



	A 6,79 €	B 7,79 €	C 8,79 €	D 8,59 €	E 7,99 €	M 6,39 €	0,69 €
KW 33	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Mini-Menü	Dessert
Mo	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> 	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, S, Sn</small> 	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> 	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> 	Apfelmus ³ 
10.08.	4074	4542 ● L	4418 ● L	4275 ● L	4758 ● L	4040 ● L	1552
Di	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> 	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> 	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20, G, G1, Ei, Sn</small> 	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La, S</small> 	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small> 	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokekse <small>1, G, G1, M, Me, La</small> 
11.08.	4798 ● L	4465 ● L	4284 ●	4154 ●	4102 ●	4501 ● L	1505
Mi	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small> 	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> 	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße <small>20, G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S</small> 	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small> 	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small> 	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1, G, G1, G3, M, Me, La</small> 
12.08.	4513 ● L	4612 ● L	4782	4172 ●	4012 ● L	4231 ● L	1509
Do	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, G3, S</small> 	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> 	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3, 20, M, Me, La, S, Sn</small> 	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <small>3, 20, S</small> 	Rhabarber-Himbeermus ³ 
13.08.	4552 ● L	4734 ● L	4190 ●	4225 ● L	4085	4626 ● L	1555
Fr	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> 	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> 	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> 	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße <small>1, Sb, M, Me, La</small> 
14.08.	4082 ● L	4747 ● L	4203 ●	4424 ● L	4561 ●	4146 ● L	1506
Sa*	Auch an Wochenenden und an Feiertagen die ganze Auswahl & täglich heiß ins Haus geliefert.*						
Maria Himmelfahrt 15.08.	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G, G1, Ei</small> 	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small> 	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> 	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small> 	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> 	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1, G, G1, M, Me, La</small> 
16.08.	4603 ● L	4024 ●	4182 ●	4740 ● L	4018 ●	4790 ● L	1507
So*	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> 	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, Sb, S</small> 	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small> 	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1, G, G1, M, Me, La</small> 
16.08.	4039 ●	4387 ● L	4202 ● L	4183 ●	4445 ●	4493 ● L	1508




*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,75 Euro.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Kuchen-Angebot: 1,65 €

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

-  = Apfelkuchen G, G1, M, Me, La
-  = Kirschkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
-  = Butterkuchen G, G1, M, Me, La, Sf, Sf1

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol
 ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
 Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid
 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.

Änderungen vorbehalten



	A 6,79 €	B 7,79 €	C 8,79 €	D 8,59 €	E 7,99 €	M 6,39 €	0,69 €
KW 34	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Mini-Menü	Dessert
Mo	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053 ● L	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759 ●	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269 ●	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S 4425 ● L	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La 4144 ●	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581 ● L	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1511
17.08.							
Di	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4756 ●	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574 ● L	Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Buttersoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse G,G1,M,Me,La,S 4771 ●	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086 ●	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080 ● L	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4430 ● L	Apfel-Himbeermus ³ 1558
18.08.							
Mi	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La 4550 ●	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419 ● L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4260 ● L	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748 ● L	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584 ●	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4206 ● L	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,G,G1,G3,M,Me,La 1503
19.08.							
Do	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610 ● L	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524 ● L	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4159 ●	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei 4249 ●	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770 ● L	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022 ● L	Apfel-Bananenmus ³ 1557
20.08.							
Fr	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549 ●	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644 ● L	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4436 ● L	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4786 ●	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais Sn 4138 ●	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüse, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163 ● L	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,G1,M,Me,La 1505
21.08.							
Sa*	Auch an Wochenenden und an Feiertagen die ganze Auswahl & täglich heiß ins Haus geliefert.*						
22.08.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509 ●	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4003 ●	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319 ●	Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La 4412 ●	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069 ●	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792 ● L	Rhabarbermus ³ 1553
23.08.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 ● L	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4131 ●	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334 ●	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117 ●	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571 ●	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4219 ● L	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La 1504

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,75 Euro.

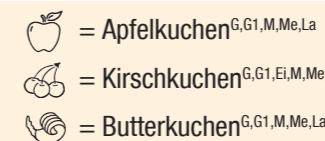
Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Kuchen-Angebot: 1,65 €

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!



Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol
 ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Weizen G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
 Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Nüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid
 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.