



Menüangebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Anzahl										
Mo	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott 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	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Mo									
05.05.	Art. 4224 ● 10,90 €	Art. 4565 ½ ● L 9,65 €	Art. 4525 ½ L 9,95 €	Art. 4472 ● L 10,90 €	Art. 4190 ½ ● 10,90 €		05.05.									
Di	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb		Di									
06.05.	Art. 4319 ½ 10,90 €	Art. 4573 ½ ● L 9,65 €	Art. 4512 ½ 10,50 €	Art. 4406 ● 10,90 €	Art. 4514 ● 10,50 €		06.05.									
Mi	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Mi									
07.05.	Art. 4102 ● 10,90 €	Art. 4045 ● 10,50 €	Art. 4533 ½ ● L 9,65 €	Art. 4458 ● L 10,50 €	Art. 4621 ● L 9,65 €		07.05.									
Do	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Do									
08.05.	Art. 4025 10,50 €	Art. 4120 ● 10,90 €	Art. 4755 ● 10,50 €	Art. 4493 ● L 9,95 €	Art. 4693 ● L 10,50 €		08.05.									
Fr	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Putenmedallions in Butter-Kräutersauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Fr									
09.05.	Art. 4144 ● 10,90 €	Art. 4088 ● 9,95 €	Art. 4523 ½ L 9,95 €	Art. 4420 ● L 10,90 €	Art. 4751 ● L 10,90 €		09.05.									
Sa	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüse-reis M,Me,La,S,Sn	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Sa									
10.05.	Art. 4086 ● 10,90 €	Art. 4400 ● L 10,90 €	Art. 4321 ½ ● L 9,65 €	Art. 4099 ● 9,65 €	Art. 4551 ● 9,65 €		10.05.									
So	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		So									
11.05.	Art. 4154 ● 10,90 €	Art. 4778 ● L 10,90 €	Art. 4513 ½ ● L 9,65 €	Art. 4415 ● L 9,95 €	Art. 4098 ● L 9,95 €		11.05.									

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!

- = 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)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 20

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

Kolibri - Menüservice



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
12.05.									
Di									
13.05.									
Mi									
14.05.									
Do									
15.05.									
Fr									
16.05.									
Sa									
17.05.									
So									
18.05.									

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	
Mo	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße dazu Brokkoli und Salzkartoffeln S,Sn	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	
12.05.	Art. 4080 ● L 9,65 €	Art. 4566 ☒ ● L 10,50 €	Art. 4131 ● 10,50 €	Art. 4419 ● L 10,90 €	Art. 4796 ● L 10,90 €	
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	
13.05.	Art. 4159 ☒ ● 10,90 €	Art. 4560 ☒ ● 10,50 €	Art. 4557 ☒ L 9,95 €	Art. 4747 ● L 9,95 €	Art. 4644 ● L 9,95 €	
Mi	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei	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	
14.05.	Art. 4249 ● 10,90 €	Art. 4069 10,50 €	Art. 4524 ☒ ● L 9,95 €	Art. 4426 ● L 10,90 €	Art. 4610 ● L 9,95 €	
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 Gemüseris	
15.05.	Art. 4269 ☒ ● 10,90 €	Art. 4556 ☒ ● L 10,50 €	Art. 4515 ☒ L 9,95 €	Art. 4465 ● L 10,90 €	Art. 4798 ● L 10,90 €	
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	
16.05.	Art. 4212 ● L 10,50 €	Art. 4599 ☒ ● L 9,95 €	Art. 4095 ● L 10,50 €	Art. 4474 ● L 10,90 €	Art. 4606 ● 9,95 €	
Sa	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	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	Paniertes 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	
17.05.	Art. 4199 ● 9,95 €	Art. 4554 ☒ ● L 9,95 €	Art. 4516 ☒ L 9,95 €	Art. 4472 ● L 10,90 €	Art. 4445 ● 10,90 €	
So	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	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	
18.05.	Art. 4202 ● L 10,90 €	Art. 4745 ● L 10,50 €	Art. 4539 ☒ L 9,65 €	Art. 4407 ● L 10,90 €	Art. 4079 ● L 9,95 €	

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.

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 ☒ = 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