

**Bitte spätestens bis Montag,  
den 23.06.2025 zurückgeben!**



**Bestellung täglich heiß**

Name ..... Straße ..... Telefon .....

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

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

Woche	Menü nach Speiseplan				Kleiner Rohkost-Salat 1,75€	à la carte		Kuchenangebote 2,35€		
	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet		Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch	
<b>27</b>										
<b>Mo 30.06.</b>					Lauch					
<b>Di 01.07.</b>					Möhre					
<b>Mi 02.07.</b>					Kraut-Dill					
<b>Do 03.07.</b>					Gurke					
<b>Fr 04.07.</b>					Rote Bete					
<b>Sa 05.07.</b>					Lauch					
<b>So 06.07.</b>					Möhre					

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

✂-----

## Speiseplan 27. Woche 2025



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

(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 11,90)	Diabetikermenü (€ 11,90)	Minimenü (€ 11,30)	Gourmetmenü (€ 13,60)
<b>Mo 30.06. 2025</b>	4098 – Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln (•3,8 BE, 45g KH)	4780 – Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage und Langkornreis (•4,2 BE, 50g KH)	4603 – Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln (•2,5 BE, 30g KH)	4334 – Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle (•3,5 BE, 42g KH)
<b>Di 01.07. 2025</b>	4465 – Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln (•4,0 BE, 48g KH)	4249 – Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle (•4,6 BE, 55g KH)	4502 – Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit roter Grütze, dazu Joghurtsoße (5,4BE, 64g KH)	4021 – Rostbratwürstchen Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (•3,3 BE, 40g KH)
<b>Mi 02.07. 2025</b>	4621 Klassischer Hühnersuppentopf (•2,4 BE, 29g KH)	4053 – Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln (•3,7 BE, 44g KH)	4755 – Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti (•2,7 BE, 32g KH)	4183 – Schweinerücken-Braten in Soße, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)
<b>Do 03.07. 2025</b>	4158 – Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4565 – Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (•3,7 BE, 44g KH)	4493 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis (•3,7 BE, 44g KH)	4591 – Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterraner Art“ (•5,8 BE, 69g KH)
<b>Fr 04.07. 2025</b>	4539 – Süßer Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt (6,8 BE, 81g KH)	4406 – Seelachfilet in Tomatensoße „mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel (•4,0 BE, 44g KH)	4097 – Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4494 – Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)
<b>Sa 05.07. 2025</b>	4551 – Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken (•4,4 BE, 53g KH)	4683 – Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage (•3,1 BE, 37g KH)	4168 – Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4798 – Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis (•3,8 BE, 45g KH)
<b>So 06.07. 2025</b>	4224 – Tafelspitz vom Rind in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln (•3,0 BE, 35g KH)	4131 – Paniertes Schweineschnitzel in pikanter Schaschlik-Soße, dazu Spiralnudeln (•4,9 BE, 59g KH)	4573 – Feines Gemüsereagout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4190 – Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln (•2,5 BE, 30g KH)

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