

Menü-Sortimente

Unsere Empfehlung für Sie



Beliebte Menüs für
Sie zusammengestellt



*So kommt eine
köstliche Vielfalt
auf Ihren Tisch!*



**Preis für
langjährige
Produktqualität**

Ausgezeichnete Menüqualität!

Allein in den letzten 10 Jahren sind zahlreiche unserer Menüs von der DLG, der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V., mit Gold, Silber oder Bronze für ihre hervorragende Qualität prämiert worden.

Wählen Sie aus unseren Menü-Sortimenten: Abwechslungsreich kombiniert – für jeden Geschmack

Sie möchten immer eine bunte Mischung an Menüs im Haus haben oder sich jeden Tag auf etwas anderes freuen können? Dann wählen Sie aus unserer großen Auswahl an Menü-Sortimenten.

Es gibt sie alle: Die Herzhaften, die Regionalen und Internationalen, die Leichten, die Vegetarischen oder die Kleinen – und noch viel mehr. Genießen Sie unsere große Menüvielfalt! Auch wenn Sie besondere Ernährungswünsche haben. Dazu gibt es auf Wunsch Salate und Desserts, zum Beispiel in unseren Wohlfühl-Sortimenten.

Guten Appetit!

Menü-Sortimente

– Ganzjährige Aktions-Sortimente	8 – 9
– Vollkost	10 – 12
– Angepasste Vollkost	13
– Menüs mit Informationen für Diabetiker	14
– Vegetarische Menüs	15 – 16
– Menüs ohne Gluten und Laktose (lt. Rezeptur)	17
– Menüs unter 500 kcal	17
– Wohlfühl-Sortimente	18 – 19
– Klein & Lecker	20 – 21

Zusatzangebote

- Vorsuppen
- Cremeschnitten & Kuchen
- Desserts

Hinweise zur Tiefkühlfrische

Lagerung der Menüs

Zubereitung leicht gemacht

– apetito MikroTop	24
– Standard-Mikrowelle	25
– Haushaltsbackofen	26
– Öffnen der heißen Menüschale	26
– Zubereitung der kalten Speisen	26

Bestellung leicht gemacht

Serviovorschlag

Bei allen Menüabbildungen in diesem Katalog handelt es sich um Serviovorschläge.

Bestellbar ab 20.02.2023.





GUTE GRÜNDE



Alles erfahren Sie auf:
apetito.de/gute-gruende



**„Unsere Fonds
machen wir genauso
wie in jeder guten Küche.“**

Thomas Mindrup, Koch bei apetito

Keine künstlichen Zutaten:



Keine Geschmacksverstärker
und Würzen



Keine Farbstoffe



Keine künstlich/synthetisch
hergestellten Aromen



Keine Phosphate in Fleisch und
Wurst, keine Schmelzsalze



Wie wir kochen

Geschmack pur in jedem Menü – das ist der Anspruch. Deshalb kommen im Hause apetito natürliche Zutaten in den Kochtopf. So entstehen immer wieder neue, vielfältige Geschmackserlebnisse. Meisterliche Kochkunst hat bei apetito seit 1958 Tradition.

Dort stehen erfahrene Fachleute an Pfanne und Kochtopf, am Ofen und in der hauseigenen Metzgerei: über 90 Köche und 35 Metzger.

Die Menüs werden von Profi-Köchen in Rheine aus hochwertigen Zutaten zubereitet. Trotz sorgfältigster Qualitätsprüfung können in sehr seltenen Fällen Kerne (Speisen mit Steinobst), Gräten (Speisen mit Fisch) oder Knochen (Fleischgerichte) in den Menükomponenten enthalten sein. Bei den verwendeten Rezepturen handelt es sich um beliebte, teilweise auch regionaltypische Spezialitäten.

Genussvolle Mahlzeiten für besondere Ernährungs- anforderungen



Z. B. pürierte Kost

- Menüs, Salate, Brote und Kuchen
- samtig-fein püriert
- mit dem Plus an Energie (mind. 1,25 kcal/g)
- appetitliches Aussehen

So natürlich und lecker

Essen soll Freude machen, vor allem dann, wenn eine spezielle Ernährung wie pürierte oder hochkalorische Kost (mind. 1,25 kcal/g) benötigt wird. Die Ernährungsspezialisten und Köche von winVitalis haben viele leckere Mahlzeiten entwickelt, damit eine abwechslungsreiche Ernährung ganz leicht möglich wird.



Ihr Mahlzeitendienst informiert Sie gern und hält Kataloge mit Angeboten für besondere Ernährungsanforderungen für Sie bereit!

Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit
Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Art.-Nr.: 13458



**MIT INFORMATIONEN
FÜR DIABETIKER**

Welche Kostform darf es für Sie sein?

Wir haben unsere Menüs nach verschiedenen Kostformen für Sie zusammengestellt. Ganz gleich, welche Ernährungswünsche Sie haben, Sie finden in diesem Menü-Sortimente-Katalog immer eine große Auswahl, zum Beispiel:

- Vollkost-Menüs
- Angepasste Vollkost-Menüs
- vegetarische Menüs
- Menüs ohne Gluten, laut Rezeptur
- Menüs ohne Laktose, laut Rezeptur
- Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g



Dr. Doris Becker,
Leiterin apetito Ernährungs-
wissenschaft und -beratung



**ANGEPASSTE
VOLLKOST**

Allergenkennzeichen mit Kürzel

G	Gluten namentlich:	M	Milch (einschließlich Laktose)
G1	Weizen	Me	Milcheiweiß
G2	Roggen	La	Laktose
G3	Gerste	Sf	Schalenfrüchte namentlich:
G4	Hafer	Sf1	Mandeln
K	Krebstiere	Sf2	Haselnüsse
Ei	Eier	S	Sellerie
Fi	Fische	Sn	Senf
E	Erdnüsse	Sd	Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l)
Sb	Soja		

Alle Produktinformationen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gibt es unter www.apetito.de/Artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.



Vollkost

Die Menüs mit dem weißen Punkt sind geeignet für alle, die keine besondere Ernährung oder Diät benötigen.



Angepasste Vollkost

Die Menüs mit dem grünen Punkt sind mild gewürzt und schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders gut verträglich sind.



Mit Informationen für Diabetiker

Eine moderne Diabeteskost entspricht einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung, in der auch Zucker in kleinen Mengen erlaubt ist. Die rot gekennzeichneten Menüs sind zuckerarm und enthalten höchstens 35g Fett.



Vegetarische Menüs

Das Blättchensymbol steht für vegetarischen Genuss – ohne Fleisch und Fisch, aber mit Ei und/oder Milchprodukten.



Unverträglichkeiten



Häufige Auslöser von Lebensmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten oder Laktose. Die Menüs, die laut Rezeptur kein Gluten oder keine Laktose enthalten, haben wir gekennzeichnet. Die kennzeichnungspflichtigen Allergene sind als Kürzel unter dem Menübild zu finden.



Dieses Piktogramm kennzeichnet Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g. Besonders im Alter ist es wichtig, auf eine ausreichende Eiweißzufuhr zu achten.

47 **612**

Norddeutsch genießen

mit Informationen für Diabetiker

Deftiges Eisbeinflisch

auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (13144)     M, Me, La

„Westfälisches Zwiebelfleisch“ Zartes Rindfleisch

in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln (13211)   G, G1, M, Me, La, S, Sn

Seelachs in Kräutermarinade

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)   Fi

Cremiger Vollmilch-Grießbrei

mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13533)   G, G1, M, Me, La

Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)   Ei, M, Me, La

Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“

mit deftiger Bauernwurst vom Schwein (13641)     S

Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis (13745)  G, G1, M, Me, La, S

47 **613**

Süddeutsche Spezialitäten

Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021)    M, Me, La

Herzhafter Krustenbraten vom Schwein

in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen (13120)  G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (13221)   G, G1, S, Sn

Schwäbisches Linsengericht

mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle (13365)     G, G1, Ei, S

Süßer Kirschmichel

mit Vanillesoße (13509)  G, G1, G3, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Herzhafte Käsespätzle

mit Röstzwiebelgarnitur (13558)   G, G1, Ei, M, Me, La

Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen

in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti (13784)  G, G1, M, Me, La, S

47 **614**

Traditionelle Küche

Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)   G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Schweinebraten „Altdeutsche Art“

mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (13158)    M, Me, La, S, Sn

Rindersaftgulasch

in herzhafter Soße, dazu Spätzle (13249)  G, G1, Ei

Gebratene Fischfrikadelle

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree (13415)   G, G1, Fi, M, Me, La

Süßer Apfelmilchreis

mit Zimt und Zucker (13539)   M, Me, La

Herzhafte Käsespätzle

mit Röstzwiebelgarnitur (13558)   G, G1, Ei, M, Me, La

Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“

in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln (13765)  G, G1, M, Me, La, S

47 **615**

Leicht & Lecker

Angepasste Vollkost

Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch

dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (13079)  G, G1, Ei, M, Me, La, S

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein

mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (13124)   G, G1, M, Me, La, S

Spaghetti „Napoli Art“

mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)  G, G1, Ei, M, Me, La

Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi (13433)   G, G1, Fi, M, Me, La, Sn

Topfenknödel mit Nougatcremefüllung

dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott (13500)  G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2

Bunte Gemüseplatte

mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (13574)   M, Me, La, S

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße

mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ (13748)   G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse enthalten in Menü-Sortiment 47618



47 **617**

Internationale Gerichte

mit Informationen für Diabetiker

Drei Hackröllchen „Balkan-Art“

vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln (13024)
G, G1, Ei



Rinderfrikadelle „Griechische Art“

dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße (13045)
G, G1, Ei, M, Me, La

Nudelpfanne „Asiatische Art“

mit Hähnchenbruststückchen (13514)
G, G1, Ei, Sb



Spinat-Käse-Strudel

dazu eine Reispfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße (13562)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterraner Art“

(13591)
G, G1, M, Me, La



Gyrossuppe

mit Schweinegeschnetzeltem (13630)
M, Me, La



Hähnchencurry „Indische Art“

Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis (13778)
M, Me, La, Sn



47 **618**

Sortiment mit dem Plus an Eiweiß und Energie

Hackbällchen vom Schwein und Rind

in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln (13095)
G, G1, Ei, M, Me, La



Panierter Alaska-Seelachs

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (13472)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn



Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse

dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat (13595)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße

mit buntem Gemüse (13598)
G, G1, Ei, M, Me, La



Käse-Lauch-Suppe

mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur (13668)
G, G1, M, Me, La



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S



Hähnchenbrust in Rahmsoße

dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle (13796)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung, dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln enthalten in Menü-Sortiment 47570



47570

Vollkost

Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein

mit Rosenkohl und Speckklößen (13117)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Sauerrahmgulasch vom Schwein

mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln (13151)
G, G1, M, Me, La, S



Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße

dazu Wirsinggemüse und Spätzle (13347)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Schwäbische Maultaschen

(g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (13386)
G, G1, Ei, S



Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln (13402)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn

