

Bestellschein

Kalenderwoche: 16

Menü	1	2	3	4	5	Kuchen
						Anzahl
Mo						
13.04.						
Di						
14.04.						
Mi						
15.04.						
Do						
16.04.						
Fr						
17.04.						
Sa						
18.04.						
So						
19.04.						

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben. Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

FRISCHE
MENÜ
Mittagsessen aus der
Frische-Meile



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü- angebot	1 2,80 €	2 12,40 €	3 12,40 €	4 13,40 €
	Vorsuppe 1	Vegetarisches Menü 2	Tagesmenü 3	Tagesmenü 4
Mo	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Zartes Hühnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfl. in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S
13.04.	Art. 13711 ● L	Art. 13565 ● L	Art. 13792 ● L	Art. 13577 ● L
Di	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
14.04.	Art. 13702 ●	Art. 13501 ● L	Art. 13386 ●	Art. 13465 ● L
Mi	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S
15.04.	Art. 13729 ● L	Art. 13599 ● L	Art. 13080 ● L	Art. 13745 ● L
Do	Kartoffelsuppe mit Petersilie s	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung, Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn
16.04.	Art. 13724 ● L	Art. 13500 L	Art. 13507 ●	Art. 13212 ● L
Fr	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,G1,M,Me,La	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Toma-ten und Paprika G,G1	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
17.04.	Art. 13704 ● L	Art. 13549 ●	Art. 13430 ● L	Art. 13732 ●
Sa	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
18.04.	Art. 13705 ● L	Art. 13523 L	Art. 13219 ● L	Art. 13124 ● L
So	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
19.04.	Art. 13701 ● L	Art. 13573 ● L	Art. 13199 ●	Art. 13347 ●

Frische Menü / Tel.: 07147 27656- 16
Bestellschluss bis zum 15.03.2026
Preis Kuchen: 2,70 € / Stück
Preis Salat: 2,40 € / Schälchen

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl im Bestellschein ein!

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)

= 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

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 = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Ernüsse 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.apetit.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486 Hier können keine Bestellungen aufgenommen werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und RE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten