



Kalenderwoche: 7


 * 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
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Anzahl										
Mo	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Lachsfilet in feiner Butter-soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Mo									
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.									
Di	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		Di									
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.									
Mi	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Topfenknödel mit Nougat-cremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn		Mi									
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.									
Do	Zartes Hühnchenfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Panierte Alaska-Seelachs-happen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Do									
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.									
Fr	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren, Romanesco... Fi,M,Me,La,Sn	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Fr									
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.									
Sa	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s		Sa									
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.									
So	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln 20	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La		So									
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^{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: 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
Mo									
17.02.									
Di									
18.02.									
Mi									
19.02.									
Do									
20.02.									
Fr									
21.02.									
Sa									
22.02.									
So									
23.02.									



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	
Mo	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Fleischklößchen vom Rind und Schwein 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 €					
Di	Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree Ei,M,Me,La		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La		Hähnchenfilets 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 €					
Mi	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Wirsing-Möhren-Eintopf 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 €					
Do	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La		Ente "asiatische Art" in pikant-süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb		Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" 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 €					
Fr	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Südländische Gemüse-Nudelpanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1		Herzhaftes Rindergeschneitztes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Putengeschnetzeltes in Rahmsauce 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 €					
Sa	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Zarte Hähnchenbrust 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 €					
So	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" 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 €					

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. Sulfit 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