Klassischer Kaiserschmarrn

mit Apfel-Rosinen-Kompott (13523)
G, G1, Ei, M, Me, La



Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße

dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln (13758)
M, Me, La, S



47574

Vollkost

Zwei Rinderfrikadellen

auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben (13013)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Filettöpfchen

(Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle (13127)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Sauerbraten „Fränkischer Art“

in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle (13255)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (13474)
Fi, M, Me, La, S, Sn



Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei

mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13513)
G, G1, M, Me, La



Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße

mit Langkornreis (13548)
G, G1, M, Me, La, Sn



Putenschnitzel

mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käse-soße (13761)
G, G1, M, Me, La, S



47**706**

Vollkost

Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln (13061)
G, G1, Ei, M, Me, La, S**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße** dazu Spiralnudeln (13131)
G, G1, Sn**Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße** dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale (13217)
M, Me, La, Sn**Lachsfilet in feiner Buttersoße** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis Kombination (13455)
G, G1, Fi, M, Me, La, S**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken (13585)
G, G1, Ei, M, Me, La, S**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (13594)
G, G1, M, Me, La**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle (13732)
G, G1, Ei, M, Me, La, S47**707**

Vollkost

Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln (13001)
G, G1, Ei**Röstzwiebelschnitzel vom Schwein** dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln (13162)
G, G1, M, Me, La, S, Sn**Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße** mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (13320)
G, G1, M, Me, La, S**Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße**(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi (13433)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn**Herzhafte Käsespätzle** mit Röstzwiebelgarnitur (13558)
G, G1, Ei, M, Me, La**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße (13571)
G, G1, Ei, M, Me, La**Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)
G, G1, Ei, S47**708**

Vollkost

Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (13074)
G, G1, Ei, M, Me, La**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle (13189)
G, G1, Ei, M, Me, La, S**Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße**mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln (13202)
G, G1, M, Me, La, S, Sn**Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße**

(aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln (13494) Fi, M, Me, La, Sn

Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße (13509)
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1**Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf** mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (13610)
G, G1, Ei, S**Ente „asiatische Art“** in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis (13782)
Sb47**740**

Vollkost

Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln (13076)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn**Senfkrustenbraten vom Schwein** in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle (13192)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn**Schwäbische Maultaschen** (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (13386)
G, G1, Ei, S**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (13387)
G, G1, Ei, M, Me, La**Apfelstrudel** mit Vanillesoße (13512)
G, G1, M, Me, La**Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)
G, G1, Ei, S**Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße** dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln (13758)
M, Me, La, S

47**744**

Vollkost

Drei Hackröllchen „Balkan-Art“

vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln (13024)
G, G1, Ei



Schweinegulasch „Hausfrauen Art“

mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln (13164)
G, G1, M, Me, La, S



Zartes Rindergeschnetzeltes

in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (13275)
G, G1, S, Sn



Panierter Alaska Seelachs

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree (13425)
G, G1, Fi, M, Me, La, S



Zwetschgenknödel

mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13524)
G, G1, Ei, M, Me, La



Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)
Ei, M, Me, La



Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße

dazu Fingermöhren und Spätzle (13740)
G, G1, Ei, S



Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln enthalten in Menü-Sortiment 47745


47**745**

Vollkost

Frikadelle vom Rind und Schwein

in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln (13098)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Schweinegulasch „Jäger Art“

dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13145)
G, G1, Ei



Geschnittene Entenbrust

in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße (13308)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit Brokkoli und Kräuterspätzle (13334)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Seelachs in Kräutermarinade

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)
Fi



Süßer Apfelmilchreis

mit Zimt und Zucker (13539)
M, Me, La



Nudeln in Rahmsoße

mit Lauch und herzhaftem Schinken (13551)
G, G1, M, Me, La, S



47**571**

Angepasste Vollkost

Hackbällchen vom Schwein und Rind

in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln (13095)
G, G1, Ei, M, Me, La



Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße

mit Apfelrotkohl und Spätzle (13176)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Rindergulasch

mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226)



Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (13474)
Fi, M, Me, La, S, Sn



Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei

mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13513)
G, G1, M, Me, La



Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (13554)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Cremige Erbsensuppe

mit bunter Gemüseeinlage (13683)
G, G1, M, Me, La, S


47**702**

Angepasste Vollkost

Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Schweinegulasch „Jäger Art“

dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13145)
Ei, M, Me, La, S



Zartes Gulasch vom Rind

in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße" (13263)
G, G1, M, Me, La, S



Spaghetti „Napoli Art“

mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)
G, G1, Ei, M, Me, La



Gebratene Fischfrikadelle

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree (13415)
G, G1, Fi, M, Me, La

Cremiger Vollmilch-Grießbrei

mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13533)
G, G1, M, Me, La



Pichelsteiner Eintopf

mit Rindfleisch (13644)
S, Sn


47**703**

Angepasste Vollkost

Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße

mit Apfelrotkohl und Spätzle (13176)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Zarter Lammkeulenbraten „Provence Art“

in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf (13318)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

Panierter Alaska Seelachs

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree (13425)
G, G1, Fi, M, Me, La, S



Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13501)
M, Me, La



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)
G, G1, M, Me, La, S



Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf

mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (13610)
G, G1, Ei, S



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S


47**705**

Angepasste Vollkost

mit Informationen für Diabetiker

Deutsches Beefsteak

mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln (13023)
G, G1, Ei, S, Sn



Senfkrustenbraten vom Schwein

in herzhafter Soße mit Rübenngemüse, dazu Spätzle (13192)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (13260)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi (13433)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn

Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale (13543)
G, G1, Ei, M, Me, La



Festtagssuppe mit Rindfleisch

und Grießnockerln (13693)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Putenmedallions in Butter-Kräutersoße

mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln (13751)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

47711

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

Hackbällchen vom Schwein und Rind
in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln (13002)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Kasselerbraten in Bratensaft
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (13102)
M, Me, La, S



Rindergulasch
mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226)



Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf (13432)
Fi, M, Me, La, Sn



Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße
mit Langkornreis (13548)
G, G1, M, Me, La, Sn



Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf
mit Steckrübe (13628)



Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ (13748)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



47713

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

Kasselerbraten in Bratensaft
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (13102)
M, Me, La, S



Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
mit „Hausmacher-Spätzle“ (13297)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse (13417)
Fi, M, Me, La



Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen
mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip (13576)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Quarktaler auf Vanillesoße
dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (13590)
G, G1, Ei, M, Me, La



Erbsensuppe
mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (13606)
S, Sn



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“
mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S



47714

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

Zwei Rinderfrikadellen
auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben (13013)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße
dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (13183)
G, G1, M, Me, La, S



Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (13320)
G, G1, M, Me, La, S



Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs
vom Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Filet-blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu eine Gemüse-mischung und Rahmkartoffeln (13426)
G, G1, Fi, M, Me, La



Spinat-Käse-Strudel
dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße (13562)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Cremige Erbsensuppe
mit bunter Gemüseeinlage (13683)
G, G1, M, Me, La, S



Zarte Hähnchenbrust
auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuter-kartoffeln (13759)



47717

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch
dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (13079)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein
mit Rosenkohl und Speckklößen (13117)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Zarte Hähnchenbrust
in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais (13400)
M, Me, La, S, Sn



Alaska-Seelachsschnitte
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln (13419)
Fi, M, Me, La, S, Sn



Cremiger Milchreis
mit fruchtigen Mandarinenschnitten (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13501)
M, Me, La



Gefüllte Gemüseravioli
in einer Limetten-Rahmsoße (13571)
G, G1, Ei, M, Me, La



Grüne-Bohnen-Eintopf
mit geschnittenem Rindfleisch (13645)
S



Gefüllte Gemüseravioli in einer
Limetten-Rahmsoße enthalten in
Menü-Sortiment 47715



47 **616**

Vegetarische Menüs

mit Informationen für Diabetiker

Trivellinudeln

mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße (13545)
G, G1, M, Me, La



Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne

dazu ein cremiger Joghurt-Dip (13555)
G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S



Feine Gemüsevielfalt

mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße (13556) G, G1, G3, M, Me, La, S



Kartoffel-Gemüse-Auflauf

mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken (13585)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Erbsentaler in Mehrsaatenpanade

dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis (13592)
G, G1, M, Me, La



Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel

in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben-gemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf (13593)
G, G1, G4, M, Me, La, S



Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse

dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat (13595)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



47 **715**

Vegetarische Menüs

mit Informationen für Diabetiker

Kleine Gemüserösti

dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip (13508)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se



Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung

dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel (13570)
G, G1, Ei, M, Me, La



Gefüllte Gemüseravioli

in einer Limetten-Rahmsoße (13571)
G, G1, Ei, M, Me, La



Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen

mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip (13576)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Quarktaler auf Vanillesoße

dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (13590)
G, G1, Ei, M, Me, La



Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterraner Art“

(13591)
G, G1, M, Me, La



Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf

mit Kartoffelwürfeln (13639)



Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale enthalten in Menü-Sortiment 47747



47746

Vegetarische Menüs

Saftige Gemüsefrikadelle

mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (13387)
G, G1, Ei, M, Me, La



Hausgemachter Aprikosenmichel

mit Vanillesoße (13516)
G, G1, Ei, M, Me, La



Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße (13544)
G, G1, M, Me, La



Südländische Gemüse-Nudelpfanne

mit Tomaten und Paprika (13549)
G, G1



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne

mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur (13560)



Spätzlepfanne

mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse (13575)
G, G1, Ei, M, Me



Erbsentaler in Mehrsaatenpanade

dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis (13592)
G, G1, M, Me, La



47747

Vegetarische Menüs

Angepasste Vollkost

Topfenknödel mit Nougatcremefüllung

dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott (13500)
G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2



Spaghetti mit grünem Pesto

und einer Käse-Tomaten-Garnitur (13540)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale (13543)
G, G1, Ei, M, Me, La



Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)
Ei, M, Me, La



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)
G, G1, M, Me, La, S



Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf

mit Steckrübe (13628)



Cremige Erbsensuppe

mit bunter Gemüsebeilage (13683)
G, G1, M, Me, La, S



47 **606**

Menüs ohne Gluten

lt. Rezeptur

Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021)
M, Me, La



Schweinebraten „Altdeutsche Art“

mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (13158)
M, Me, La, S, Sn



Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse,
dazu Kartoffel-Senf-Stampf (13432)
Fi, M, Me, La, Sn



Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln
und einer Zuckerart) (13501)
M, Me, La



Kartoffelspalten mit Linsen

in einer Tomaten-Gemüse-Soße (13588)
S



Grünkohleintopf

mit geschnittener Mettwurst vom Schwein (13614)
S, Sn



Zwei Hähnchenoberkeulen

in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln (13785)



47 **748**

Menüs ohne Laktose

lt. Rezeptur

Currywurst vom Schwein

mit Kartoffelspalten (13088)
Sn



Gefüllter Schweinebraten in Soße

dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle (13154)
G, G1, Ei, Sn



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen

dazu Salzkartoffeln (13197)



