

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	8,25 €	8,60 €	7,25 €	10,35 €	9,35 €	8,10 €										
	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost										
<b>Mo</b>	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	<b>Rinderfrikadelle "Griechische Art"</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	<b>Zarter Lammkeulenbraten "Provence"</b> in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> G,G1,M,Me,La	<b>Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck</b> dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Mo</b>									
27.05.	Art. 4610 ● L	Art. 4045 ●	Art. 4060 ●	Art. 4318 ● L	Art. 4512 ●	Art. 4076	27.05.	<input type="checkbox"/>								
<b>Di</b>	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	<b>Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln</b> G,G1,Sb,S	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese</b> G,G1,G3,S	<b>Linseneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	<b>Di</b>									
28.05.	Art. 4761 ● L	Art. 4445 ●	Art. 4573 ● L	Art. 4217 ● L	Art. 4552 ● L	Art. 4641 ●	28.05.	<input type="checkbox"/>								
<b>Mi</b>	<b>Hackbraten in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturrell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen "naturrell" und Langkornreis	<b>Seelachsfilet in Kräutermarinade</b> dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	<b>Mi</b>									
29.05.	Art. 4061 ● L	Art. 4590 ● L	Art. 4792 ● L	Art. 4407 ● L	Art. 4557 ● L	Art. 4556 ● L	29.05.	<input type="checkbox"/>								
<b>Do</b>	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln</b> G,G1,Ei,S,Sn	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	<b>Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	<b>Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</b> 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Do</b>									
30.05.	Art. 4053 ● L	Art. 4023 ● L	Art. 4762 ● L	Art. 4176 ● L	Art. 4575 ●	Art. 4524 ● L	30.05.	<input type="checkbox"/>								
<b>Fr</b>	<b>Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art"</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Schweineschnitzel Natur</b> in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe	<b>Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße</b> Ei,M,Me,La,S	<b>Fr</b>									
31.05.	Art. 4612 ● L	Art. 4465 ● L	Art. 4790 ● L	Art. 4108 ●	Art. 4628 ● L	Art. 4263 ● L	31.05.	<input type="checkbox"/>								
<b>Sa</b>	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Klopse "Königsberger Art"</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	<b>Geflügelbratwurst in herzhafter Soße</b> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	<b>Sa</b>									
01.06.	Art. 4415 ● L	Art. 4683 ● L	Art. 4040 ● L	Art. 4417 ●	Art. 4500 ● L	Art. 4767 ●	01.06.	<input type="checkbox"/>								
<b>So</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße</b> mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"</b> mit "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>So</b>									
02.06.	Art. 4400 ● L	Art. 4297 ● L	Art. 4227 ● L	Art. 4770 ● L	Art. 4599 ● L	Art. 4347 ●	02.06.	<input type="checkbox"/>								

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz  
 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  
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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.

**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)

Sie erreichen uns unter: Tel. 0 23 35 / 639 - 19 32 · [menuemobil@esv.de](mailto:menuemobil@esv.de)

Ab- und Umbestellungen bis spätestens einen Werktag vorher bis 12.00 Uhr.  
 An Samstagen, Sonn- und Feiertagen sind Änderungen leider nicht möglich.  
 An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü.

Das MenüMobil gehört zur Wirtschaftsdienste Volmarstein GmbH · Im Hensberg 1 · 58300 Wetter

<b>Dessert = je 0,75 €</b>	<b>Salat = je 2,20 €</b>	<b>Kuchen = 2,10 €</b>
1 = Pudding 2 = Joghurt	A = Krautsalat B = Gurkensalat C = Bohnensalat D = Blattsalat	= Apfelkuchen (G,G1,M,Me,La) = Kirschkuchen (G,G1,Ei,M,Me,La) = Butterkuchen (G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.