



Menü- angebot	1 2,80 €	2 12,40 €	3 12,40 €	4 13,40 €	5 14,40 €	6 10,90 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	Vorsuppe	Vegetarisch	Genuss des Tages	Chefempfehlung	Großer Hunger	Einfach Lecker										Anzahl
Mo	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basili- kumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenfilets "Gärt- nerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerret- tichsoße mit Rote-Bete- Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La	Schweinegulasch in fei- ner Soße mit einer Rosen- kohl-Kartoffelpfanne G,G1,S	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mo									
07.09.	Art. 13707	Art. 13321	Art. 13793	Art. 13216	Art. 6176	Art. 13586	07.09.									
Di	Kartoffelsuppe mit Peter- silie s	Milchreis mit fruchtig- en Mandarinen 10,M,Me,La	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein & Rind in Zwie- belsoße, bayrisches Weiß- kohl-Gemüse und Stampfkar- toffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausma- cher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Seelachsfilet "natu- rel" Fischfilet in würziger Tomatensoße mit Ratatouille- gemüse, dazu Gnocchi G,G1,Fi	Gemüsesuppe Mines- trone "italienischer Art" mit Muschelnudeln, Gemüseein- lage und Kräutern verfeinert G,G1,S	Di									
08.09.	Art. 13724	Art. 13501	Art. 13072	Art. 13753	Art. 6489	Art. 13633	08.09.									
Mi	Fruchtige Tomaten- cremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfan- ne in cremiger Curry- soße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Schweine- schnittel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Hähnchen in Cocktail- soße dazu eine Reis-Reis- nudel-Pfanne mit Gemüse G,G1,M,Me,La,Sn	Panierte Fischstäb- chen mit Erbsen und Möh- ren in Soße, dazu Kartoffel- püree G,G1,Fi,M,Me,La	Mi									
09.09.	Art. 13701	Art. 13548	Art. 13551	Art. 13131	Art. 6788	Art. 13403	09.09.									
Do	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rinderroulade "Haus- frauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Schweinebraten in So- ße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei	Do									
10.09.	Art. 13708	Art. 13509	Art. 13584	Art. 13458	Art. 6213	Art. 13110	10.09.									
Fr	Champignoncreme- suppe G,G1,M,Me,La,S	Vegetarischer Kohlrabi- Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Gebratene Fischfrika- delle an cremigem Spinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomaten- soße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Rinderfleischtopf "Un- garisch" Rindfleisch in pik- anter Paprikasoße, dazu Makkaroni G,G1,S	Penne-Nudeln in cre- miger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La	Fr									
11.09.	Art. 13711	Art. 13639	Art. 13408	Art. 13028	Art. 6260	Art. 13569	11.09.									
Sa	Kürbis-Karottensuppe Sn	Reibekuchen mit Ap- felmus G,G1,Ei	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Hähnchenbrust in Toma- ten-Balsamico-Soße mit Ge- müserais	Schweinesteak "Förs- terin" in einer Pilzrahmso- ße, dazu Knöpfe-Brokkoli- Mix G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gemüse-Kartoffel-Ein- topf mit geschnittener Mett- wurst vom Schwein 20,3,S	Sa									
12.09.	Art. 13710	Art. 13557	Art. 13023	Art. 13798	Art. 6185	Art. 13601	12.09.									
So	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Hähnchen- Happen mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollan- daise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" in dunkler Bratensoße mit Blu- menkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Putengeschnetzeltes in kräftiger Soße dazu ein cremiger Kartoffel-Wir- sing-Stampf M,Me,La,S	Frikadelle vom Schwein in Pfefferso- ße mit Erbsen und Spiraln- udeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	So									
13.09.	Art. 13729	Art. 13572	Art. 13747	Art. 13165	Art. 6702	Art. 13011	13.09.									

Frische Menü / Tel.: 07147 27656- 16
Bestellschluss bis zum 23.08.2026

1540 Rote Betesalat, 1541 Karotten-Mandarinen-Salat, 1542 Gurkensalat:
Preis Salat: 2,40 € / Schälchen
Aktuell können wir leider kein Dessert anbieten
Preis Kuchen: 2,70 € / Stück

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben
der entsprechenden Abbildung 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

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 38

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei,
G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
1.09.									
Di									
3.09.									
Mi									
5.09.									
Do									
7.09.									
Fr									
3.09.									
Sa									
1.09.									
So									
1.09.									