Zartes Rindergeschnetzeltes

in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (13275)
G, G1, S, Sn



Seelachs in Kräutermarinade

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales
Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)
Fi



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne

mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur (13560)



Spaghetti Bolognese

mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein
(13584)
G, G1, Ei, S



47 **782**

Menüs ohne Gluten und Laktose

lt. Rezeptur

Currywurst vom Schwein

mit Kartoffelspalten (13088)
Sn



Gyros vom Schwein

auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis (13138)
Sn



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen

dazu Salzkartoffeln (13197)



Seelachs in Kräutermarinade

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Früh-
lingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)
Fi



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne

mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur (13560)



Pichelsteiner Eintopf

mit Rindfleisch (13644)
S, Sn



Zarte Hähnchenbrust

auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartof-
feln (13759)



47 **565**

Menüs unter 500 kcal

Angepasste Vollkost, mit Informationen für Diabetiker

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein

mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (13124)
G, G1, M, Me, La, S



Rinderroulade „Hausfrauen Art“

in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salz-
kartoffeln (13221)
G, G1, S, Sn



Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und
Risi-Bisi (13433)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn



Bunte Gemüseplatte

mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und
Stampfkartoffeln (13574)
M, Me, La, S



Quarktaler auf Vanillesoße

dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)
(13590)
G, G1, Ei, M, Me, La



Gemüseeeintopf nach „Gärtnerin Art“

mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)
G, G1, Ei, S



Geflügelfrikadellen in Soße

mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (13768)
G, G1, M, Me, La, S, Sn



Unser Wohlfühl-Angebot für Sie – alles in einem Karton!

Essen und Trinken gehören zu den angenehmsten Seiten des Lebens. Eine leckere warme Mahlzeit macht nicht nur satt, sondern versorgt Sie auch mit vielen wichtigen Nährstoffen. Und das trägt wesentlich zu Ihrem Wohlbefinden bei. Für eine ausgewogene Ernährung wird empfohlen, das Mittagessen mehrmals in der Woche mit Salat und Dessert zu ergänzen. Unsere Wohlfühl-Angebote bieten hierfür eine optimale Zusammenstellung: 7 leckere Menüs, 4 Salate und 5 Desserts – für Sie in einem Sortiment zusammengestellt.



47 **353**

Wohlfühl-Sortiment

Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein

in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln (13053)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Schweinegulasch „Jäger Art“

dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13145)

G, G1, Ei



Zarte Hähnchenbrust

in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris (13400)

M, Me, La, S, Sn



Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße

(aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (13411)

G, G1, Fi, M, Me, La, S

Südländische Gemüse-Nudelpfanne

mit Tomaten und Paprika (13549)

G, G1



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)

G, G1, M, Me, La, S



Grüne-Bohnen-Eintopf

mit geschnittenem Rindfleisch (13645)

S



Kraut-Dill-Salat

(1538)

Ei, M, Me, La, Sn, Sd



Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln)

(1540)



Karotten-Mandarinen-Salat

(1541)



Gurkensalat

(1542)



Quark-Creme

mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden (1503)

G, G1, G3, M, Me, La



Luftige Schokoladenmousse

mit Soße (1506)

Sb, M, Me, La



Joghurt mit Rhabarbermus

auf Kekskrümeln (1508)

G, G1, M, Me, La



Apfelmus

(1552)



Apfel-Bananenmus

(1557)



47**354**

Wohlfühl-Sortiment

Schweineschnitzel Natur

in einer Café-de-Paris-Soße, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti (13108)
G, G1, M, Me, La, Sn

Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße

mit Gartengemüse und Bandnudeln (13273)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln (13420)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

Feine Gemüseauswahl

mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (13594)
G, G1, M, Me, La

Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße

mit buntem Gemüse (13598)
G, G1, Ei, M, Me, La

Klassischer Hühnersuppentopf

(13621)
G, G1, Ei

Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“

in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis (13780)
G, G1, M, Me, La, S

Lauch-Sellerie-Salat

(1539)
M, Me, La, S

Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln)

(1540)

Karotten-Mandarinen-Salat

(1541)

Gurkensalat

(1542)

Schokoladenmousse mit Kirschkompott

(1504)
Sb, M, Me, La

Himbeercreme mit Fruchtsoße

auf Schokokeks (1505)
G, G1, M, Me, La

Milchcreme mit Waldbeer-Topping

auf Kekskrümel (1511)
G, G1, Sb, M, Me, La

Apfelmus

(1552)

Rhabarbermus

(1553)

47**355**

Wohlfühl-Sortiment

Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein

in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln (13018)
G, G1, Ei, M, Me, La, Sn

Schweineschnitzel in Rahmsoße

dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle (13189)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Panierter Alaska-Seelachs

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (13472)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

Süßer Apfelmilchreis

mit Zimt und Zucker (13539)
M, Me, La

Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale (13543)
G, G1, Ei, M, Me, La

Festtagssuppe mit Rindfleisch

und Grießnockerln (13693)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Putenschnitzel

mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße (13761)
G, G1, M, Me, La, S

Lauch-Sellerie-Salat

(1539)
M, Me, La, S

Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln)

(1540)

Karotten-Mandarinen-Salat

(1541)

Gurkensalat

(1542)

Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße

und Biskuit (1507)
G, G1, M, Me, La

Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße

auf Schokobiskuit (1509)
G, G1, G3, M, Me, La

Panna cotta mit Himbeersoße

auf Keksboden (1510)
G, G1, Sb, M, Me, La, Sd

Rhabarbermus

(1553)

