



Menüangebot	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 17.08.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Art. 4736 13,60 €	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Art. 4628 L 11,70 €	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 €	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Art. 4151 L 14,20 €	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S Art. 4645 L 12,40 €	Lauch-Sellerie-Salat <small>2, 3, M, Me, La, S, Sd</small> Art. 1539 1,75 €	Mo 17.08.								
Di 18.08.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20, G, G1, Sn</small> Art. 4131 13,00 €	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse "Mediterraner Art" dazu Kräuter-Kartoffeln <small>M, Me, La</small> Art. 4528 13,60 €	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck s Art. 4611 11,20 €	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüseimischung und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> Art. 4754 L 14,20 €	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Art. 4525 L 12,40 €	bunter Salat mit Schnitzelstreifen und Joghurt dressing Art. S1 13,00 €	Di 18.08.								
Mi 19.08.	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris <small>M, Me, La, S, Sn</small> Art. 4499 L 13,60 €	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen <small>G, G1, S</small> Art. 4552 L 12,40 €	Feines Fischfrikassee vom Alaska Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseinlage dazu Langkornreis <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> Art. 4431 L 11,20 €	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>20, 3, M, Me, La</small> Art. 4142 14,20 €	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Art. 4693 L 13,00 €	Weißkraut-Dill-Salat <small>2, 3, Ei, M, Me, La, Sn, Sd</small> Art. 1538 1,75 €	Mi 19.08.								
Do 20.08.	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle <small>G, G1, Ei</small> Art. 4247 13,60 €	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Art. 4543 L 12,40 €	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9, G, G1, M, Me, La</small> Art. 4513 L 11,20 €	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20, G, G1, K, Fi, M, Me, La</small> Art. 4427 14,20 €	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Art. 4524 L 12,40 €	gemischter Salat mit Schinken & Käse und Joghurt dressing Art. S1 13,00 €	Do 20.08.								
Fr 21.08.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> Art. 4429 L 13,00 €	Kleine Gemüseröstis dazu Buttergemüse (Erbse, Möhre, Blumenkohl, Mais), Kartoffel-Zwiebel-Stampf und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small> Art. 4508 13,00 €	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris (Erbsen, Möhren) <small>G, G1, Ei, S</small> Art. 4077 L 11,20 €	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Art. 4189 L 13,60 €	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>20, 3, M, Me, S</small> Art. 4631 12,40 €	Gurkensalat ² Art. 1542 L 1,75 €	Fr 21.08.								
Sa 22.08.	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln <small>20, 3, M, Me, La, S, Sn</small> Art. 4005 13,00 €	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Art. 4572 L 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 €	Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small> Art. 4475 L 14,20 €	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Art. 4542 L 12,40 €	Rote Betesalat ^{2, 9} Art. 1540 L 1,75 €	Sa 22.08.								
So 23.08.	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Art. 4053 L 11,70 €	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small> Art. 4594 L 12,40 €	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße "Asia Art" mit Langkornreis Sb Art. 4763 11,20 €	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> Art. 4739 L 14,20 €	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>20, 3, S, Sn</small> Art. 4614 13,00 €	Karotten-Mandarinen-Salat ² Art. 1541 1,75 €	So 23.08.								

Wir bitten um Abgabe des Speiseplanes bis Montag, 10.08.2026

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, S, Sb}

= Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, 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=Ernüsse 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.