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

Mittagessen aus dem
Frische-Mobil



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü- angebot	1 2,80 €	2 12,40 €	3 12,40 €	4 13,40 €	5 14,40 €	6 10,90 €
	Vorsuppe	Vegetarisch	Genuss des Tages	Chefempfehlung	Großer Hunger	Einfach Lecker
Mo	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Rinderfleischtopf "Un-garisch" Rindfleisch in pikanter Paprikasoße, dazu Makkaroni G,G1,S	Hähnchentopf mit Gemü-sereiS M,Me,La,S,Sn
14.09.	Art. 13702	Art. 13524	Art. 13053	Art. 13005	Art. 6260	Art. 13769
Di	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchen in Cocktail-soße dazu eine Reis-Reis-nudel-Pfanne mit Gemüse G,G1,M,Me,La,Sn	Vegetarischer Möhren-eintopf mit feinen Kartoffel-würfeln
15.09.	Art. 13716	Art. 13574	Art. 13070	Art. 13297	Art. 6788	Art. 13603
Mi	Schwäbische Flädle-suppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfel-rotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweinesteak "Försterin" in einer Pilzrahms- soße, dazu Knöpfe-Brokkoli-Mix G,G1,Ei,M,Me,La,S	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind G,G1,M,Me,La
16.09.	Art. 13705	Art. 13539	Art. 13080	Art. 13759	Art. 6185	Art. 13596
Do	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,G1,M,Me,La	Ofennudeln mit vegetari-schen Bällchen und Toma-tensoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,Sb,M,Me,La	Schwäbisches Linsen-gericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S	Schweinebraten "Alt-deutsche Art" mit Blu-menkohl in Soße und Peter-silienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Putengeschnetzeltes in kräftiger Soße dazu ein cremiger Kartoffel-Wir-sing-Stampf M,Me,La,S	Gemüsepfanne "asiati-scher Art" in süß-sau- rer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn
17.09.	Art. 13704	Art. 13537	Art. 13365	Art. 13158	Art. 6702	Art. 13339
Fr	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Klassischer Kaiser-schmarrn mit Apfel-Rosi-nen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Wirsing-Möhren-Ein-topf mit gebratenen Mett-bällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpü-ree G,G1,Fi,M,Me,La	Schweinegulasch in fei-ner Soße mit einer Rosen-kohl-Kartoffelpfanne G,G1,S	Spiralnudeln in Käse-soße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S
18.09.	Art. 13707	Art. 13523	Art. 13610	Art. 13429	Art. 6176	Art. 13301
Sa	Kartoffelsuppe mit Peter-silie s	Käsespätzle mit Röstzwie-belgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Klopse "Königsberger Art" vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Ge-müse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Feines Hühnerfrikas-see "Frühlingsart" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Rinderroulade "Haus-frauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La
19.09.	Art. 13724	Art. 13558	Art. 13078	Art. 13745	Art. 6213	Art. 13533
So	Fruchtige Tomaten-cremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Topfenknödel mit Nou-gatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, da-zu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnit-zel "Jäger Art" in Champi-gnonsoße, Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Seelachsfilet "natu-rell" Fischfilet in würziger Tomatensoße mit Ratatouille-gemüse, dazu Gnocchi G,G1,Fi	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s
20.09.	Art. 13701	Art. 13500	Art. 13006	Art. 13153	Art. 6489	Art. 13608

Frische Menü / Tel.: 07147 27656- 16
Bestellschluss bis zum 30.08.2026

1540 Rote Betesalat, 1541 Karotten-Mandarinen-Salat, 1542 Gurkensalat:
Preis Salat: 2,40 € / Schälchen
Aktuell können wir leider kein Dessert anbieten
Preis Kuchen: 2,70 € / Stück

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

= 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

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)

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol ☞=vegetarisch
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