Apfel-Bananenmus

(1557)

47345 Klein & Lecker

Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein

in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (13040)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Zartes Schweinegeschnetzeltes

in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle (13163)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Panierte Fischstäbchen

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13430)
G, G1, Fi, M, Me, La

Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze

dazu Joghurtsoße (13502)
G, G1, Ei, M, Me, La



Reibekuchen „Hausfrauen Art“

mit Speck und Zwiebeln (13546)
G, G1, Ei



Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße

mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel (13553)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Gebratene Geflügelfleischbällchen

in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln (13762)
G, G1, M, Me, La



Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen enthalten in Menü-Sortiment 47664

47619 Klein & Lecker

mit Informationen für Diabetiker

Hausgemachte Rinderfrikadelle

in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (13097)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Herzhaftes Schweinegulasch

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (13146)
G, G1, Ei, S



Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln (13434)
G, G1, Fi, M, Me, La

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen

mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (13542)
G, G1, Ei, M, Me, La



Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße

mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel (13553)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Vegetarischer Möhre Eintopf

mit feinen Kartoffelwürfeln (13603)



Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße

dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis (13792)



47620 Klein & Lecker

mit Informationen für Diabetiker

Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße

mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln (13022)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Saftiges Kasseler in Bratensoße

mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln (13199)
G, G1, M, Me, La, S



Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

mit Petersilienkartoffeln (13233)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

Panierte Fischstäbchen

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13430)
G, G1, Fi, M, Me, La

Reibekuchen „Hausfrauen Art“

mit Speck und Zwiebeln (13546)
G, G1, Ei



Vegetarischer Möhre Eintopf

mit feinen Kartoffelwürfeln (13603)



Hähnchenfilets

in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis (13744)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

47 **661****Klein & Lecker****Hausgemachte Wirsingroulade**

vom Schwein und Rind in Bratensoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln (13060)
G, G1, S, Sn

Saftiger Schweinebraten in Bratensoße

dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (13168)

Sauerbraten vom Rind

in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (13227)
G, G1, Ei, S

Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung

(13515)
G, G1, Ei, M, Me, La

Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße

mit Salzkartoffeln (13573)
G, G1, M, Me, La, S

Vegetarischer Möhreintopf

mit feinen Kartoffelwürfeln (13603)

Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße

dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis (13792)



*Immer wieder
köstlich: unsere
Aktions-Menüs*

Fragen Sie bei Ihrer nächsten Bestellung
nach unseren aktuellen Menü-Aktionen.

Sie bieten Ihnen das ganze Jahr hindurch
zusätzlich Abwechslung und Vielfalt.

47 **664****Klein & Lecker**

Angepasste Vollkost, mit Informationen für Diabetiker

Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße

mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln
(13082)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Herzhaftes Schweinegulasch

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (13146)
G, G1, Ei, S

Zartes Rindergeschnetzeltes

mit Rotkohl und Kartoffelklößen (13219)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-
Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln (13434)
G, G1, Fi, M, Me, La

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen

mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (13542)
G, G1, Ei, M, Me, La

Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße

mit Salzkartoffeln (13573)
G, G1, M, Me, La, S

Gebratene Geflügelfleischbällchen

in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln
(13762)
G, G1, M, Me, La



47 207 Vorsuppen-Sortiment

Fruchtige Tomatencremesuppe (13701)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S	
Rote Linsensuppe mit Schnittlauch (13702)	🌿 🌾
Allergenhinweise: M, Me, La	
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (13704)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La	
Schwäbische Flädlesuppe (13705)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S	
Klare Festtagssuppe (13707)	
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S	
Feine Frühlingssuppe mit Nudeln (13708)	🌿 🌾
Allergenhinweise: G, G1, Ei, S	
Kürbis-Karottensuppe (13710)	🌿 🌾 🌿
Allergenhinweise: Sn	
Champignoncremesuppe (13711)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S	
Erbsencremesuppe (13716)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S	
Kartoffelcremesuppe mit Petersilie (13724)	🌿 🌾 🌿
Allergenhinweise: S	
Zwiebelsuppe mit Fond (13725)	🌿 🌾
Allergenhinweise: S	
Rinderkraftbrühe mit Eierstich (13729)	🌿
Allergenhinweise: Ei, M, Me, La, S	

47 640 Dessert-Sortiment

Apfelmus (2x)	ⓐ 🌿
Allergenhinweise: -	
Rhabarbermus (2x)	ⓐ 🌿
Allergenhinweise: -	
Apfel-Bananenmus	ⓐ 🌿
Allergenhinweise: -	
Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden ⓐ 🌿	
Allergenhinweise: G, G1, G3, M, Me, La	
Schokoladenmousse mit Kirschkompott ⓐ 🌿	
Allergenhinweise: Sb, M, Me, La	
Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ⓐ 🌿	
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La	
Luftiges Schokoladenmousse mit Soße ⓐ 🌿	
Allergenhinweise: Sb, M, Me, La	
Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit ⓐ 🌿	
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La	
Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ⓐ 🌿	
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La	
Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Schokobiskuit ⓐ 🌿	
Allergenhinweise: G, G1, G3, M, Me, La	
Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ⓐ ⓐ	
Allergenhinweise: G, G1, Sb, M, Me, La, Sd	
Milchcrème mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümeln ⓐ 🌿	
Allergenhinweise: G, G1, Sb, M, Me, La	



