

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	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstü- cken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La	Hausgemachte Rinderfrika- delle in herzhafter Braten- soße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Filettöpfchen (Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in fruchtiger To- maten-Balsamico-Soße, dazu Ge- müsereis	Mo									
30.03.	Art. 4621 ● L 8,48 €	Art. 4501 8,48 €	Art. 4097 ● L 8,48 €	Art. 4127 12,40 €	Art. 4554 8,90 €	Art. 4798 ● L 9,80 €	30.03.									
Di	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Form- fleisch) mit Erbsen u. Möh- ren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnit- zel "Jäger Art" in Champi- gnonsoße, dazu Frühlings- gemüse und Petersilienkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Goldgelbes Rührei mit Ge- müse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Feine Gemüseauwahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott 10,G,G1,M,Me,La	Di									
31.03.	Art. 4747 ● L 8,90 €	Art. 4153 ● 9,80 €	Art. 4581 8,48 €	Art. 4427 ● 10,18 €	Art. 4594 8,90 €	Art. 4533 8,48 €	31.03.									
Mi	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumen- kompott (mit Süßungsmit- teln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine- fleisch dazu Rote-Bete-Ge- müse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettich- soße dazu Erbsen "natu- rell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai- Reis Sb	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Mi									
01.04.	Art. 4513 8,48 €	Art. 4079 ● L 8,90 €	Art. 4206 ● L 8,90 €	Art. 4782 ● 10,75 €	Art. 4683 8,48 €	Art. 4433 ● L 10,18 €	01.04.									
Do	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Ge- müsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Grünkohleintopf mit geschnitte-ner Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Do									
02.04.	Art. 4224 ● 10,18 €	Art. 4778 ● L 9,80 €	Art. 4493 ● L 8,90 €	Art. 4319 12,40 €	Art. 4590 8,90 €	Art. 4614 9,35 €	02.04.									
Fr	Alaska-Seelachs mit Spi- nat-Käse-Auflage (aus nach- haltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartof- feln G,G1,Fi,M,Me,La	Hähnchenbrust in fruchtig- er Tomaten-Balsamico- Soße, dazu Gemüse-Reis	Zartes Schweinegeschnet- zeltes in Soße mit buntem Gemü- semix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße da- zu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und klei- ne Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Traditionell zubereitete Le- berklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkar- toffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Fr									
03.04.	Art. 4426 ● L 10,18 €	Art. 4798 ● L 9,80 €	Art. 4163 ● L 8,90 €	Art. 4758 ● L 10,18 €	Art. 4543 8,90 €	Art. 4074 8,48 €	03.04.									
Sa	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibeku- chen mit einem feinen Gemüse- mix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kalbsgeschnetzeltes "Züri- cher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Sa									
04.04.	Art. 4768 ● L 9,35 €	Art. 4576 9,35 €	Art. 4525 8,90 €	Art. 4334 10,75 €	Art. 4387 9,35 €	Art. 4551 ● 8,48 €	04.04.									
So	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Ri- si-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchenoberkeule in fei- ner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Schweineschnitzel "Cor- don bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Kä- sesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Cremiges Champignonra- gout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	So									
05.04.	Art. 4095 ● L 9,35 €	Art. 4433 ● L 10,18 €	Art. 4755 ● 9,35 €	Art. 4182 ● 10,75 €	Art. 4587 8,90 €	Art. 4192 ● L 9,80 €	05.04.									

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∑ = mit Alkohol 8 = 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. 023 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)

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.