



Volkssolidarität
Südwestmecklenburg e.V.
Kolibri Menü Service
Neumühler Straße 9
19057 Schwerin

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 39

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

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	Menü1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6										Anzahl
Mo	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käse- soße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käse- soße G,G1,M,Me,La,S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Mo									
25.09.	Art. 4792 ● L 8,90 €	Art. 4182 ● 10,20 €	Art. 4419 ● L 10,20 €	Art. 4761 ● L 10,20 €	Art. 4558 ½ ● 9,20 €	Art. 4080 ● L 8,90 €	25.09.									
Di	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,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	Di									
26.09.	Art. 4430 ● L 9,20 €	Art. 4644 ● L 9,20 €	Art. 4560 ½ ● 9,70 €	Art. 4183 ½ ● 10,20 €	Art. 4061 ● L 9,70 €	Art. 4747 ● L 9,20 €	26.09.									
Mi	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Mi									
27.09.	Art. 4082 ● L 8,90 €	Art. 4249 ● 10,20 €	Art. 4740 ● L 10,20 €	Art. 4610 ● L 9,20 €	Art. 4533 ½ ● L 8,90 €	Art. 4426 ● L 10,20 €	27.09.									
Do	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,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	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,S	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Do									
28.09.	Art. 4515 ½ L 9,20 €	Art. 4465 ● L 10,20 €	Art. 4556 ½ ● L 9,70 €	Art. 4133 ● L 10,20 €	Art. 4798 ● L 10,20 €	Art. 4248 ½ ● 10,20 €	28.09.									
Fr	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Fr									
29.09.	Art. 4212 ● L 9,70 €	Art. 4606 ● 9,20 €	Art. 4765 ● L 10,20 €	Art. 4079 ● L 9,20 €	Art. 4599 ½ ● L 9,20 €	Art. 4474 ● L 10,20 €	29.09.									
Sa	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln 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	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Sa									
30.09.	Art. 4099 ● 8,90 €	Art. 4554 ½ ● L 9,20 €	Art. 4472 ● L 10,20 €	Art. 4102 ● 10,20 €	Art. 4768 ● L 9,70 €	Art. 4516 ½ L 9,20 €	30.09.									
So	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,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	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	So									
01.10.	Art. 4573 ½ ● L 8,90 €	Art. 4138 ● 9,70 €	Art. 4525 ½ L 9,20 €	Art. 4427 ● 10,20 €	Art. 4202 ● L 10,20 €	Art. 4745 ● L 9,70 €	01.10.									

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 35 g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Art.Nr.: 56001

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ½ = mit Alkohol ½ = vegetarisch ½ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
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.