46 029 Cremeschnitten-Mix ⓐ 🐷

3x Käsesahne-Pfirsich-Schnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La
3x Mandel-Bienenstich-Schnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, Sf, Sf1
3x Erdbeer-Cremeschnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La
3x Donauwelle
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La

46 030 Blechkuchen-Mix 🌿

3x Käse-Mandarinen-Schnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La
3x Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La
3x Pflaumenschnitte mit Streuseln
Allergenhinweise: G, G1, Ei
3x Nusschnitte mit Glasur
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2

46 026 Kuchen-Sortiment 🌿

4x Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1
4x Fruchtiger Kirsch-Streuselkuchen mit Glasur
Allergenhinweise: G, G1, Ei, Sb, M, Me, La
4x Saftiger Apfel-Streuselkuchen
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La



Tiefkühlfrisch schmeckt's frischer

Unser gesamtes Menü à la carte-Angebot liefern wir Ihnen tiefkühlfrisch ins Haus. Alle Menüs werden im Hause appetito aus hochwertigen natürlichen Zutaten zubereitet, bis zu einem bestimmten Garpunkt gekocht und dann zwischen -38 °C und -40 °C schockgefrostet. So bleiben wertvolle Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten.

Bei Ihnen zu Hause wird dann jedes Menü im Ofen oder in der Mikrowelle zu Ende gegart. Das bedeutet:

kein Aufwärmen und kein Warmhalten, sondern auf den Punkt gegarte Menüs für einen frischen Geschmack. Köstlich!

Alle Hinweise zur Zubereitung finden Sie jeweils auf dem Menü-Etikett.



GANZ NACH WUNSCH:

Spontan entscheiden, was Sie essen und wann Sie essen!

Alle Menüs sind in der porzellanweißen Menüschale optimal frischeversiegelt. Wir sorgen für eine lückenlose Tiefkühlkette bis zur Anlieferung bei Ihnen zu Hause. Bitte lagern Sie die Menüs sofort nach der Anlieferung in Ihrem Gefrierschrank oder im 3-Sterne-Fach Ihres Kühlschranks.

Die Lagertemperatur bei -18 °C garantiert, dass die Menüs über Monate ihren guten Geschmack und bestes Aussehen behalten. Bitte beachten Sie dazu auch die angegebene Mindesthaltbarkeitsdauer auf dem Menü-Etikett.

WICHTIGER HINWEIS!

Geben Sie die Menüs immer im tiefgeköhlten Zustand in die Mikrowelle, das Servtherm-Gerät oder in den Backofen!

Wir vermitteln Ihnen gerne auch eine Tiefkühl-Box.

Falls Sie keine Möglichkeit zur Lagerung haben, melden Sie sich bei uns oder fragen Sie Ihren Menükurier nach einer Tiefkühl-Box. Maße: 51,0 x 44,0 x 47,5 cm (H x B x T), max. Kapazität: 12 Menüschalen, 10 Suppenschalen.



Lagerung der
Menüs



Gelingsicher zubereiten mit MikroTop

apetito

Fragen Sie uns nach der Mikrowelle mit „Geling-Garantie“!

Für fast alle apetito Menüs ist die optimale Zubereitung in der MikroTop einprogrammiert. Auf Tastendruck wird jedes Menü genau richtig zubereitet. Nährstoffe und Vitamine bleiben bestens erhalten.

- Jedes mikrowellengeeignete Menü ist getestet und gelingt garantiert! In durchschnittlich 15 Minuten ist alles fertig.
- Durch die schonende Zubereitung schmeckt jedes Menü wie frisch gekocht!
- Auch Suppen können Sie im Handumdrehen genießen.
- Das Besondere: Die MikroTop hat eine Keramik-Bodenplatte ohne Drehteller und ist somit leicht zu reinigen.

Natürlich können Sie die MikroTop auch wie eine haushaltsübliche Mikrowelle nutzen.

Mit der MikroTop haben Sie die Sicherheit, dass Sie ohne großen Aufwand immer hervorragende Menü-Qualität genießen.



MikroTop

Maße: 460 x 270 x 400 mm (B x H x T)

Inhalt: 20 l Garinnenraum

Gewicht: ca. 12,65 kg

Nachfolgemodell der apetito MikroFix

Wir wünschen guten Appetit!





Und so leicht geht's mit MikroTop

apetito



1.

Öffnen Sie die tiefgekühlte, unaufgetaute Menüschele ein Stück an den Ecken.



2.

Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand.



3.

Entnehmen Sie dem Etikett auf der Menüschele das MikroTop-Zubereitungsprogramm.



4.

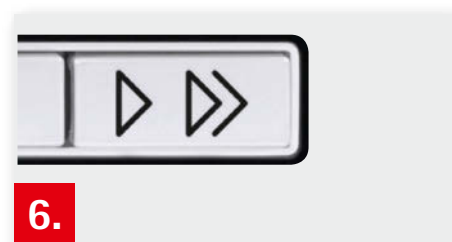
Öffnen Sie die Tür zum Aktivieren der Tasten. Zur Eingabe des Zubereitungsprogramms drücken Sie die apetito-Taste so oft, bis die gewünschte Programmnummer erscheint

(Programmnummer 3 entspricht 3x drücken).



5.

Geben Sie die Menüschele in die MikroTop und schließen Sie die Tür. **Nur bei Vorsuppen:** Stechen Sie die Folie der Schale mit einer Gabel ein, damit der entstehende Dampf besser entweichen kann.



6.

Um das Zubereitungsprogramm zu starten, drücken Sie die Taste „Start/Schnellstart“.

