

Ihr MenüMobil bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!

Bestellschein

Kalenderwoche: 24

* Kann enthalten 1,2,3,10, Fi.M.Me.La.Sb.S.Sn

									_			Ei,M,Me,La,Sl),S,Sn
Menü-	1	2	3	4	5	6	Menü	1 5	3	4 5	6	Des- Sa-	Kuchen
angebot	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost	Wellu	1 2	4 5	4 9	•	sert* lat*	Anzahl
Мо	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott 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 Blu- menkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Mo						J &
09.06.	Art. 4533	Art. 4606 ● 9,30 €	Art. 4790 • L 8,35 €	Art. 4407	Art. 4585	Art. 4164 ● 9,70 €	09.06.						
Di	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	"Westfälisches Zwiebel- fleisch" Zartes Rindfleisch in Zwiebelsoße, grüne Boh- nen u. Salzkartoffeln	Vegetarischer Grüne-Boh- nen-Eintopf s	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsingge- müse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basili- kumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Di	To the state of th					J A
10.06.	Art. 4124 • 10,10 €	20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4211	Art. 4608	Art. 4203 • 10,45 €	Art. 4321	Art. 4458	10.06.						6
Mi	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-Möhrengemüse und Knöpflespätzle 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				The second section of the second section section of the second section of the second section of the second section of the second sec		J B
11.06.	Art. 4644 • ≀ 8,85 €	Art. 4780 • 1 8,85 €	Art. 4229 • \(\partial \) 8,35 €	Art. 4159	Art. 4565	Art. 4501	11.06.						6
Do 12.06.	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 grü- nen Bohnen, Fingermöhren, Blu- menkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Rinderroulade mit Hack- fleischfüllung dazu grüne Boh- nen 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 pikan- ter Paprikasoße mit Kräu- ter-Kartoffeln g,g1,Ei	Do		A contract of the contract of				J A
12.00.	Art. 4079 • ≀ 8,85 €	Art. 4574 & • L 8,85 €	Art. 4212	Art. 4269 ♀ • 11,85 €	Art. 4539	Art. 4024 ● 9,30 €	12.06.						
Fr	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis M.Me,La,Sn	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Sü- ßungsmitteln) G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkar- toffeln 20	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix 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,Sn	Fr	The second second					J &
13.06.	Art. 4472	Art. 4778 9 1 9,70 €	Art. 4515	Art. 4785 ♀ 10,10 €	Art. 4545	Art. 4018 • 9,70 €	13.06.						6
Sa	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.GI,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 Kartoffelspalten 3,Sn	Sa	The state of the s	The section is	The second secon	Section (Control of Control of Co	The state of the s	J &
14.06.	2	Art. 4551 • 8,85 €	Art. 4099	Art. 4217 • 10,45 €	Art. 4683 & • \ 8,35 €	Art. 4088 • 8,85 €	14.06.						
So	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	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 Kräu- terspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Lang- kornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel	So	Comment of the Commen	A CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR	30		The same of the sa	J &
15.06.	Art. 4154 ● 10,10 €	Art. 4102 • 10,10 €	Art. 4162 10,45 €	Art. 4334	Art. 4548	Art. 4406 • 10,10 €	15.06.						6
1 = mit Farl	bstoff $2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Ant$	ioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10) = mit 7.uckerart und Süßungsmittel(n) 20 = m	it Nitritnökelsalz	eratisch	. ,	J	· ·	4 1	,	6		£

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol \mathcal{C} = vegeratisch 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.

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.

1 = Pudding

2 = Joghurt

Dessert = je 0,75 €

A = Krautsalat

B = Gurkensalat C = Bohnensalat

D = Blattsalat

Salat = je 2,20 €

2

= Apfelkuchen (G,G1.M,Me,La)

=Kirschkuchen (G,G1,Ei,M,Me,La)

= Butterkuchen (G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1)

Kuchen = 2,10 €

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.