






















Menü- angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost		Anzahl								
Mo 09.03.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn Art. 4023 ● L 8,90 €	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis Art. 4798 ● L 9,80 €	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4553 ☞ ● L 8,48 €	Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4176 ● L 12,40 €	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S Art. 4552 ☞ ● L 8,90 €	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 8,48 €	Mo 09.03.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Di 10.03.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S Art. 4645 ● L 8,90 €	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4018 ● 9,80 €	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4429 ● L 9,35 €	Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4318 ● L 12,40 €	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557 ☞ L 8,90 €	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4732 ● 9,35 €	Di 10.03.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Mi 11.03.	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,S,Sn Art. 4400 ● L 9,80 €	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ● L 9,35 €	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4502 ☞ L 8,48 €	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4320 ☞ ● 12,40 €	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 ☞ L 8,90 €	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L 8,90 €	Mi 11.03.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Do 12.03.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 4539 ☞ L 8,48 €	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ☞ ● L 8,90 €	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 Art. 4229 ● L 8,48 €	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren "naturrell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4308 ☞ ● 12,40 €	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4387 ☞ ● L 9,35 €	Deftiges Eisbeinflleich auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 4144 ● 10,18 €	Do 12.03.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Fr 13.03.	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L 9,80 €	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4462 ● L 9,35 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4744 ● L 8,90 €	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4411 ● L 10,18 €	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Art. 4603 ☞ ● L 8,48 €	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 Art. 4509 ☞ 8,90 €	Fr 13.03.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Sa 14.03.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L 9,35 €	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La Art. 4513 ☞ ● L 8,48 €	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4082 ● L 8,48 €	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4765 ● L 10,18 €	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika G,G1 Art. 4549 ☞ ● 8,90 €	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei Art. 4621 ● L 8,48 €	Sa 14.03.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
So 15.03.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,S,Sn Art. 4474 ● L 10,18 €	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4796 ● L 9,80 €	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4231 ● L 8,90 €	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4127 ☞ ● 12,40 €	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4571 ☞ ● 8,90 €	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La Art. 4544 ☞ 8,90 €	So 15.03.									 <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 ☞ = 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](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 35/639-1932 · [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


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.