7. Wenn das Menü fertig ist, ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Lassen Sie das Menü noch einen Moment im Gerät stehen. Dann können Sie es entnehmen. Zum Öffnen der heißen Menüschele zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen, nach oben über die Ecken ziehen und die Folie diagonal zur Schale flach abziehen. Danach alles mit einer Gabel leicht auflockern bzw. umrühren und genießen.



Zubereitung in einer haushaltsüblichen Mikrowelle

Stellen Sie das tiefgekühlte Menü auf einen umgedrehten Suppenteller in die Mikrowelle

Zubereitungszeit (bei 800 Watt)

- Menüs = 10 – 15 Minuten
- Fischmenüs = ca. 15 Minuten (ausgenommen panierte Fischmenüs = ca. 13 Minuten)
- Pfannkuchen und Süßspeisen = 5 – 8 Minuten
- Vorsuppen = 5 – 6 Minuten

Bei einer Mikrowelle mit einer anderen Geräteleistung als 800 Watt verkürzen bzw. verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten entsprechend.



Zubereiten im Haushaltsbackofen



Backofen auf 150 °C vorheizen. Die tiefgekühlte, verschlossene Menü- oder Suppenschale auf den Rost (mittlere Schiene) stellen.

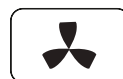
Menüschale:

Ober- und Unterhitze:

55 – 60 Minuten
bei 150 °C erhitzen.

Umluft:

45 – 50 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



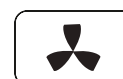
Suppenschale:

Ober- und Unterhitze:

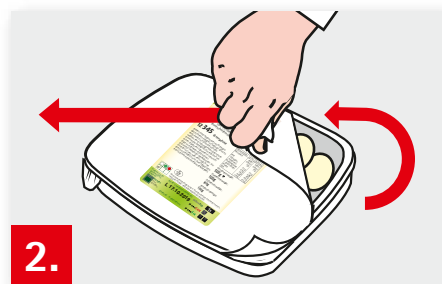
30 – 35 Minuten
bei 150 °C erhitzen.

Umluft:

20 – 25 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



Öffnen der heißen Menüschale



Zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen und nach oben über die Ecken ziehen.

Danach die Folie diagonal zur Schale flach abziehen.



Zubereitung der kalten Speisen

Desserts und Salate vor dem Verzehr über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4–5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen und direkt verzehren.

Cremeschnitten und Kuchen aus der Verpackung nehmen und auf eine feste Unterlage stellen. Die Auftauzeit beträgt im Kühlschrank ca. 3–4 Stunden und bei Zimmertemperatur ca. 2–3 Stunden, danach direkt verzehren.





1. Tragen Sie Ihre Kundendaten (soweit bekannt, auch die Kunden-Nummer) und das Datum der gewünschten Anlieferung ein.
2. Wählen Sie aus dem Katalog, was Ihnen schmeckt. Tragen Sie einfach die Artikel-Nummer der à la carte-Menüs, Kuchen und Suppen ein.
3. Wenn Sie ein Menü-Sortiment wünschen, tragen Sie hier die Artikel-Nummer des Menü-Sortiments ein.
4. Geben Sie den ausgefüllten Bestellschein einfach bei Ihrem Menükurier ab. Zusätzliche Bestellscheine erhalten Sie ebenfalls von ihm.

1.

Kunden-Nr.:

Name:

Straße:

Ort:

Telefon:

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 Auskunfts- und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Meine Menü à la carte Bestellung

Bestellung für die Anlieferung am:

1.

2

0

	Artikel-Nr. Menü bitte die letzten 3 Ziffern eintragen					Artikel-Nr. Kuchen, Suppen bitte die letzten 3 Ziffern eintragen				
Menü 1	1	3	2.			1	3			
Menü 2	1	3				1	3			
Menü 3	1	3				1	3			
Menü 4	1	3				1	3			
Menü 5	1	3				1	3			
Menü 6	1	3				1	3			
Menü 7	1	3				1	3			

Menü-Sortimente

Tragen Sie hier die Artikelnummer der gewünschten Menü-Sortimente für Menüs, Suppen, Desserts oder Kuchen bzw. die gewünschten Cremeschnitten ein.

	Artikel-Nr. bitte alle 5 Ziffern eintragen					Anzahl
1.	3.					
2.						
3.						

	Artikel-Nr. bitte alle 5 Ziffern eintragen					Anzahl
4.						
5.						
6.						

(Datum)

(Unterschrift)

Bestellformular wird maschinell eingelesen.



TIPP!

Wenn Sie Unterstützung beim Ausfüllen des Bestellscheines benötigen, wenden Sie sich an Ihren Menükurier oder rufen Sie bei Ihrem Menüservice an.



Beste Menüqualität aus dem Hause apetito



Art.-Nr.: 61099

Als Ihr Menüservice möchten wir Ihnen immer beides bieten: einen zuverlässigen, freundlichen Service genauso wie ein Speisenangebot in hervorragender Qualität. Deswegen arbeiten wir aus vielen guten Gründen mit apetito als Partner zusammen.

apetito gehört zu den beliebtesten Anbietern von Mittagsmahlzeiten in Deutschland. Seit über 60 Jahren steht das Familienunternehmen aus Rheine für frischen, natürlichen Geschmack und höchste Sicherheit – auch bei Diäten. Dazu kommt ein umfassender Service und eine persönliche Beratung rund um die Ernährung.

Wenn Sie mehr über den Einkauf der hochwertigen Zutaten, die meisterliche Kochkunst oder die zertifizierte Qualitätssicherung erfahren möchten, finden Sie das und vieles mehr auf:

www.apetito.de/gute-gruende

