



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											Anzahl
Mo	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Mo									
03.11.	Art. 4080 ● L 9,95 €	Art. 4543 10,20 €	Art. 4131 ● 10,70 €	Art. 4419 ● L 10,90 €	Art. 4796 ● L 10,90 €		03.11.									
Di	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn		Di									
04.11.	Art. 4159 12,90 €	Art. 4560 10,70 €	Art. 4557 10,20 €	Art. 4747 ● L 10,20 €	Art. 4644 ● L 10,20 €		04.11.									
Mi	Sauerbratengulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl G1,Ei,G,La	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Schlemmerschnitte "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Mi									
05.11.	Art. 60135524 10,90 €	Art. 4069 10,70 €	Art. 4524 10,20 €	Art. 4426 ● L 10,90 €	Art. 4610 ● L 10,20 €		05.11.									
Do	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Do									
06.11.	Art. 4269 12,90 €	Art. 4556 10,70 €	Art. 4515 10,20 €	Art. 4465 ● L 10,90 €	Art. 4798 ● L 10,90 €		06.11.									
Fr	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn		Fr									
07.11.	Art. 4212 ● L 10,70 €	Art. 4599 10,20 €	Art. 4095 ● L 10,70 €	Art. 4474 ● L 10,90 €	Art. 4606 ● 10,20 €		07.11.									
Sa	Kasselerbraten mit Stampfkartoffeln, Sauerkraut und Rosmarin Jus 2,La,M	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		Sa									
08.11.	Art. 60135530 9,95 €	Art. 4554 10,20 €	Art. 4516 10,20 €	Art. 4472 ● L 10,90 €	Art. 4445 ● 10,90 €		08.11.									
So	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		So									
09.11.	Art. 4202 ● L 10,90 €	Art. 4314 ● L 12,90 €	Art. 4539 9,95 €	Art. 4407 ● L 10,90 €	Art. 4079 ● L 10,20 €		09.11.									

Mittags heiß gebracht oder gefroren jederzeit selbst zubereitet.
In unserem a' la carte Katalog finden Sie eine große Vielfalt.

je Salat: 1,30€
je Dessert: 0,70 €
je Stück Kuchen: 2,20€

Wir sind telefonisch Montag bis Freitag von 7:00 Uhr bis 13:00 Uhr erreichbar.
Tel.: 0385 - 67 67 81 90
Werkstraße 114 / 19061 Schwerin
Mail: kolibri-menueservice@vs-swm.de
Web: www.vs-swm.de

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: 46

* 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									
10.11.									
Di									
11.11.									
Mi									
12.11.									
Do									
13.11.									
Fr									
14.11.									
Sa									
15.11.									
So									
16.11.									

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.

Kolibri - Menüservice



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	
Mo	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Goldgelb gebackener Eier- pfannkuchen mit Apfel-Quark- Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Festtagssuppe mit Rind- fleisch und Griesnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	
10.11.	Art. 4002 ● L 10,20 €	Art. 4553 ½ ● L 9,95 €	Art. 4542 ½ ● L 10,20 €	Art. 4433 ● L 10,90 €	Art. 4693 ● L 10,70 €	
Di	Klassisches Hühnerfrikas- see in Rahmsoße mit Ge- müseeinlage dazu bunter Gemü-sereis G,G1,M,Me,La,S	Geflügelfrikadelle in Bra- tensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Ente "asiatische Art" in pikan-ter süß-saurer Soße mit Thai- Reis Sb	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möh- ren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	
11.11.	Art. 4797 ☒ ● 10,20 €	Art. 4790 ● L 9,95 €	Art. 4782 ● 10,90 €	Art. 4748 ● L 10,90 €	Art. 4641 ● 10,20 €	
Mi	Rindergulasch mit Vollkorn - Spirelli G1,S,G	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La	Apfelstrudel mit Vanilleso- ße G,G1,M,Me,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremi- ger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz- kartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	
12.11.	Art. 60135522 10,90 €	Art. 4507 ● 10,20 €	Art. 4512 ½ 10,70 €	Art. 4434 ● L 10,20 €	Art. 4767 ● L 10,70 €	
Do	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bra- tensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersili- enkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Paprikaschote mit Hack- fleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahm- soße mit Früchten, dazu Gemüse- reis M,Me,La,S,Sn	
13.11.	Art. 4085 10,70 €	Art. 4387 ½ ● L 10,70 €	Art. 4539 ½ L 9,95 €	Art. 4026 ● 10,70 €	Art. 4400 ● L 10,90 €	
Fr	Rinderbraten mit Meerret- tichsoße, Kerbelkartoffeln und Rote Beete Sd,Sn,La,M	Champignons in Rahmso- ße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratenso- ße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartof- feln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	
14.11.	Art. 60135525 10,90 €	Art. 4580 ½ ● 10,70 €	Art. 4513 ½ ● L 9,95 €	Art. 4053 ● L 9,95 €	Art. 4645 ● L 10,20 €	
Sa	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Spaghetti in Brokkoli-Käse- soße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit ro- ter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhalti- ger Fischwirtschaft) dazu eine Reis- Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	Hähnchenfilets in herzhaf- ter Pilzsoße mit Schwarzwurzel- gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	
15.11.	Art. 4282 ● 10,90 €	Art. 4598 ½ ● 10,90 €	Art. 4502 ½ L 9,95 €	Art. 4417 ● 10,90 €	Art. 4458 ● L 10,70 €	
So	Schweinbraten in Braten- soße mit Kartoffelknödel und Weißkohl M,G,La,G1	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weiß- kraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Butterso- ße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Vegetarischer Kürbis-Kar- toffeintopf mit Steckrübe	
16.11.	Art. 60135528 10,90 €	Art. 4260 ● L 10,90 €	Art. 4162 10,90 €	Art. 4425 10,90 €	Art. 4628 ½ ● L 9,95 €	

BESTELL-INFORMATIONEN

- **BESTELLEN** über: Bestellzettel, Telefon oder per Mail
- **BESTELL-FRIST:** Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig –bestmöglich-
7 Tage nach Erhalt des Speiseplans an.
Spätestens am Vortag bis 13:00 Uhr
- **ÄNDERUNGEN:** Bitte mind. 24h vorher angeben.
(In Einzelfällen sind kurzfristige Änderungen möglich.)

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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ½ = 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 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