



Kalenderwoche: 3

* 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
	Menü1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5											Anzahl
Mo	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Möhreineintopf 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		Mo									
13.01.	Art. 4203 10,70 €	Art. 4603 9,65 €	Art. 4524 10,20 €	Art. 4768 10,70 €	Art. 4001 10,20 €		13.01.									
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		Di									
14.01.	Art. 4255 10,70 €	Art. 4581 9,35 €	Art. 4502 9,65 €	Art. 4427 10,70 €	Art. 4744 9,65 €		14.01.									
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 Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Mi									
15.01.	Art. 4153 10,70 €	Art. 4554 10,20 €	Art. 4509 10,20 €	Art. 4780 9,65 €	Art. 4610 10,20 €		15.01.									
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 pikan-ter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Gemüseeeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Do									
16.01.	Art. 4231 10,20 €	Art. 4574 9,65 €	Art. 4539 9,35 €	Art. 4782 10,70 €	Art. 4612 9,65 €		16.01.									
Fr	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1	Herzhaftes Rinderge-schnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Seelachs in Kräutermarina-de (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Fr									
17.01.	Art. 4082 9,65 €	Art. 4549 10,20 €	Art. 4233 9,65 €	Art. 4407 10,70 €	Art. 4748 10,70 €		17.01.									
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-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust auf bun-tem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Sa									
18.01.	Art. 4318 11,99 €	Art. 4585 10,70 €	Art. 4590 10,20 €	Art. 4419 10,70 €	Art. 4759 10,70 €		18.01.									
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		So									
19.01.	Art. 4040 9,35 €	Art. 4197 10,70 €	Art. 4557 10,20 €	Art. 4458 10,70 €	Art. 4609 10,20 €		19.01.									

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
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: 4

* 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									
20.01.									 
Di									
21.01.									 
Mi									
22.01.									 
Do									
23.01.									 
Fr									
24.01.									 
Sa									
25.01.									 
So									
26.01.									 

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	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S	Rührei mit Spinat und Salzkar- toffeln 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 Kartoffel- würfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Fein- schmeckergemüse und Petersilien- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	
20.01.	Art. 4224 ● 10,70 €	Art. 4565 ☞ ● L 9,65 €	Art. 4525 ☞ L 10,20 €	Art. 4472 ● L 10,70 €	Art. 4190 ☞ ● 11,99 €	
Di	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S	Apfelstrudel mit Vanilleso- ße G,G1,M,Me,La	Seelachsfilet in einer To- matensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	
21.01.	Art. 4319 ☞ 10,70 €	Art. 4573 ☞ ● L 9,35 €	Art. 4512 ☞ 10,70 €	Art. 4406 ● 10,70 €	Art. 4514 ● 10,70 €	
Mi	Kasselerbraten in Braten- saft mit Sauerkraut und Kartoffelpü- ree 20,3,M,Me,La,S	Rinderfrikadelle "Griechi- sche Art" dazu Tomaten-Paprika- Reis und Grillgemüse in einer fruch- tigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott 10,G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in herzhaf- ter Pilzsoße mit Schwarzwurzel- gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei	
22.01.	Art. 4102 ● 10,70 €	Art. 4045 ● 10,70 €	Art. 4533 ☞ ● L 9,35 €	Art. 4458 ● L 10,70 €	Art. 4621 ● L 9,35 €	
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 fei- ner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf- soße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Vegetarischer Kohlrabi- Steckrüben-Eintopf mit Kartof- felwürfeln	
23.01.	Art. 4025 10,70 €	Art. 4120 ● 10,70 €	Art. 4755 ● 10,70 €	Art. 4493 ● L 10,20 €	Art. 4639 ☞ ● L 9,35 €	
Fr	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartof- felpüree 20,3,M,Me,La	Currywurst mit Kartoffel- spalten 3,Sn	Klassischer Kaiser- schmarrn mit Apfel-Rosinen- Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kap-Seehecht in Sauer- rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Ge- müsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Putenmedallions in Butter- Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	
24.01.	Art. 4144 ● 10,70 €	Art. 4088 ● 9,65 €	Art. 4523 ☞ L 10,20 €	Art. 4420 ● L 10,70 €	Art. 4751 ● L 10,70 €	
Sa	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampf- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahm- soße 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 pi- kanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "natu- rell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	
25.01.	Art. 4086 ● 10,70 €	Art. 4400 ● L 10,70 €	Art. 4321 ☞ ● L 9,65 €	Art. 4099 ● 9,65 €	Art. 4614 10,70 €	
So	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Gebatene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspü- ree G,G1,Fi,M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon- Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	
26.01.	Art. 4154 ● 10,70 €	Art. 4778 ● L 10,70 €	Art. 4513 ☞ ● L 9,35 €	Art. 4415 ● L 9,65 €	Art. 4098 ● 10,20 €	

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 Natripökelsalz ☞ = 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