



Kalenderwoche: 7

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

Menüangebot	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													
<b>Mo</b>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S		<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Zwei Pfannkuchen</b> gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Lachsfilet in feiner Butter-soße</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S		<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La				<b>Mo</b>											
10.02.	Art. 4784 ● 10,70 €		Art. 4543 2 ● L 9,65 €		Art. 4525 2 L 9,65 €		Art. 4455 ∇ 10,70 €		Art. 4074 9,35 €				10.02.											
<b>Di</b>	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei		<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		<b>Reibekuchen "Hausfrauen Art"</b> mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei		<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S				<b>Di</b>											
11.02.	Art. 4145 ● L 10,70 €		Art. 4445 ● 10,70 €		Art. 4546 ● 9,65 €		Art. 4411 ● L 10,70 €		Art. 4683 2 ● L 9,35 €				11.02.											
<b>Mi</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S		<b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S		<b>Topfenknödel mit Nougat-cremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2		<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch s,Sn				<b>Mi</b>											
12.02.	Art. 4584 ● 9,65 €		Art. 4758 ● L 10,70 €		Art. 4500 2 L 9,65 €		Art. 4060 ● 9,65 €		Art. 4644 ● L 9,65 €				12.02.											
<b>Do</b>	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis		<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La		<b>Panierte Alaska-Seelachs-happen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck</b> dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn				<b>Do</b>											
13.02.	Art. 4792 ● L 9,35 €		Art. 4571 2 ● 9,65 €		Art. 4533 2 ● L 9,35 €		Art. 4462 ● L 10,20 €		Art. 4076 10,20 €				13.02.											
<b>Fr</b>	<b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße</b> dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren, Romanesco... Fi,M,Me,La,Sn		<b>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"</b> mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn				<b>Fr</b>											
14.02.	Art. 4127 ∇ ● 10,70 €		Art. 4560 2 ● 10,20 €		Art. 4516 2 L 9,65 €		Art. 4494 ● 10,70 €		Art. 4297 ● L 10,70 €				14.02.											
<b>Sa</b>	<b>Rinderroulade "Hausfrauen-Art"</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn		<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> 10,M,Me,La		<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> s				<b>Sa</b>											
15.02.	Art. 4221 ● L 10,70 €		Art. 4163 ● L 9,65 €		Art. 4501 2 ● L 9,35 €		Art. 4429 ● L 10,20 €		Art. 4608 2 ● L 9,35 €				15.02.											
<b>So</b>	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln		<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20		<b>Rostbratwürstchen "Fränkische Art"</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La				<b>So</b>											
16.02.	Art. 4158 ● L 10,70 €		Art. 4226 ● L 10,70 €		Art. 4061 ● L 10,20 €		Art. 4785 ∇ ● 10,70 €		Art. 4021 10,20 €				16.02.											

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

je Salat: 1,15 €  
je Dessert: 0,65 €  
je Stück Kuchen: 2,00 €

Wir sind telefonisch Montag bis Freitag von 7:00 Uhr bis 13:00 Uhr erreichbar.  
Tel.: 0385 67 67 81 90 Mail: kolibri-menueservice@vs-swm.de  
Werkstraße 114 / 19061 Schwerin 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<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
-  = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
-  = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

**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 \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol 2=vegetarisch ×=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞=enthält Zutaten vom Schwein  
Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erndnüsse 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](http://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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 8

\* 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
<b>Mo</b>									
17.02.									
<b>Di</b>									
18.02.									
<b>Mi</b>									
19.02.									
<b>Do</b>									
20.02.									
<b>Fr</b>									
21.02.									
<b>Sa</b>									
22.02.									
<b>So</b>									
23.02.									

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.

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	
<b>Mo</b>	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	
17.02.	Art. 4203 ● 10,70 €	Art. 4603 ☒ ● L 9,35 €	Art. 4524 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4768 ● L 10,20 €	Art. 4001 ● 9,65 €	
<b>Di</b>	<b>Sauerbraten "Fränkischer Art"</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree Ei,M,Me,La	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze</b> dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Scholle "Finkenwerder Art"</b> garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	
18.02.	Art. 4255 ● L 10,70 €	Art. 4581 ☒ ● L 9,35 €	Art. 4502 ☒ L 9,35 €	Art. 4427 ● 10,70 €	Art. 4744 ● L 9,65 €	
<b>Mi</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art"</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	<b>Hähnchenfilet "Gärtnerin Art"</b> in Sahnesoße mit Gemüseeeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	
19.02.	Art. 4153 ● 10,70 €	Art. 4554 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4509 ☒ 9,65 €	Art. 4780 ● L 9,35 €	Art. 4610 ● L 9,65 €	
<b>Do</b>	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La	<b>Ente "asiatische Art"</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	<b>Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art"</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	
20.02.	Art. 4231 ● L 9,65 €	Art. 4574 ☒ ● L 9,35 €	Art. 4539 ☒ L 9,35 €	Art. 4782 ● 10,70 €	Art. 4612 ● L 9,35 €	
<b>Fr</b>	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Südländische Gemüse-Nudelpanne "vegetarisch"</b> mit Tomaten und Paprika G,G1	<b>Herzhaftes Rindergeschneitztes "Stroganoff"</b> mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsauce</b> mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	
21.02.	Art. 4082 ● L 9,35 €	Art. 4549 ☒ ● 9,65 €	Art. 4233 ● L 9,35 €	Art. 4407 ● L 10,70 €	Art. 4748 ● L 10,70 €	
<b>Sa</b>	<b>Lammkeulenbraten "Provence Art"</b> in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	
22.02.	Art. 4318 ● L 10,70 €	Art. 4585 ☒ ● 10,20 €	Art. 4590 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4419 ● L 10,70 €	Art. 4759 ● 10,70 €	
<b>So</b>	<b>Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Kartoffelsuppe "Holsteiner Art"</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S	
23.02.	Art. 4040 ● L 9,35 €	Art. 4197 10,70 €	Art. 4557 ☒ L 9,65 €	Art. 4458 ● L 10,20 €	Art. 4609 9,65 €	

### 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<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

### 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. Sulfit Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf  
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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