

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		1	2	3	4	5	6			
Mo 15.12.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei Art. 4621 ● L 8,35 €	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstückchen (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La Art. 4501 ☰ ● L 8,35 €	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensauce mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4097 ● L 8,35 €	Filettöpfchen (Schweinemedaillen und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4127 ☰ ● 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 Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsestampf G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4798 ● L 9,70 €	Mo 15.12.									  
Di 16.12.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit Erbsen u. Möhren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747 ● L 8,85 €	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153 ● 10,10 €	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La Art. 4581 ☰ ● L 8,35 €	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La Art. 4427 ● 10,45 €	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La Art. 4594 ☰ ● L 8,85 €	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533 ☰ ● L 8,35 €	Di 16.12.									  
Mi 17.12.	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La Art. 4513 ☰ ● L 8,35 €	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L 8,85 €	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" 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 ● 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,S Art. 4433 ● L 10,10 €	Mi 17.12.									  
Do 18.12.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4224 ● 10,45 €	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn Art. 4778 ● L 9,70 €	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4493 ● L 8,85 €	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4319 ☰ ● 11,85 €	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☰ ● L 8,85 €	Grünkohleintopf mit geschnitten-ner Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn Art. 4614 9,70 €	Do 18.12.									  
Fr 19.12.	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4426 ● L 10,10 €	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn Art. 4798 ● L 9,70 €	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4163 ● L 9,30 €	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S Art. 4758 ● L 10,10 €	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4543 ☰ ● L 8,85 €	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4074 8,85 €	Fr 19.12.									  
Sa 20.12.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768 ● L 9,30 €	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4576 ☰ ● 9,30 €	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4525 ☰ L 8,85 €	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 ☰ ● 11,85 €	Saftige Gemüefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4387 ☰ ● L 9,30 €	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4551 ● 8,85 €	Sa 20.12.									  
So 21.12.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4095 ● L 9,30 €	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4433 ● L 10,10 €	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4755 ● 9,70 €	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ● 10,45 €	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ☰ ● L 8,85 €	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4192 ● L 9,70 €	So 21.12.									  

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. 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.

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

A = Krautsalat

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

2 = Joghurt

B = Gurkensalat

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

C = Bohnensalat

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

D = Blattsalat

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.