

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	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 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 Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse 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 "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Mo									
16.03.	Art. 4533 8,48 €	Art. 4606 8,90 €	Art. 4790 8,48 €	Art. 4407 10,18 €	Art. 4585 9,35 €	Art. 4164 9,80 €	16.03.									
Di	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	"Westfälisches Zwiebelfleisch" 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 Wirsinggemüse, 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 Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Di									
17.03.	Art. 4124 9,80 €	Art. 4211 10,18 €	Art. 4608 8,48 €	Art. 4203 10,18 €	Art. 4321 8,48 €	Art. 4458 9,35 €	17.03.									
Mi	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La	Mi									
18.03.	Art. 4644 8,90 €	Art. 4780 8,48 €	Art. 4229 8,48 €	Art. 4159 12,40 €	Art. 4565 8,48 €	Art. 4501 8,48 €	18.03.									
Do	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,S,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 pikanter Paprikasoße mit Kräuterkartoffeln G,G1,Ei	Do									
19.03.	Art. 4079 8,90 €	Art. 4574 8,48 €	Art. 4212 9,35 €	Art. 4269 12,40 €	Art. 4539 8,48 €	Art. 4024 8,90 €	19.03.									
Fr	Panierter 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,S,Sn	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20	Trivellinudeln mit grünem Gemüse in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Fr									
20.03.	Art. 4472 9,80 €	Art. 4778 9,80 €	Art. 4515 8,90 €	Art. 4785 10,18 €	Art. 4545 9,35 €	Art. 4018 9,80 €	20.03.									
Sa	Panierte Hähnchen-Happen (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 pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,S,Sn	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten 3,Sn	Sa									
21.03.	Art. 4747 8,90 €	Art. 4551 8,48 €	Art. 4099 8,48 €	Art. 4217 10,75 €	Art. 4683 8,48 €	Art. 4088 8,90 €	21.03.									
So	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	So									
22.03.	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](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. 023 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.