

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- ser- t* Sal- at*	Kuchen
	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost		Anzahl							
Mo 02.03.	Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerkart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mo 02.03.								  
	Art. 4612 ● L 8,48 €	Art. 4780 ● L 8,48 €	Art. 4040 ● L 8,48 €	Art. 4334 ✕ ● 10,75 €	Art. 4524 ✕ ● L 8,90 €	Art. 4002 ● L 8,90 €									  
Di 03.03.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepflanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Bunter Fischtopf vom Alasaka-Seelachs mit Gemüeeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Di 03.03.								  
	Art. 4761 ● L 9,80 €	Art. 4249 ● 9,80 €	Art. 4542 ✕ ● L 8,90 €	Art. 4255 ● L 10,75 €	Art. 4548 ✕ ● 8,90 €	Art. 4465 ● L 9,80 €									  
Mi 04.03.	Paniert Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüeeinlage G,G1,M,Me,La,S	"Himmel und Erde" Stampkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mi 04.03.								  
	Art. 4402 ● L 10,18 €	Art. 4026 ● 9,35 €	Art. 4146 ● L 8,90 €	Art. 4182 ● 10,75 €	Art. 4683 ✕ ● L 8,48 €	Art. 4378 ● L 8,90 €									  
Do 05.03.	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfeln G,G1,Ei,M,Me,La	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Do 05.03.								  
	Art. 4599 ✕ ● L 8,90 €	Art. 4406 ● 10,18 €	Art. 4022 ● L 8,48 €	Art. 4784 ● 10,18 €	Art. 4570 ✕ ● 9,35 €	Art. 4610 ● L 8,90 €									  
Fr 06.03.	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelspätzle und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Fr 06.03.								  
	Art. 4221 ● L 10,18 €	Art. 4748 ● L 9,80 €	Art. 4233 ● L 8,48 €	Art. 4411 ● L 10,18 €	Art. 4321 ✕ ● L 8,48 €	Art. 4512 ✕ 9,35 €									
Sa 07.03.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Sa 07.03.								
	Art. 4590 ✕ ● L 8,90 €	Art. 4644 ● L 8,90 €	Art. 4745 ● L 9,35 €	Art. 4120 ● L 10,75 €	Art. 4580 ✕ ● 9,35 €	Art. 4275 ● L 9,80 €									
So 08.03.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Schäufle und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	So 08.03.								
	Art. 4189 ● L 9,80 €	Art. 4508 ✕ ● 9,35 €	Art. 4199 ● L 8,90 €	Art. 4740 ● L 10,18 €	Art. 4574 ✕ ● L 8,48 €	Art. 4458 ● L 9,35 €									

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 273846. 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. 02335/639-1932 · 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.