

# Bestellschein

Kalenderwoche: 34



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1 2 3 4 5					Kuchen
						Anzahl
<b>Mo</b> 18.08.						
<b>Di</b> 19.08.						
<b>Mi</b> 20.08.						
<b>Do</b> 21.08.						
<b>Fr</b> 22.08.						
<b>Sa</b> 23.08.						
<b>So</b> 24.08.						

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.

Menü-angebot	1	2,70 €	2	11,90 €	3	11,90 €	4	12,90 €
	Vorsuppe		Vegetarisches Menü		Tagesmenü 3		Tagesmenü 4	
<b>Mo</b> 18.08.	<b>Schwäbische Flädlesuppe</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 13705		<b>Eieromelette</b> in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 13553		<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 13790		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn Art. 13275	
<b>Di</b> 19.08.	<b>Kürbis-Karottensuppe</b> Sn Art. 13710		<b>Hausgemachter Aprikosennichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 13516		<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 13163		<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 13429	
<b>Mi</b> 20.08.	<b>Champignoncremesuppe</b> G,G1,M,Me,La,S Art. 13711		<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe Art. 13628		<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 13080		<b>Hähnchenoberkeule</b> in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 13755	
<b>Do</b> 21.08.	<b>Klare Festtagssuppe</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 13707		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La Art. 13513		<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S Art. 13365		<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 13026	
<b>Fr</b> 22.08.	<b>Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen</b> G,G1,M,Me,La Art. 13704		<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La Art. 13558		<b>Gebackene Filetstücke</b> vom Alaskaseelachs, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La Art. 13434		<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 13124	
<b>Sa</b> 23.08.	<b>Schwäbische Flädlesuppe</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 13705		<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 Art. 13509		<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 13231		<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 13748	
<b>So</b> 24.08.	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Petersilie s Art. 13724		<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn Art. 13548		<b>Himmel und Erde</b> Stampfkartoffeln mit Apfel, Bratwurst, Frikadelle und Mettbällchen 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 13378		<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 13158	

Frische Menü / Tel.: 07147 27656- 16  
**Bestellschluss bis zum 03.08.2025**  
**Preis Kuchen: 2,60 € / Stück**  
**Preis Salat: 2,30 € / 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=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](http://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