





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 08.12.	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S  Art. 4610 ● L 8,85 €	<b>Rinderfrikadelle "Griechische Art"</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La  Art. 4045 ● 9,70 €	<b>Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln</b> G,G1,S,Sn  Art. 4060 ● 9,30 €	<b>Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße</b> mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn  Art. 4318 ● L 11,85 €	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> G,G1,M,Me,La  Art. 4512 22 9,70 €	<b>Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck</b> dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  Art. 4076 9,70 €	Mo 08.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Di 09.12.	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S  Art. 4761 ● L 9,70 €	<b>Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln</b> G,G1,Sb,S  Art. 4445 ● 10,10 €	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S  Art. 4573 22 ● L 8,35 €	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn  Art. 4217 ● L 10,45 €	<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese</b> G,G1,S  Art. 4552 22 ● L 8,85 €	<b>Linseneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S  Art. 4641 ● 8,85 €	Di 09.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Mi 10.12.	<b>Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S  Art. 4061 ● L 9,70 €	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La  Art. 4523 22 L 8,85 €	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis</b>  Art. 4792 ● L 8,85 €	<b>Seelachsfilet in Kräutermarinade</b> dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi  Art. 4407 ● L 10,45 €	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei  Art. 4557 22 L 9,30 €	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S  Art. 4556 22 ● L 9,30 €	Mi 10.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Do 11.12.	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rügen-Gemüse, dazu Kartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  Art. 4053 ● L 8,85 €	<b>Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln</b> G,G1,Ei,S,Sn  Art. 4023 ● L 9,30 €	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La  Art. 4762 ● L 8,35 €	<b>Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S  Art. 4176 ● L 11,85 €	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me  Art. 4575 22 ● 9,30 €	<b>Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</b> 10,G,G1,Ei,M,Me,La  Art. 4524 22 ● L 9,30 €	Do 11.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Fr 12.12.	<b>Gemüseeeintopf nach "Gärtnerin Art"</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S  Art. 4612 ● L 8,85 €	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln</b> G,G1,Fi,M,Me,La,S  Art. 4465 ● L 10,10 €	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree</b> G,G1,M,Me,La,S,Sn  Art. 4790 ● L 8,35 €	<b>Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße</b> dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn  Art. 4108 ● 10,45 €	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln  Art. 4639 22 ● L 8,35 €	<b>Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße</b> Ei,M,Me,La,S  Art. 4263 ● L 9,70 €	Fr 12.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Sa 13.12.	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La  Art. 4415 ● L 8,85 €	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La  Art. 4668 9,30 €	<b>Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S  Art. 4040 ● L 8,35 €	<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La  Art. 4417 ● 10,45 €	<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2  Art. 4500 22 L 9,30 €	<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La  Art. 4776 ● 10,10 €	Sa 13.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
So 14.12.	<b>Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis</b> M,Me,La,S,Sn  Art. 4400 ● L 10,10 €	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit "Hausmacher-Spätzle"</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  Art. 4297 ● L 9,70 €	<b>Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle</b> G,G1,Ei,S  Art. 4227 ● L 9,30 €	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La  Art. 4770 ● L 10,45 €	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S  Art. 4599 22 ● L 8,85 €	<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  Art. 4347 22 ● 9,70 €	So 14.12.									 <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 22 = 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](http://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](mailto: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 €

Salat = je 2,20 €

Kuchen = 2,10 €

1 = Pudding


2 = Joghurt


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.