



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	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 Eierpfannkuchen 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 Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Mo									
10.03.	Art. 4002 ● L 9,95 €	Art. 4553 ☞ ● L 9,65 €	Art. 4542 ☞ ● L 9,95 €	Art. 4433 ● L 10,90 €	Art. 4693 ● L 10,50 €		10.03.									
Di	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemü-sereis G,G1,M,Me,La,S	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Ente "asiatische Art" in pikan-ter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S,Sd		Di									
11.03.	Art. 4797 ∇ ● 9,95 €	Art. 4790 ● L 9,65 €	Art. 4782 ● 10,90 €	Art. 4746 ● L 10,90 €	Art. 4641 ● 9,95 €		11.03.									
Mi	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Mi									
12.03.	Art. 4219 ● L 9,95 €	Art. 4507 ● 9,95 €	Art. 4512 ☞ 10,50 €	Art. 4434 ● L 9,95 €	Art. 4767 ● L 10,50 €		12.03.									
Do	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis M,Me,La,S,Sn		Do									
13.03.	Art. 4085 10,50 €	Art. 4387 ☞ ● L 10,50 €	Art. 4539 ☞ L 9,65 €	Art. 4026 ● 10,50 €	Art. 4400 ● L 10,90 €		13.03.									
Fr	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Champignons in Rahmsoße 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 Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s		Fr									
14.03.	Art. 4210 ● L 10,90 €	Art. 4580 ☞ ● 10,50 €	Art. 4513 ☞ ● L 9,65 €	Art. 4053 ● L 9,65 €	Art. 4645 ● L 9,95 €		14.03.									
Sa	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise , dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La		Sa									
15.03.	Art. 4282 ● 10,90 €	Art. 4188 ∇ ● 10,90 €	Art. 4502 ☞ L 9,65 €	Art. 4417 ● 10,90 €	Art. 4598 ☞ 10,90 €		15.03.									
So	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		So									
16.03.	Art. 4168 ● L 9,95 €	Art. 4260 ● L 10,90 €	Art. 4162 10,90 €	Art. 4425 10,90 €	Art. 4628 ☞ ● L 9,65 €		16.03.									

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: 12

* 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									
17.03.									
Di									
18.03.									
Mi									
19.03.									
Do									
20.03.									
Fr									
21.03.									
Sa									
22.03.									
So									
23.03.									

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	
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	
17.03.	Art. 4784 ● 10,90 €	Art. 4543 ☒ ● L 9,95 €	Art. 4525 ☒ L 9,95 €	Art. 4455 ☒ 10,90 €	Art. 4074 9,65 €					
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	
18.03.	Art. 4145 ● L 10,90 €	Art. 4445 ● 10,90 €	Art. 4546 ● 9,95 €	Art. 4411 ● L 10,90 €	Art. 4683 ☒ ● L 9,65 €					
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	
19.03.	Art. 4584 ● 9,95 €	Art. 4758 ● L 10,90 €	Art. 4500 ☒ L 9,95 €	Art. 4060 ● 9,95 €	Art. 4644 ● L 9,95 €					
Do	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkomreis		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-Seelachshappen (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	
20.03.	Art. 4792 ● L 9,65 €	Art. 4571 ☒ ● 9,95 €	Art. 4533 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4462 ● L 10,50 €	Art. 4076 10,50 €					
Fr	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Herzhafte 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	
21.03.	Art. 4127 ☒ ● 10,90 €	Art. 4560 ☒ ● 10,50 €	Art. 4516 ☒ L 9,95 €	Art. 4494 ● 10,90 €	Art. 4297 ● L 10,90 €					
Sa	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-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	
22.03.	Art. 4221 ● L 10,90 €	Art. 4163 ● L 9,95 €	Art. 4501 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4429 ● L 10,50 €	Art. 4608 ☒ ● L 9,65 €					
So	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse 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	
23.03.	Art. 4158 ● L 10,90 €	Art. 4226 ● L 10,90 €	Art. 4061 ● L 10,50 €	Art. 4785 ☒ ● 10,90 €	Art. 4021 10,50 €					

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