

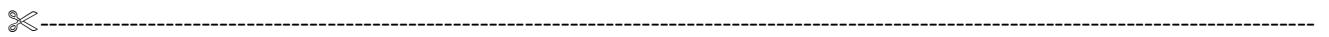
Name ..... Straße ..... Telefon .....

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

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

Woche	Menü nach Speiseplan				Kleiner Rohkost-Salat 1,70€	à la carte		Kuchenangebote 2,25€	
	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet		Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch
<b>50</b>									
<b>Mo 09.12.</b>					Kraut-Dill				
<b>Di 10.12.</b>					Gurke				
<b>Mi 11.12.</b>					Rote Bete				
<b>Do 12.12.</b>					Lauch				
<b>Fr 13.12.</b>					Möhre				
<b>Sa 14.12.</b>					Kraut-Dill				
<b>So 15.12.</b>					Gurke				

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



## Speiseplan 50. 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,-)	Gourmetmenü (€ 13,40)
<b>Mo 09.12. 2024</b>	4415 – Gebratene Fischfrikadelle, dazu Rahmspinat und Frühlingspüree (•4,0 BE, 48g KH)	4507 – Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße (•4,3 BE, 52g KH)	4797 – Klassisches Hühner-Frikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage und buntem Gemüseris (•3,5 BE, 42g KH)	4260 – Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (•5,1 BE, 61g KH)
<b>Di 10.12. 2024</b>	4585 – Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken (•3,9 BE, 47g KH)	4124 – Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (•2,8 BE, 32g KH)	4060 – Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße, bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln (•2,4 BE, 29g KH)	4211 – „Westfälisches Zwiebelfleisch“ vom Rind in klassischer Zwiebelsauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln (•2,8 BE, 41g KH)
<b>Mi 11.12. 2024</b>	4610 – Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (•2,9 BE, 35g KH)	4462 – Panierte Alaska-Seelachshappen, würziger Dip und Petersilienkartoffeln (•4,6 BE, 55g KH)	4580 – Champignons in Rahmsauce, dazu Serviettenknödel (•4,3 BE, 52g KH)	4759 – Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln (•4,2 BE, 51g KH)
<b>Do 12.12. 2024</b>	4074 – Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,5BE, 42g KH)	4533 – Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (•3,8 BE, 46g KH)	4146 – Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (•2,8 BE, 33g KH)	4740 – Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße, dazu Fingermöhren und Spätzle (•3,8 BE, 46g KH)
<b>Fr 13.12. 2024</b>	4226 – Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4560 – Herzhafter Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit Apfel-Zwiebel-Garnitur (•4,4 BE, 53g KH)	4792 – Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis (•3,6 BE, 37g KH)	4411 - Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (•3,4 BE, 41g KH)
<b>Sa 14.12. 2024</b>	4079 – Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein, mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (•4,1 BE, 49g KH)	4645 – Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch (•2,6 BE, 32g KH)	4762 – Gebratene Geflügel-Fleischbällchen in Curry-Rahm-Soße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln (•4,2 BE, 51g KH)	4320 – Kalbsgeschnetztes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (•3,8 BE, 45g KH)
<b>So 15.12. 2024</b>	4562 – Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße (•4,5 BE, 54g KH)	4086 – Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie (•3,5 BE, 42g KH)	4199 – Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln (•2,2 BE, 26g KH)	4319 – Zartes Gulasch vom Hirsch in Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (•6,4 BE, 76g KH)

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