
























Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	à la carte Artikelnummer	Kuchen Anzahl
	Tagesmenü	Vegetarische Küche	einfachLECKER	Gourmetmenü	Suppe & Süßes	Salate		1	2	3	4	5	6		
Mo 03.08.	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4070 11,70 €	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small> Art. 4549 12,40 €	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4586 11,20 €	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small> Art. 4444 14,20 €	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small> Art. 4509 12,40 €	Rote Betesalat ^{2,9} Art. 1540 L 1,75 €	Mo 03.08.								  
Di 04.08.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small> Art. 4009 13,60 €	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse <small>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La</small> Art. 4537 12,40 €	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4788 L 11,20 €	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4297 L 13,60 €	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4693 l 13,00 €	Gemischter Salat mit Schinken & Käse, dazu Joghurdressing und Brotbeilage Art. S1 13,00 €	Di 04.08.								  
Mi 05.08.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 4584 12,40 €	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> Art. 4565 L 11,70 €	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Paprika und Pilzen dazu Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small> Art. 4096 11,20 €	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4282 16,60 €	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4516 l 12,40 €	Gurkensalat ² Art. 1542 L 1,75 €	Mi 05.08.								  
Do 06.08.	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small> Art. 4147 L 13,60 €	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 4399 12,40 €	Feines Fischfrikassee vom Alaska Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu Langkornreis <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> Art. 4431 L 11,20 €	Ente "Asiatischer Art" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small> Art. 4781 14,80 €	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> Art. 4500 L 12,40 €	Blatt- & Kraussalat mit Frikadellen, dazu Essig-Öl-Dressing und Brotbeilage Art. S1 13,00 €	Do 06.08.								  
Fr 07.08.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4458 L 13,00 €	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln Art. 4639 L 11,70 €	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ¹⁰ <small>G,G1,M,Me,La</small> Art. 4533 L 11,20 €	Seelachs in Kräutermarinade mit rustikalem Frühlingsgemüse aus Möhren und Bohnen dazu Salzkartoffeln <small>Fi</small> Art. 4407 L 14,20 €	Klassischer Hühnersuppentopf mit Möhren, Erbsen, Pastinaken und Nudeln <small>G,G1,Ei</small> Art. 4621 L 11,70 €	Karotten-Mandarinen-Salat ² Art. 1541 1,75 €	Fr 07.08.								  
Sa 08.08.	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen, Paprika, Möhre, Porree und Mungbohnenkeimlingen <small>G,G1,Ei,Sb</small> Art. 4514 13,00 €	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small> Art. 4557 L 12,40 €	Gemüsesuppe Minestrone mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage (Paprika, Zucchini, Möhren) und Kräutern verfeinert <small>G,G1,S</small> Art. 4633 11,20 €	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4211 14,80 €	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} Art. 4542 L 12,40 €	Weißkraut-Dill-Salat <small>2,3,Ei,M,Me,La,Sn,Sd</small> Art. 1538 1,75 €	Sa 08.08.								  
So 09.08.	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4093 L 12,40 €	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>M,Me,La,S</small> Art. 4597 13,00 €	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4075 L 11,20 €	Rinderschmortopf mit Pfifferlingen dazu eine Rosenkohl-Kartoffelpfanne <small>20,G,G1,S,Sn</small> Art. 4215 √ 16,60 €	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{20,3,S} Art. 4641 12,40 €	Lauch-Sellerie-Salat <small>2,3,M,Me,La,S,Sd</small> Art. 1539 1,75 €	So 09.08.								  

Wir bitten um Abgabe des Speiseplanes bis Montag, 27.07.2026

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive MwSt. , Anlieferung und Nachtisch.

Der Preis für ein Stück Kuchen beträgt 2,35 Euro

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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


Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

 = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}

 = Kirschkuchen^{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 ℓ = vegetarisch × = 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 = Milcheiweiß 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.