

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 21.04.	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L 8,85 €	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4780 ● L 8,85 €	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4040 ● L 8,35 €	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 √ ● 11,85 €	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ☞ ● L 9,30 €	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4002 ● L 9,30 €	Mo 21.04.	<input type="checkbox"/>									
Di 22.04.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761 ● L 9,70 €	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei Art. 4249 ● 9,70 €	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4542 ☞ ● L 8,85 €	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4255 ● L 10,45 €	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4548 ☞ ● 9,30 €	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465 ● L 10,10 €	Di 22.04.	<input type="checkbox"/>									
Mi 23.04.	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4402 ● L 10,45 €	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 4026 ● 9,70 €	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146 ● L 8,85 €	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ● 10,45 €	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S Art. 4683 ☞ ● L 8,35 €	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4378 ● L 9,30 €	Mi 23.04.	<input type="checkbox"/>									
Do 24.04.	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4599 ☞ ● L 8,85 €	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi Art. 4406 ● 10,10 €	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4022 ● L 8,35 €	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4784 ● 10,45 €	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4570 ☞ ● 9,30 €	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L 8,85 €	Do 24.04.	<input type="checkbox"/>									
Fr 25.04.	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4221 ● L 10,45 €	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4748 ● L 10,10 €	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4233 ● L 8,85 €	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4411 ● L 10,45 €	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4321 ☞ ● L 8,35 €	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La Art. 4512 ☞ 9,70 €	Fr 25.04.	<input type="checkbox"/>									
Sa 26.04.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☞ ● L 8,85 €	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn Art. 4644 ● L 8,85 €	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4745 ● L 9,30 €	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Art. 4120 ● 10,45 €	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4580 ☞ ● 9,30 €	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn Art. 4275 ● L 10,10 €	Sa 26.04.	<input type="checkbox"/>									
So 27.04.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4189 ● L 9,70 €	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se Art. 4508 ☞ ● 9,30 €	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4199 ● 8,85 €	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4740 ● L 10,45 €	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S Art. 4574 ☞ ● L 8,85 €	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458 ● L 9,30 €	So 27.04.	<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 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