturell, und Frühlingspüree (•4,6 BE, 55g KH)
<b>Di 19.10.2021</b>	4614 – Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein (1,8 BE, 22g KH)	4594 – Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (•3,4 BE, 41g KH)	4229 – Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln (•3,3 BE, 40g KH)	4284 – Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße, dazu Spitzkohl und Spätzle (•4,1 BE, 49g KH)
<b>Mi 20.10.2021</b>	4088 – Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten (•5,1 BE, 61g KH)	4732 – Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle (•4,6 BE, 55g KH)	4608 – Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf (•2,4 BE, 29g KH)	4083 – Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)
<b>Do 21.10.2021</b>	4542 – Zwei goldgelbe Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (•5,0 BE, 60g KH)	4098 – Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln (•3,5 BE, 42g KH)	4434 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln (•3,4 BE, 41g KH)	4202 – Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln (•3,3 BE, 40g KH)
<b>Fr 22.10.2021</b>	4549 – Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika (•4,7 BE, 56g KH)	4474 – Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (•2,8 BE, 34g KH)	4797 – Klassisches Hühner-Frikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu bunter Gemüsereis (•3,3 BE, 40g KH)	4427 – Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln (•4,8 BE, 58g KH)
<b>Sa 23.10.2021</b>	4044 – Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Porree-Gemüse und Petersilienkartoffeln (•3,0 BE, 36g KH)	4609 – Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein (•3,3 BE, 40g KH)	4146 – Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (•2,9 BE, 34g KH)	4192 – Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle (•4,2 BE, 50g KH)
<b>So 24.10.2021</b>	4191 – Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße (•4,5 BE, 54g KH)	4210 – Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (•3,4 BE, 41g KH)	4790 – Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree (•2,4 BE, 28g KH)	4798 – Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis (•4,1 BE, 49g KH)

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