

Bestellung täglich heiß

Bitte spätestens bis Montag, den 02.11.2020 zurückgeben!

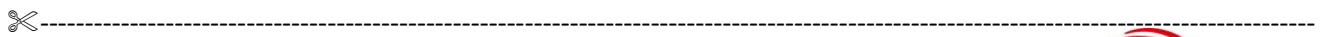


Name Straße Telefon

Vorname PLZ/Ort Email

| Woche | Menü nach Speiseplan | | | | | à la carte | Kuchenangebote 1,90€ | | | Wasser | Frühstück | Abendbrot |
|--------|----------------------|------------|----------|---------|---------------|------------|----------------------|-------|--------|--------|-----------|-----------|
| 46 | Tagesmenü | Diabetiker | Minimenü | Gourmet | Rohkost-Salat | Artikelnr. | Butter | Apfel | Kirsch | Anzahl | Anzahl | Anzahl |
| Mo 09. | | | | | R. Bete | | | | | | | |
| Di 10. | | | | | Möhre | | | | | | | |
| Mi 11. | | | | | Kraut | | | | | | | |
| Do 12. | | | | | Gurke | | | | | | | |
| Fr 13. | | | | | R. Bete | | | | | | | |
| Sa 14. | | | | | Möhre | | | | | | | |
| So 15. | | | | | Kraut | | | | | | | |

Datum Unterschrift



Speiseplan 46. Woche 2020



Wechselnde Rohkostsalate (Kraut, Möhre, Rote Bete, Gurke) für 1,- €

(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

| Tag | Tagesmenü (€ 8,45) | Diabetikermenü (€ 8,45) | Minimenü (€ 8,10) | Gourmetmenü (€ 9,65) |
|----------------------|--|--|--|---|
| Mo 09.11.2020 | 4570 – Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel (•5,0 BE, 60g KH) | 4745 – Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis (•3,9 BE, 47g KH) | 4231 – Zarter Rinderbraten in kräftiger Soße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln (•2,2 BE, 26g KH) | 4786 – Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti (•3,6 BE, 43g KH) |
| Di 10.11.2020 | 4626 – Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein (•3,6 BE, 44g KH) | 4554 – Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH) | 4744 – Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis (•3,0 BE, 36g KH) | 4148 – Hausgemachter Schweinebraten in Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen (•4,0 BE, 48g KH) |
| Mi 11.11.2020 | 4571 – Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße (•8,4 BE, 101g KH) | 4768 – Zwei Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (•3,0 BE, 36g KH) | 4040 – Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (•2,8 BE, 34g KH) | 4189 – Schweineschnitzel in Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Spätzle (•4,7 BE, 56g KH) |
| Do 12.11.2020 | 4074 – Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,3 BE, 39g KH) | 4240 – Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen (•3,5 BE, 42g KH) | 4580 – Champignons in Rahmsoße, dazu Serviettenknödel (•4,4 BE, 53g KH) | 4759 – Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuter-kartoffeln (•4,2 BE, 51g KH) |
| Fr 13.11.2020 | 4425 – Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree (•4,3 BE, 52g KH) | 4550 – Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln (•3,7 BE, 45g KH) | 4169 – Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln (•2,5 BE, 30g KH) | 4411 - Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH) |
| Sa 14.11.2020 | 4131 – Paniertes Schweineschnitzel in pikanter Schaschlik-Soße, dazu Spiralnudeln (•4,9 BE, 59g KH) | 4644 – Pichelsteiner Eintopf mir Rindfleisch (•3,2 BE, 38g KH) | 4233 – Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln (•2,6 BE, 31g KH) | 4197 – Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln (3,2 BE, 39g KH) |
| So 15.11.2020 | 4044 – Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Porree-Gemüse und Petersilien-kartoffeln (•3,0 BE, 36g KH) | 4183 – Mini-Steaklets in Soße, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH) | 4022 – Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren und Stampfkartoffeln (•3,0 BE, 36g KH) | 4260 – Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (•5,1 BE, 61g KH) |

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