

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost		1	2	3	4	5	6			
Mo 15.09.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn Art. 4023 ● L 9,30 €	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße , dazu Gemüse-Reis Art. 4798 ● L 9,70 €	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren , dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4553 ☞ ● L 8,85 €	Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4176 ● L 11,85 €	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S Art. 4552 ☞ ● L 8,85 €	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse , dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4053 ● L 8,85 €	Mo 15.09.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Di 16.09.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S Art. 4645 ● L 8,85 €	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn Art. 4018 ● L 9,70 €	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4429 ● L 9,70 €	Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4318 ● L 11,85 €	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557 ☞ L 9,30 €	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4732 ● L 9,70 €	Di 16.09.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Mi 17.09.	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas , dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn Art. 4400 ● L 10,10 €	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ● L 9,30 €	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4502 ☞ L 8,85 €	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4320 ☞ ● L 11,85 €	Hausgemachter Aprikosennichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 ☞ L 8,85 €	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L 8,85 €	Mi 17.09.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Do 18.09.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 4539 ☞ L 8,35 €	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ☞ ● L 8,85 €	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 Art. 4229 ● L 8,35 €	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße , dazu Fingermöhren "naturrell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4308 ☞ ● L 11,85 €	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße , dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4387 ☞ ● L 9,30 €	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 4144 ● L 10,10 €	Do 18.09.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Fr 19.09.	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L 10,10 €	Panierte Alaska-Seelachs- happen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4462 ● L 9,70 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße , dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4744 ● L 8,85 €	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4411 ● L 10,45 €	Vegetarischer Möhreineintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Art. 4603 ☞ ● L 8,35 €	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 Art. 4509 ☞ L 9,30 €	Fr 19.09.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Sa 20.09.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturrell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L 9,70 €	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La Art. 4513 ☞ ● L 8,35 €	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4082 ● L 8,85 €	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4765 ● L 10,45 €	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika G,G1 Art. 4549 ☞ ● L 8,85 €	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei Art. 4621 ● L 8,35 €	Sa 20.09.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
So 21.09.	Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4474 ● L 10,45 €	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckerüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4796 ● L 10,10 €	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4231 ● L 9,30 €	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4127 ☞ ● L 11,85 €	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4571 ☞ ● L 9,30 €	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La Art. 4544 ☞ L 9,30 €	So 21.09.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <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