






Menü- angebot	1 8,25 €	2 8,60 €	3 7,25 €	4 10,35 €	5 8,35 €	6 8,10 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost										Anzahl
Mo	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Rinderfrikadelle "Griechi- sche Art" dazu Tomaten-Paprika- Reis und Grillgemüse in einer fruch- tigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Hausgemachte Wirsingrou- lade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Ge- müse und Petersilienkar- toffeln G,G1,S,Sn	Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermö- hren, dazu Kartoffel-Pastinaken- stampf G,G1,M,Me,La,S,Sn	Apfelstrudel mit Vanilleso- ße G,G1,M,Me,La	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Mo									
12.02.	Art. 4610 ● L	Art. 4045 ●	Art. 4060 ●	Art. 4318 ● L	Art. 4512 ☞	Art. 4076	12.02.									
Di	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Kä- seSoße G,G1,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salz- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rinderbraten in einer Senf- Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Penne-Nudeln mit vegetari- scher Bolognese G,G1,G3,S	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	Di									
13.02.	Art. 4761 ● L	Art. 4445 ●	Art. 4573 ☞ ● L	Art. 4217 ● L	Art. 4552 ☞ ● L	Art. 4641 ●	13.02.									
Mi	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "natu- rell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kom- pott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Hühnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Seelachsfilet in Kräuterma- rinade dazu rustikales Frühling- gemüse und Salzkartoffeln Fi	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Mi									
14.02.	Art. 4061 ● L	Art. 4590 ☞ ● L	Art. 4792 ● L	Art. 4407 ● L	Art. 4557 ☞ L	Art. 4556 ☞ ● L	14.02.									
Do	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bra- tensoße mit Rüben-Gemü- se, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Gebratene Geflügelfleisch- bällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Ap- felrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Spätzlepfanne mit Rübengemü- se, Silberzwiebeln und Tomatenwür- feln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Zwetschgenknödel mit Va- nillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Sü- ßungsmitteln und einer Zu- ckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Do									
15.02.	Art. 4053 ● L	Art. 4023 ● L	Art. 4762 ● L	Art. 4176 ● L	Art. 4575 ☞ ●	Art. 4524 ☞ ● L	15.02.									
Fr	Gemüseeeintopf nach "Gärt- nerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs mit Gemüse- einlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Geflügelfrikadelle in Bra- tensoße mit Wirsinggemü- se und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kar- toffeleintopf mit Steckrübe	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Aller- lei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Fr									
16.02.	Art. 4612 ● L	Art. 4465 ● L	Art. 4790 ● L	Art. 4108 ●	Art. 4628 ☞ ● L	Art. 4263 ● L	16.02.									
Sa	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspü- ree G,G1,Fi,M,Me,La	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeeinlage G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartof- feln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhalti- ger Fischwirtschaft) dazu eine Reis- Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	Topfenknödel mit Nougat- cremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer- Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Geflügelbratwurst in herz- hafter Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salz- kartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Sa									
17.02.	Art. 4415 ● L	Art. 4683 ☞ ● L	Art. 4040 ● L	Art. 4417 ●	Art. 4500 ☞ L	Art. 4767 ●	17.02.									
So	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsich- en und Ananas, dazu Ge- müsereis M,Me,La,S,Sn	Zartes Rindergeschnetzel- tes "Stroganoff" mit "Haus- macher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rot- kohl und Spätzle G,G1,Ei,S	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Kalbshacksteak in cremi- ger Weißwein-Soße dazu Wir- singgemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	So									
18.02.	Art. 4400 ● L	Art. 4297 ● L	Art. 4227 ● L	Art. 4770 ● L	Art. 4599 ☞ ● L	Art. 4347 ☞ ●	18.02.									

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
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.

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

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




Dessert = je 0,75 €

1 = Pudding
2 = Joghurt

Salat = je 2,20 €

A = Krautsalat
B = Gurkensalat
C = Bohnensalat
D = Blattsalat

Kuchen = 2,10 €

 = 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.