

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 10.11.	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei Art. 4621 ● L 8,35 €	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstü- cken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La Art. 4501 ☞ ● L 8,35 €	Hausgemachte Rinderfrika- delle in herzhafter Braten- soße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4097 ● L 8,35 €	Filettöpfchen (Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4127 ☞ ● L 11,85 €	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4554 ☞ ● L 8,85 €	Hähnchenbrust in fruchtiger To- maten-Balsamico-Soße, dazu Ge- müserais Art. 4798 ● L 9,70 €	Mo 10.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di 11.11.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Form- fleisch) mit Erbsen u. Möh- ren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747 ● L 8,85 €	Paniertes Schweineschnit- zel "Jäger Art" in Champi- gnonsoße, dazu Frühlings- gemüse und Petersilienkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153 ● L 10,10 €	Goldgelbes Rührei mit Ge- müse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La Art. 4581 ☞ ● L 8,35 €	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La Art. 4427 ● L 10,45 €	Feine Gemüseauwahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La Art. 4594 ☞ ● L 8,85 €	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533 ☞ ● L 8,35 €	Di 11.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi 12.11.	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumen- kompott (mit Süßungsmit- teln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La Art. 4513 ☞ ● L 8,35 €	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine- fleisch dazu Rote-Bete-Ge- müse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L 8,85 €	Rindfleisch in Meerrettich- soße dazu Erbsen "natu- rell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4206 ● L 9,30 €	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai- Reis Sb Art. 4782 ● L 11,85 €	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S Art. 4683 ☞ ● L 8,35 €	Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433 ● L 10,10 €	Mi 12.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do 13.11.	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S Art. 4224 ● L 10,45 €	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn Art. 4778 ● L 9,70 €	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Ge- müserais G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4493 ● L 8,85 €	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4319 ☞ ● L 11,85 €	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☞ ● L 8,85 €	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und ge- schnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S Art. 4609 ● L 9,30 €	Do 13.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr 14.11.	Alaska-Seelachs mit Spi- nat-Käse-Auflage (aus nach- haltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartof- feln G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4426 ● L 10,10 €	Hähnchenbrust in fruchtig- er Tomaten-Balsamico- Soße, dazu Gemüse-Reis Art. 4798 ● L 9,70 €	Zartes Schweinegeschnet- zeltes in Soße mit buntem Gemü- semix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4163 ● L 9,30 €	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße da- zu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln M,Me,La,S Art. 4758 ● L 10,10 €	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und klei- ne Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4543 ☞ ● L 8,85 €	Traditionell zubereitete Le- berklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkar- toffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4074 8,85 €	Fr 14.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa 15.11.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768 ● L 9,30 €	Kartoffel-Gemüse-Reibeku- chen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4576 ☞ ● L 9,30 €	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4525 ☞ L 8,85 €	Kalbsgeschnetzeltes "Züri- cher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 ☞ ● L 11,85 €	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4387 ☞ ● L 9,30 €	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4551 ● L 8,85 €	Sa 15.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So 16.11.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4095 ● L 9,30 €	Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Ri- si-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433 ● L 10,10 €	Hähnchenoberkeule in fei- ner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4755 ● L 9,70 €	Schweineschnitzel "Cor- don bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Kä- sesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ● L 10,45 €	Cremiges Champignonra- gout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ☞ ● L 8,85 €	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4192 ● L 9,70 €	So 16.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
								☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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. 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)

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