

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 23.03.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L 8,90 €	Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4045 ● 9,35 €	Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4060 ● 8,90 €	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 €	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La Art. 4512 22 9,35 €	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4076 9,35 €	Mo 23.03.									 ☐
																 ☐
Di 24.03.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761 ● L 9,80 €	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S Art. 4445 ● 10,18 €	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4573 22 ● L 8,48 €	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn Art. 4217 ● L 10,75 €	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S Art. 4552 22 ● L 8,90 €	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S Art. 4641 ● 8,90 €	Di 24.03.									 ☐
																 ☐
Mi 25.03.	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L 9,35 €	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4523 22 L 8,90 €	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis Art. 4792 ● L 8,48 €	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi Art. 4407 ● L 10,18 €	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557 22 L 8,90 €	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S Art. 4556 22 ● L 9,35 €	Mi 25.03.									 ☐
																 ☐
Do 26.03.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rügen-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4053 ● L 8,48 €	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn Art. 4023 ● L 8,90 €	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La Art. 4762 ● L 8,48 €	Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4176 ● L 12,40 €	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me Art. 4575 22 ● 8,90 €	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße , dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 22 ● L 8,90 €	Do 26.03.									 ☐
																 ☐
Fr 27.03.	Gemüseeeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L 8,48 €	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465 ● L 9,80 €	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4790 ● L 8,48 €	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4108 ● 10,75 €	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln Art. 4639 22 ● L 8,48 €	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S Art. 4263 ● L 9,80 €	Fr 27.03.									 ☐
																 ☐
Sa 28.03.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L 8,90 €	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La Art. 4668 9,35 €	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4040 ● L 8,48 €	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La Art. 4417 ● 10,18 €	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeerkompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 Art. 4500 22 L 8,90 €	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La Art. 4776 ● 9,80 €	Sa 28.03.									 ☐
																 ☐
So 29.03.	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseréis M,Me,La,S,Sn Art. 4400 ● L 9,80 €	Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4297 ● L 9,80 €	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4227 ● L 9,35 €	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L 10,75 €	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4599 22 ● L 8,90 €	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4347 22 ● 9,80 €	So 29.03.									 ☐
																 ☐

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∑ = mit Alkohol 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 35/639-1932 · 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)

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.

Änderungen vorbehalten