

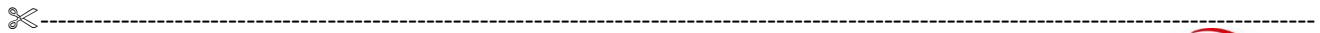
Name ..... Straße ..... Telefon .....

Vorname ..... PLZ/Ort ..... Email .....

**(Tage, an denen nichts geliefert werden soll, bitte streichen.)**

Woche	Menü nach Speiseplan				Salat-Angebot (nur Di. + Do)	Kleiner Rohkost-Salat 1,70€		à la carte		Kuchenangebote 2,25€			Wasser
	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet				Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch	Anzahl	
<b>25</b>													
Mo 17.06.							Lauch						
Di 18.06.							Möhre						
Mi 19.06.							Kraut-Dill						
Do 20.06.							Gurke						
Fr 21.06.							Rote Bete						
Sa 22.06.							Lauch						
So 23.06.							Möhre						

Datum ..... Unterschrift .....



## Speiseplan 25. Woche 2024

**Rohkostsalate (Möhre-Mandarine, Kraut-Dill, Rote Bete, Gurke, Lauch-Sellerie)**



(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 11,55)	Diabetikermenü (€ 11,55)	Minimenü (€ 11,00)	Gourmetmenü (€ 13,40)
<b>Mo 17.06. 2024</b>	4429 – Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (•4,5 BE, 53g KH)	4556 – Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, dazu Buttersoße (•4,3 BE, 52g KH)	4797 – Klassisches Hühner-Frikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu bunter Gemüsereis (•3,5 BE, 42g KH)	4217 – Rinderbraten in Senf-Buttersauce, dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale (•2,8 BE, 33g KH)
<b>Di 18.06. 2024</b>	4598 – Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse (4,2 BE, 40g KH)	4124 – Rahmgeschneitzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (•2,8 BE, 32g KH)	4060 – Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensauce, bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln (•2,4 BE, 29g KH)	4334 – Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle (•3,5 BE, 42g KH)
<b>Salatangebot: Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse, dazu Essig-Öl-Dressing und Brotbeilage für 10,- €</b>				
<b>Mi 19.06. 2024</b>	4644 – Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (•3,2 BE, 38g KH)	4462 – Panierte Alaska-Seelachshappen, würziger Dip und Petersilienkartoffeln (•4,6 BE, 55g KH)	4580 – Champignons in Rahmsauce, dazu Serviettenknödel (•4,3 BE, 52g KH)	4759 – Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln (•4,2 BE, 51g KH)
<b>Do 20.06. 2024</b>	4074 – Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,5BE, 42g KH)	4533 – Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (•3,8 BE, 46g KH)	4146 – Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (•2,8 BE, 33g KH)	4108 – Schweineschnitzel Natur in Café-de-Paris-Soße, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti (•3,8 BE, 46g KH)
<b>Salatangebot: Italienischer Salat mit Tomate und Mozzarella, dazu Essig-Öl-Dressing und Brotbeilage für 10,- €</b>				
<b>Fr 21.06. 2024</b>	4226 – Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4570 – Spinatpannkuchen mit Frischkäsefüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel (•4,8 BE, 58g KH)	4792 – Zarten Hühnerfleisch in Champignonsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis (•3,6 BE, 37g KH)	4411 - Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (•3,8 BE, 46g KH)
<b>Sa 22.06. 2024</b>	4079 – Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein, mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (•4,1 BE, 49g KH)	4610 – Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (•2,9 BE, 35g KH)	4762 – Gebratene Geflügel-Fleischbällchen in Curry-Rahm-Soße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln (•4,2 BE, 51g KH)	4770 – Hähnchen „Cordon bleu“ (Hähnchenbrust-Formfleisch), Erbsen und Möhren naturell, und Frühlingspüree (•4,6 BE, 54g KH)
<b>So 23.06. 2024</b>	4595 – Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse, dazu Käse-Tortellini in Käsesauce mit Spinat (•5,4 BE, 65g KH)	4086 – Zwei saftige Kohlroutladen vom Schwein in Bratensauce, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie (•3,5 BE, 42g KH)	4199 – Saftiges Kasseler in Bratensauce mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln (•2,2 BE, 26g KH)	4151 – Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln (3,2 BE, 38g KH)

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie unter 0214/85542 400 oder [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo)