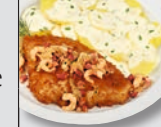




Menü- angebot	1	11,00 €	2	10,30 €	3	10,40 €	4	12,20 €	5	10,50 €	6	8,90 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen	
	Hufeland Menü		Vegetarischs Menü		Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker		Gourmet Menü		Tagesmenü		Mini-Menü			Anzahl									
Mo		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	  
12.02.	4365		4548		4124		4751		4523		4790		12.02.										
Di		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	  
13.02.	4386		4552		4429		4202		4767		4553		13.02.										
Mi		Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	  
Aschermittwoch 14.02.	4025		4508		4524		4334		4001		4146		14.02.										
Do		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben- Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Seelachs in Kräuter- marinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	  
15.02.	4445		4639		4079		4407		4164		4557		15.02.										
Fr		Panierte Alaska- Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La		Wirsing-Möhren- Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico- Soße mit Gemüseris		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	  
16.02.	4462		4558		4610		4176		4798		4082		16.02.										
Sa		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La		Gyrossuppe mit Schweinegeschnetztem M,Me,La		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	  
17.02.	4539		4543		4061		4427		4630		4792		17.02.										
So		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm- Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	So	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	  
18.02.	4117		4562		4770		4210		4013		4227		18.02.										

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese bis 3 Tage vor der Lieferung mitteilen.
In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,80 €

Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,20 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									 ☐
19.02.									 ☐
Di									 ☐
20.02.									 ☐
Mi									 ☐
21.02.									 ☐
Do									 ☐
22.02.									 ☐
Fr									 ☐
23.02.									 ☐
Sa									 ☐
24.02.									 ☐
So									 ☐
25.02.									 ☐

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

HUFELAND-HAUS

Frau Klug
Tel.: 0 69 / 47 04 344



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 11,00 €	2 10,30 €	3 10,40 €	4 12,20 €	5 10,50 €	6 8,90 €
	Hufeland Menü	Vegetarischs Menü	Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker	Gourmet Menü	Tagesmenü	Mini-Menü
Mo	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	 Zarte Schweine-medallions in Champignon-soße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	 Hausgemachte Rinder-frikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
19.02.	4419  ●	4549  ●	4645   ● L	4190   ●	4780 ●	4097 ●
Di	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
20.02.	4745  ●	4565   ●	4145   ● L	4211  ●	4551   ●	4573  ●
Mi	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn
21.02.	4153  ●	4598   ●	4053  ● L	4782   ●	4074  ●	4231  ●
Do	 Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La
22.02.	4693 ●	4576  ●	4768 ● L	4182   ●	4533  ●	4434 ●
Fr	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	 Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelferkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 Zartes Schweine-geschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
23.02.	4584   ●	4683  ●	4590  ● L	4402 ● L	4080 ●	4163  ●
Sa	 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La
24.02.	4102   ●	4556  ●	4747 ● L	4203 ●	4614    ●	4515  ●
So	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S	 Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S
25.02.	4217  ●	4595   ●	4472  ● L	4319   ●	4192  ●	4755  ●

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €

 = Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La

 = Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb

 = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert * kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd 1,80 €

Salat * kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd 2,20 €

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz  = mit Alkohol  = vegetarisch  = ohne Gluten lt. Rezeptur  = ohne Laktose lt. Rezeptur  = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite 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.



Menü- angebot	1	11,00 €	2	10,30 €	3	10,40 €	4	12,20 €	5	10,50 €	6	8,90 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen
	Hufeland Menü		Vegetarisches Menü		Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker		Gourmet Menü		Tagesmenü		Mini-Menü			Anzahl								
Mo		Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}		Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me}		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- Nudeln ^{G,G1,S,Sn}		Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Vegetarischer Grüne- Bohnen-Eintopf ^S	Mo									
26.02.	4021		4575		4275		4426		4030		4608		26.02.									
Di		Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La}		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm- Kräutersoße, dazu Gemüse- Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Di									
27.02.	4578		4544		4513		4255		4144		4744		27.02.									
Mi		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse- Reis ^{M,Me,La,Sn}		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Mi									
28.02.	4509		4574		4778		4159		4002		4099		28.02.									
Do		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La}		Gedünsteter Alaska- Seelachs in feiner Dill- Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon- Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghettj ^{G,G1,M,Me,La,S}		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree- Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Do									
29.02.	4224		4545		4474		4784		4018		4580		29.02.									
Fr		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}		Buntes Spargelgemüse- Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}		Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Fr									
01.03.	4406		4599		4023		4320		4458		4199		01.03.									
Sa		Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren- Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Kohlrabi-Pastinaken- Schnitzel in Haferflocken- panade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel- Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S}		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn}		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Sa									
02.03.	4796		4593		4644		4420		4138		4022		02.03.									
So		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Geschnittene Entenbrust in Rotwein- Balsamicoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbrust- stückchen ^{G,G1,Ei,Sb}		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}	So									
03.03.	4162		4570		4151		4308		4514		4212		03.03.									

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese bis 3 Tage vor der Lieferung mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €

- = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert * kann enthalten ^{1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd} 1,80 €

Salat * kann enthalten ^{1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd} 2,20 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Hufeland-Haus

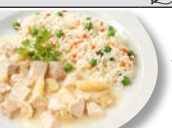
Bestellschein

Kalenderwoche:

10

Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									 ☐
04.03.									 ☐
Di									 ☐
05.03.									 ☐
Mi									 ☐
06.03.									 ☐
Do									 ☐
07.03.									 ☐
Fr									 ☐
Weltfrauentag 08.03.									 ☐
Sa									 ☐
09.03.									 ☐
So									 ☐
10.03.									 ☐

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

 HUFELAND-HAUS Frau Klug Tel.: 0 69 / 47 04 344		  Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.										
Menü- angebot	1	11,00 €	2	10,30 €	3	10,40 €	4	12,20 €	5	10,50 €	6	8,90 €
	Hufeland Menü		Vegetarisches Menü		Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker		Gourmet Menü		Tagesmenü		Mini-Menü	
Mo	 4069	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	 4592	Erbstentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry- Soße und Gemüserais G,G1,M,Me,La	 4761	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	 4183	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4533	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	 4229	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1
04.03.												
Di	 4776	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La	 4571	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten- Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	 4297	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	 4120	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz- Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	 4641	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S	 4430	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La
05.03.												
Mi	 4085	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn	 4628	Vegetarischer Kürbis- Kartoffeleintopf mit Steckrübe	 4400	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn	 4273	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika- Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4415	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	 4581	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La
06.03.												
Do	 4609	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S	 4585	Kartoffel-Gemüse- Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4095	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	 4740	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	 4507	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La	 4060	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn
07.03.												
Fr	 4500	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer- Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	 4555	Linsenbällchen mit einer Perludel- Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt- Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S	 4158	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	 4494	Geschnittene Filets vom Bunt- barsch in Senf-Honig-Soße (aus ver- antwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn	 4732	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4219	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
08.03.												
Sa	 4425	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	 4321	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	 4612	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	 4765	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	 4045	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	 4542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La
09.03.												
So	 4260	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4387	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	 4432	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	 4127	Filettöpfchen (Schweine- medaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	 4131	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik- Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	 4797	Klassisches Hühner- frikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais G,G1,M,Me,La,S
10.03.												

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €

 = Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
 = Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb
 = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Dessert- und Salatangebot
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.
Dessert * kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd 1,80 €
Salat * kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd 2,20 €

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite 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.

Änderungen vorbehalten



Menü- angebot	1	11,00 €	2	10,30 €	3	10,40 €	4	12,20 €	5	10,50 €	6	8,90 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen	
	Hufeland Menü		Vegetarischs Menü		Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker		Gourmet Menü		Tagesmenü		Mini-Menü			Anzahl									
Mo		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S		Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La		Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Mo										
11.03.	4516		4540		4226		4417		4088		4762		11.03.										
Di		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Di										
12.03.	4347		4594		4778		4221		4024		4502		12.03.										
Mi		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Mi										
13.03.	4098		4591		4501		4748		4668		4233		13.03.										
Do		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Do										
14.03.	4758		4554		4577		4108		4512		4493		14.03.										
Fr		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn		Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Fr										
15.03.	4154		4587		4465		4785		4081		4603		15.03.										
Sa		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sa										
16.03.	4076		4560		4621		4269		4433		4040		16.03.										
So		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	So										
17.03.	4263		4588		4189		4411		4759		4168		17.03.										

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese bis 3 Tage vor der Lieferung mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €

- = Apfelkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La}
 = Kirschkuchen ^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
 = Butterkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert * kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd 1,80 €

Salat * kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd 2,20 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
18.03.									
									
Di									
19.03.									
									
Mi									
20.03.									
									
Do									
21.03.									
									
Fr									
22.03.									
									
Sa									
23.03.									
									
So									
24.03.									
									

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

	1	11,00 €	2	10,30 €	3	10,40 €	4	12,20 €	5	10,50 €	6	8,90 €
Menü-angebot	Hufeland Menü		Vegetarischs Menü		Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker		Gourmet Menü		Tagesmenü		Mini-Menü	
Mo		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Putenmedallions in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn
18.03.	4365		4548		4124		4751		4523		4790	
Di		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebschmelze 20,G,G1,Ei,S		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
19.03.	4386		4552		4429		4202		4767		4553	
Mi		Wurstpfanne „Jäger Art“ dazu Buttergemüse, vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se		Zwetschgknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S
20.03.	4025		4508		4524		4334		4001		4146	
Do		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,St,S		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Seelachs in Kräuter-marinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Reibekuchen mit Apfelsmus G,G1,Ei
21.03.	4445		4639		4079		4407		4164		4557	
Fr		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
22.03.	4462		4558		4610		4176		4798		4082	
Sa		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La		Gyrossuppe mit Schweine-geschnetzeltem M,Me,La		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
23.03.	4539		4543		4061		4427		4630		4792	
So		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S
24.03.	4117		4562		4770		4210		4013		4227	

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €



= Apfelkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La}



= Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}



– Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert * kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd 1.80 €

Salat	* kann enthalten 1,2,3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd	2,20 €
--------------	--	---------------

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ☹=mit Alkohol ☺=vegetarisch ☹=ohne Gluten lt. Rezeptur ☹=ohne Laktose lt. Rezeptur ☹=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☹=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milcheiweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite 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.



Menü- angebot	1	11,00 €	2	10,30 €	3	10,40 €	4	12,20 €	5	10,50 €	6	8,90 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen		
	Hufeland Menü		Vegetarischs Menü		Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker		Gourmet Menü		Tagesmenü		Mini-Menü											Anzahl		
Mo		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{G,M,Me,La,S,Sn}		Südländische Gemüse- Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}		Grüne-Bohnen- Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S		Zarte Schweine- medallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}		Hausgemachte Rinder- frikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Mo											
25.03.	4419		4549		4645		4190		4780		4097		25.03.											
Di		Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}		Zartes Rindfleisch in einer klassisch- westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Di											
26.03.	4745		4565		4145		4211		4551		4573		26.03.											
Mi		Paniertes Schweine- schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Spaghetti in Brokkoli- Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Mi											
27.03.	4153		4598		4053		4782		4074		4231		27.03.											
Do		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Kartoffel-Gemüse- Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La}	Do											
28.03.	4693		4576		4768		4182		4533		4434		28.03.											
Fr		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango- Kompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Zartes Schweine- geschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle- Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Fr											
Karfreitag 29.03.	4584		4683		4590		4402		4080		4163		Karfreitag 29.03.											
Sa		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Sa											
30.03.	4102		4556		4747		4203		4614		4515		30.03.											
So		Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Panierter Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	So											
Ostersonntag 31.03.	4217		4595		4472		4319		4192		4755		Ostersonntag 31.03.											

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese bis 3 Tage vor der Lieferung mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €

- = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,80 €

Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,20 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									 ☐
Ostermontag 01.04.									 ☐
Di									 ☐
02.04.									 ☐
Mi									 ☐
03.04.									 ☐
Do									 ☐
04.04.									 ☐
Fr									 ☐
05.04.									 ☐
Sa									 ☐
06.04.									 ☐
So									 ☐
07.04.									 ☐

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

HUFELAND-HAUS

Frau Klug
Tel.: 0 69 / 47 04 344



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü- angebot	1 11,00 €	2 10,30 €	3 10,40 €	4 12,20 €	5 10,50 €	6 8,90 €
	Hufeland Menü	Vegetarisches Menü	Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker	Gourmet Menü	Tagesmenü	Mini-Menü
Mo	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La} 4021	 Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me} 4575	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 4275	 Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La} 4426	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 4030	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 4608
Di	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4578	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La} 4544	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La} 4513	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4255	 Deftiges Eisbeinflfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La} 4144	 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4744
Mi	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 4509	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4574	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 4778	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4159	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4002	 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4099
Do	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4224	 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La} 4545	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn} 4474	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4784	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} 4018	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4580
Fr	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4406	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4599	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} 4023	 Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4320	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4458	 Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4199
Sa	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4796	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S} 4593	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	 Kap-Seehecht in Sauer-rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn} 4420	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} 4138	 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4022
So	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4162	 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4570	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4151	 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4308	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststücken ^{G,G1,Ei,Sb} 4514	 Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn} 4212

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €

 = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

 = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

 = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert * kann enthalten ^{1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd} 1,80 €

Salat * kann enthalten ^{1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd} 2,20 €

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☼ = mit Alkohol ☼ = vegetarisch ☼ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☼ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☼ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☼ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite 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.

Änderungen vorbehalten



Menü- angebot	1	11,00 €	2	10,30 €	3	10,40 €	4	12,20 €	5	10,50 €	6	8,90 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen
		Hufeland Menü		Vegetarischs Menü		Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker		Gourmet Menü		Tagesmenü		Mini-Menü										Anzahl
Mo		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S		Erbsentaler in Mehrraatenpanade dazu eine cremige Curry- Soße und Gemüserais G,G1,M,Me,La		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Mo									
08.04.	4069		4592		4761	 	4183		4533		4229		08.04.									
Di		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Di									
09.04.	4776		4571		4297	 	4120		4641	 	4430		09.04.									
Mi		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Mi									
10.04.	4085		4628	 	4400	 	4273		4415		4581	 	10.04.									
Do		Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Do									
11.04.	4609		4585		4095	 	4740		4507		4060	 	11.04.									
Fr		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2		Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Fr									
12.04.	4500		4555		4158	  	4494		4732		4219		12.04.									
Sa		Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Sa									
13.04.	4425		4321		4612	  	4765		4045		4542		13.04.									
So		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn		Filettöpfchen (Schweine-medallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüserais G,G1,M,Me,La,S	So									
14.04.	4260		4387		4432	  	4127		4131	 	4797		14.04.									

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese bis 3 Tage vor der Lieferung mitteilen.
In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €

 = Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
 = Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb
 = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Dessert- und Salatangebot
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.
Dessert * kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd 1,80 €
Salat * kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd 2,20 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

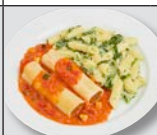
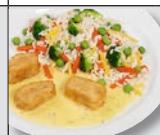
Hufeland-Haus

Bestellschein

Kalenderwoche: 16

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
15.04.									
Di									
16.04.									
Mi									
17.04.									
Do									
18.04.									
Fr									
19.04.									
Sa									
20.04.									
So									
21.04.									

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

 HUFELAND-HAUS Frau Klug Tel.: 0 69 / 47 04 344		  Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.										
Menü- angebot	1	11,00 €	2	10,30 €	3	10,40 €	4	12,20 €	5	10,50 €	6	8,90 €
	Hufeland Menü		Vegetarisches Menü		Hausmannskost mit Informationen für Diabetiker		Gourmet Menü		Tagesmenü		Mini-Menü	
Mo		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse- Tomaten-Garnitur G, G1, Ei, M, Me, La, S		Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis- Kombination mit Gemüse F, M, Me, La		Currywurst mit Kartoffelspalten 3, Sn		Gebratene Geflügelfleisch- bällchen in Curry- Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G, G1, M, Me, La
15.04.	4516		4540		4226		4417		4088		4762	
Di		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein- Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G, G1, M, Me, La		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse- Reis M, Me, La, Sn		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Paprikasohle und Salzkartoffeln G, G1, S, Sn		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasohle mit Kräuter- Kartoffeln G, G1, Ei		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G, G1, Ei, M, Me, La
16.04.	4347		4594		4778		4221		4024		4502	
Mi		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G, G1, M, Me, La		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10, M, Me, La		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G, G1, M, Me, La		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn
17.04.	4098		4591		4501		4748		4668		4233	
Do		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M, Me, La, S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G, G1, Ei, M, Me, La, S		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris- Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20, G, G1, M, Me, La, S, Sn		Apfelstrudel mit Vanillesoße G, G1, M, Me, La		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüserais G, G1, F, M, Me, La, S, Sn
18.04.	4758		4554		4577		4108		4512		4493	
Fr		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20, G, G1, Ei, Sn		Cremiges Champignonragout mit Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G, G1, F, M, Me, La, S		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl- Gemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn		Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
19.04.	4154		4587		4465		4785		4081		4603	
Sa		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn		Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Klassischer Hühnersuppentopf G, G1, Ei		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20, G, G1, Ei, S, Sn		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G, G1, F, M, Me, La, Sn		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S
20.04.	4076		4560		4621		4269		4433		4040	
So		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei, M, Me, La, S		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten- Gemüse-Soße ^S		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken- Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G, G1, F, M, Me, La, S		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
21.04.	4263		4588		4189		4411		4759		4168	

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 €

Apfelkuchen

G, G1, Ei, M, Me, La

Kirschkuchen

10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb

Butterkuchen

G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Dessert- und Salatangebot
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.
Dessert * kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd 1,80 €
Salat * kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd 2,20 €

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☼ = mit Alkohol ☼ = vegetarisch ☼ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☼ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☼ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☼ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite 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.

Änderungen vorbehalten