

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 16.03.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompost 10,G,G1,M,Me,La	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Seelachsfilet in Kräuterma-rinade dazu rustikales Frühlings-gemüse und Salzkartoffeln Fi	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinegulasch "Haus-frauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Mo								  
	Art. 4533   L 8,48 €	Art. 4606 ● 8,90 €	Art. 4790 ● L 8,48 €	Art. 4407 ● L 10,18 €	Art. 4585  ● 9,35 €	Art. 4164 ● 9,80 €	16.03.								  
Di 17.03.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	"Westfälisches Zwiebel-fleisch" Zartes Rindfleisch in Zwiebelsoße, grüne Bohnen u. Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsingge-müse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Di								  
	Art. 4124 ● L 9,80 €	Art. 4211 ● 10,18 €	Art. 4608   L 8,48 €	Art. 4203 ● 10,18 €	Art. 4321  ● L 8,48 €	Art. 4458 ● L 9,35 €	17.03.								  
Mi 18.03.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Ge-müseeinlage, dazu Lang-kornreis G,G1,M,Me,La,S	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrenge-müse und Knöpflepätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rührei mit cremigem Spi-nat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstü-cken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La	Mi								  
	Art. 4644 ● L 8,90 €	Art. 4780 ● L 8,48 €	Art. 4229 ● L 8,48 €	Art. 4159  ● 12,40 €	Art. 4565  ● L 8,48 €	Art. 4501  ● L 8,48 €	18.03.								  
Do 19.03.	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine-fleisch dazu Rote-Bete-Ge-müse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger Möhren, Blumenkohl und Stampf kartoffeln M,Me,La,S	Rinderroulade mit Hack-fleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikante Paprikasoße mit Kräu-ter-Kartoffeln G,G1,Ei	Do								  
	Art. 4079 ● L 8,90 €	Art. 4574   L 8,48 €	Art. 4212 ● L 9,35 €	Art. 4269  ● 12,40 €	Art. 4539  L 8,48 €	Art. 4024 ● 8,90 €	19.03.								  
Fr 20.03.	Paniert Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20	Trivellinudeln mit grünem Ge-müsemix in Joghurtsosse G,G1,M,Me,La	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampf kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Fr								  
	Art. 4472 ● L 9,80 €	Art. 4778 ● L 9,80 €	Art. 4515  L 8,90 €	Art. 4785  ● 10,18 €	Art. 4545  ● L 9,35 €	Art. 4018 ● 9,80 €	20.03.								  
Sa 21.03.	Panierte Hähnchen-Hap-pen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen u. Möhren, Soße Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Schweinehacksteak in pi-kanter Bratensoße mit grü-nem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kar-toffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelpalten 3,Sn	Sa								  
	Art. 4747 ● L 8,90 €	Art. 4551 ● 8,48 €	Art. 4099 ● 8,48 €	Art. 4217 ● L 10,75 €	Art. 4683  ● L 8,48 €	Art. 4088 ● 8,90 €	21.03.								  
So 22.03.	Grünkohl mit Kasseler und Räu-cherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weiß-kraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kalbsgeschnetzeltes "Züri-cher Art" mit Brokkoli und Kräuter-pätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepflanne in cremiger Currysoße mit Lang-kornreis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Seelachsfilet in einer medi-terranean Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartof-felwürfel Fi	So								  
	Art. 4197 ● 10,18 €	Art. 4102 ● 9,80 €	Art. 4162 10,18 €	Art. 4334  ● 10,75 €	Art. 4548  ● 8,90 €	Art. 4406 ● 10,18 €	22.03.								  

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. 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. _____
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.