















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			1	2	3	4	5	6			Anzahl	
Mo	Klassischer Hühnersup- pentopf <small>G,G1,Ei</small>		Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstü- cken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,M,Me,La</small>		Hausgemachte Rinderfrika- delle in herzhafter Braten- soße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Filettöpfchen (Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Hähnchenbrust in fruchtiger To- maten-Balsamico-Soße, dazu Ge- müsereis		Mo										
19.02.	Art. 4621 <small>● L</small>		Art. 4501 <small>22 ● L</small>		Art. 4097 <small>● L</small>		Art. 4127 <small>22 ●</small>		Art. 4554 <small>22 ● L</small>		Art. 4798 <small>● L</small>		19.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Form- fleisch) mit Erbsen u. Möh- ren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Paniertes Schweineschnit- zel "Jäger Art" in Champi- gnonsoße, dazu Frühlings- gemüse und Petersilienkar- toffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Goldgelbes Rührei mit Ge- müse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>		Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>		Cremiger Vollmilch-Grießb- rei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
20.02.	Art. 4747 <small>● L</small>		Art. 4153 <small>●</small>		Art. 4581 <small>22 ● L</small>		Art. 4427 <small>●</small>		Art. 4594 <small>22 ● L</small>		Art. 4533 <small>22 ● L</small>		20.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Mi	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumen- kompott (mit Süßungsmit- teln und einer Zuckerart) <small>9,G,G1,M,Me,La</small>		Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine- fleisch dazu Rote-Bete-Ge- müse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Rindfleisch in Meerrettich- soße dazu Erbsen "natu- rell" und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai- Reis <small>Sb</small>		Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
21.02.	Art. 4513 <small>22 ● L</small>		Art. 4079 <small>● L</small>		Art. 4206 <small>● L</small>		Art. 4782 <small>●</small>		Art. 4683 <small>22 ● L</small>		Art. 4433 <small>● L</small>		21.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Do	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Ge- müsereis <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und ge- schnittener Mettwurst vom Schwein <small>20,3,M,Me,La,S</small>		Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
22.02.	Art. 4224 <small>●</small>		Art. 4778 <small>● L</small>		Art. 4493 <small>● L</small>		Art. 4319 <small>22</small>		Art. 4590 <small>22 ● L</small>		Art. 4609		22.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fr	Alaska-Seelachs mit Spi- nat-Käse-Auflage (aus nach- haltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartof- feln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Hähnchenbrust in frucht- iger Tomaten-Balsamico- Soße, dazu Gemüse-Reis		Zartes Schweinegeschnet- zeltes in Soße mit buntem Gemü- semix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße da- zu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln <small>M,Me,La,S</small>		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und klei- ne Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Traditionell zubereitete Le- berklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkar- toffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
23.02.	Art. 4426 <small>● L</small>		Art. 4798 <small>● L</small>		Art. 4163 <small>● L</small>		Art. 4758 <small>● L</small>		Art. 4543 <small>22 ● L</small>		Art. 4074		23.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sa	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Kartoffel-Gemüse-Reibeku- chen mit einem feinen Gemüse- mix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Kalbsgeschnetzeltes "Züri- cher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>		Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
24.02.	Art. 4768 <small>● L</small>		Art. 4576 <small>22 ●</small>		Art. 4525 <small>22 L</small>		Art. 4334 <small>22 ●</small>		Art. 4387 <small>22 ● L</small>		Art. 4551 <small>●</small>		24.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
So	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Ri- si-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Hähnchenoberkeule in fei- ner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Schweineschnitzel "Cor- don bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Kä- sesoße <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>		Cremiges Champignonra- gout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübegemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
25.02.	Art. 4095 <small>● L</small>		Art. 4433 <small>● L</small>		Art. 4755 <small>●</small>		Art. 4182 <small>●</small>		Art. 4587 <small>22 ● L</small>		Art. 4192 <small>● L</small>		25.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 22 = mit Alkohol 22 = 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.