à la carte
Mahlzeitendienst

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **52**

Menü-angebot	1 Tagesmenü	2 Vegetarische Küche	3 einfachLECKER	4 Gourmetmenü	5 Suppe & Süßes	6 Salate
Mo 21.12.	**Traditionell zubereitete Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4070 ● 11,70 €	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 Art. 4549 ● 12,40 €	**Cremiges Rahmgemüse** aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4586 ● 11,20 €	**Gebratene Geflügelleber** in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S Art. 4444 ● 14,20 €	**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 Art. 4509 12,40 €	**Rote Beete Salat** Art. 60 1,75 €
Di 22.12.	**Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind** mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn Art. 4009 ● 13,60 €	**Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen** (auf Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,Sb,M,Me,La Art. 4537 ● 12,40 €	**Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße** mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4788 L ● 11,20 €	**Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4297 L ● 13,60 €	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4693 L ● 13,00 €	**großer gemischter Salat mit Schinken & Käse und Joghurtdressing** Art. S1 13,00 €
Mi 23.12.	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S Art. 4584 ● 12,40 €	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 4565 L ● 11,70 €	**Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln** G,G1,S,Sn Art. 4096 ● 11,20 €	**Rinderleber "Berliner Art"** mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4282 ● 16,60 €	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 L 12,40 €	**grüne Bohnensalat** Art. 50 1,75 €
Do 24.12.	**Rinderroulade "Hausfrauen Art"** in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4220 L ● 14,20 €	**Gemüse-Maultaschen** in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G,G1,Ei,S Art. 4399 ● 12,40 €	**Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs** in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4431 L ● 11,20 €	**Zartes Gulasch vom Hirsch** in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4319 ▽ 16,60 €	**Topfenknödel mit Nougatcremefüllung** dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 Art. 4500 L 12,40 €	**Krautsalat** Art. 30 1,75 €
Fr 25.12.	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 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,G,G1,M,Me,La Art. 4533 L ● 11,20 €	**Seelachs in Kräutermarinade** dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi Art. 4407 L ● 14,20 €	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei Art. 4621 L ● 11,70 €	**Karotten-Mandarinen-Salat** 2 Art. 1541 1,75 €
Sa 26.12.	**Deftiger Schweinebraten** mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4117 ● 13,60 €	**Reibekuchen mit Apfelmus** G,G1,Ei Art. 4557 L 12,40 €	**Gemüsesuppe Minestrone "italienischer Art"** mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert G,G1,S Art. 4633 ● 11,20 €	**Rinderschmortopf mit Pfifferlingen** dazu eine Rosenkohl-Kartoffelpfanne 20,G,G1,S,Sn Art. 4215 ▽ ● 16,60 €	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4542 L ● 12,40 €	**Rote Beete Salat** Art. 60 1,75 €
So 27.12.	**Frikadelle vom Schwein und Rind** in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4093 L ● 12,40 €	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken M,Me,La,S Art. 4597 ● 13,00 €	**Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße** dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4075 L ● 11,20 €	**Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4211 ● 14,80 €	**Linseneintopf "Hausfrauen Art"** mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S Art. 4641 ● 12,40 €	**Lauch-Sellerie-Salat** 2,3,M,Me,La,S,Sd Art. 1539 1,75 €

Menü	1	2	3	4	5	6	à la carte Artikel-nummer	Kuchen Anzahl
Mo 21.12.								
Di 22.12.								
Mi 23.12.								
Do 24.12.								
Fr 25.12.								
Sa 26.12.								
So 27.12.								

Wir bitten um Abgabe des Speiseplanes bis Montag, 14.12.2026

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!

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

Wählen Sie Ihre Kostform:
L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

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 =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.