

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: **13**

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €		Menü	Kalenderwoche						Dessert	Kuchen	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat	1,29 €		1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl	
Mo 25.03.	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 4419	Zarte Schweinelendchen in Sauce béarnaise dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Salzkartoffeln 4140	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 4097	Apfelmus 3, 1552	Rotkrautsalat 3, Sd, D810012	Mo									
Di 26.03.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1505	Bohnensalat 2, Sd, D810013	Di									
Mi 27.03.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 4590	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1503	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei, Sn, D810001	Mi									
Do 28.03.	Festtagsuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 4693	Medaillons vom Lammrücken in kräftiger Thymian-Soße mit Rosenkohl, dazu Stampfkartoffeln 4304	Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 4533	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle 4163	Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1506	Feldsalat mit Balsamico-Dressing S, D810000	Do									
Fr* 29.03.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 4102	Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln 4404	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 4472	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 4080	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti 4755	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1508	Rote Bete Salat 3, Sd, D810010	Fr*									
Sa* 30.03.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 4584	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle 4203	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rügen-Gemüse, dazu Kartoffeln 4053	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1511	Karottensalat 3, Sd, D810009	Sa*									
So* 31.03.	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale 4217	***Ostermenü*** Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle 4746	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4747	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat 4595	Brauhaus-Gulasch vom Schwein mit Kaisergemüse und Spätzle 4104	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln 4434	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3, G, G1, Sb, M, Me, La, Sd, 1510	Gurkensalat 3, Sd, D810008	So*									

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

= Apfelkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La}
 = Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
 = Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=mit Alkohol ♻=vegetarisch 🍷=ohne Gluten lt. Rezeptur 🥛=ohne Laktose lt. Rezeptur ⚡=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.