

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	Deutsches Beefsteak mit Erb- sen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Hähnchenbrust in fruchtig- er Tomaten-Balsamico- Soße, dazu Gemüse-Reis	Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartof- felwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfel- rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Penne-Nudeln mit vegetari- scher Bolognese G,G1,S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bra- tensoße mit Rüben-Gemü- se, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Mo									 ☐
07.07.	Art. 4023 ● L 9,30 €	Art. 4798 ● L 9,70 €	Art. 4553 21 ● L 8,85 €	Art. 4176 ● L 11,85 €	Art. 4552 22 ● L 8,85 €	Art. 4053 ● L 8,85 €	07.07.									 ☐
Di	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Ge- müse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Fischstäbchen (aus nachhal- tiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöh- ren, dazu Kartoffel-Pastinaken- stampf G,G1,M,Me,La,S,Sn	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Di									 ☐
08.07.	Art. 4645 ● L 8,85 €	Art. 4018 ● 9,70 €	Art. 4429 ● L 9,70 €	Art. 4318 ● L 11,85 €	Art. 4557 22 L 9,30 €	Art. 4732 ● 9,70 €	08.07.									 ☐
Mi	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsich- en und Ananas, dazu Ge- müsereis M,Me,La,S,Sn	Geflügelbratwurst in herz- hafter Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salz- kartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit ro- ter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Kalbsgeschnetzel- tes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspü- ree G,G1,Fi,M,Me,La	Mi									 ☐
09.07.	Art. 4400 ● L 10,10 €	Art. 4767 ● L 9,30 €	Art. 4502 23 L 8,85 €	Art. 4320 24 ● 11,85 €	Art. 4516 22 L 8,85 €	Art. 4415 ● L 8,85 €	09.07.									 ☐
Do	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Cremiges Champignonra- gout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spi- ralnudeln G,G1	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "natu- rell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Deftiges Eisbeinflleich auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartof- felpüree 20,3,M,Me,La	Do									 ☐
10.07.	Art. 4539 22 L 8,35 €	Art. 4587 21 ● L 8,85 €	Art. 4229 ● L 8,35 €	Art. 4308 25 ● 11,85 €	Art. 4387 22 ● L 9,30 €	Art. 4144 ● 10,10 €	10.07.									 ☐
Fr	Schweinebraten "Altdeut- sche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkar- toffeln M,Me,La,S,Sn	Panierte Alaska-Seelachs- happen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkar- toffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Vegetarischer Möhreerein- topf mit feinen Kartoffelwürfeln	Süßer Kirschmichel mit Vanil- lesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	Fr									 ☐
11.07.	Art. 4158 ● L 10,10 €	Art. 4462 ● L 9,70 €	Art. 4744 ● L 8,85 €	Art. 4411 ● L 10,45 €	Art. 4603 26 ● L 8,35 €	Art. 4509 22 9,30 €	11.07.									 ☐
Sa	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße da- zu grüne Bohnen "naturell" und Salz- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumen- kompott (mit Süßungsmit- teln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemü- se und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Südländische Gemüse-Nu- delpfanne mit Tomaten und Papri-ka G,G1	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei	Sa									 ☐
12.07.	Art. 4061 ● L 9,70 €	Art. 4513 22 ● L 8,35 €	Art. 4082 ● L 8,85 €	Art. 4765 ● L 10,45 €	Art. 4549 22 ● 8,85 €	Art. 4621 ● L 8,35 €	12.07.									 ☐
So	Gedünsteter Alaska-See- lachs in feiner Dill-Rahm- soße mit Rahmspinat und Salzkar- toffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenbrust in Rahmso- ße dazu Steckrüben-Möhren-Gemü- se und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarter Rinderbraten in kräf- tiger Bratensoße mit Blu- menkohl in Soße und Pe- tersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Filettöpfchen (Schweinemedaill- on und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gefüllte Gemüseravioli in ei- ner Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	So									 ☐
13.07.	Art. 4474 ● L 10,45 €	Art. 4796 ● L 10,10 €	Art. 4231 ● L 9,30 €	Art. 4127 27 ● 11,85 €	Art. 4571 28 ● 9,30 €	Art. 4544 22 9,30 €	13.07.									 ☐

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz 27 = mit Alkohol 28 = 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 - 19 32 · 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

 = 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.