



Ihr MenüMobil bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!

Bestellschein

Kalenderwoche: 7

* Kann enthalten 1,2,3,10,
Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn

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- ser- t* Sar- lat*	Kuchen Anzahl												
	leichte Vollkost		Diabetiker		Mini Menüs		Gourmet		Vegetarisch		Vollkost			1	2	3	4	5	6														
Mo 12.02.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4045 ● L		Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4060 ●		Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4318 ● L		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La Art. 4512 ●		Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4076		Mo 12.02.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761 ● L													<input type="checkbox"/>																			
Di 13.02.	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S Art. 4445 ●		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4573 ● L		Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn Art. 4217 ● L		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S Art. 4552 ● L		Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S Art. 4641 ●		Di 13.02.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761 ● L												<input type="checkbox"/>									
	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturrell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L													<input type="checkbox"/>																			
Mi 14.02.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ● L		Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis Art. 4792 ● L		Seelachsfilet in Kräutermarkarine dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi Art. 4407 ● L		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557 ● L		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecce in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S Art. 4556 ● L		Mi 14.02.	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturrell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L												<input type="checkbox"/>									
	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4053 ● L													<input type="checkbox"/>																			
Do 15.02.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnuheln G,G1,Ei,S,Sn Art. 4023 ● L		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnuheln G,G1,M,Me,La Art. 4762 ● L		Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelsrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4176 ● L		Spätzlepflanze mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me Art. 4575 ● L		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerkart) G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ● L		Do 15.02.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L												<input type="checkbox"/>									
	Bunter Fischtopf vom Alaskaseelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465 ● L													<input type="checkbox"/>																			
Fr 16.02.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4612 ● L		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4683 ● L		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4790 ● L		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La Art. 4108 ●		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe G,G1,M,Me,La,S Art. 4628 ● L		Fr 16.02.	Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L												<input type="checkbox"/>									
	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L													<input type="checkbox"/>																			
Sa 17.02.	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn Art. 4400 ● L		Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4297 ● L		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4227 ● L		Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L		Bunter Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4599 ● L		Sa 17.02.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L												<input type="checkbox"/>									
	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn Art. 4400 ● L													<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 ☒ = 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. 023 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