



Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 17 * Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,Ö1,G3,M,Me,La,Sh,Sd,S,Sn

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
Mo 21.04.	Menü1 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,Ö1,M,Me,La,S	Menü2 Herzhafte Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturrell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,Ö1,EI,M,Me,La	Menü3 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,Ö1,EI,M,Me,La	Menü4 Lachsfilet in feiner Butter- soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination G,Ö1,F,I,M,Me,La,S	Menü5 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampf- kartoffeln G,Ö1,EI,M,Me,La	Menü6	Mo 21.04.									
Di 22.04.	Schweineulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,Ö1,EI	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Ö1,Sb,S	Reibkuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln 20,G,Ö1,EI	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurker-Rahmsauce, dazu Rahmspi- nat und Salzkartoffeln G,Ö1,F,I,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,Ö1,M,Me,La,S		Di 22.04.									
Mi 23.04.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,Ö1,EI,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräu- ter-Sauerrahmsauce, dazu eine Ge- müsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Topfenknödel mit Nougat- cremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grüt- ze G,Ö1,EI,M,Me,La,Si,Si2	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bra- tensoße dazu bayrisches Weiß- kohl-Gemüse und Petersilienkartof- feln G,Ö1,S,Sh	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sh		Mi 23.04.									
Do 24.04.	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturrell" und Langkornreis	Gefüllte Gemüseravioli in ei- ner Limetten-Rahmsauce G,Ö1,EI,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott 10,G,Ö1,M,Me,La	Panierte Alaska-Seelachs- huppen (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,Ö1,F,I,M,Me,La,S,Sh	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck toffel 3,G,Ö1,EI,M,Me,La,S,Sh		Do 24.04.									
Fr 25.04.	Filetpföchen (Schweine) medall- ion und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersauce, dazu Fingerringen und Kräuterspätzle G,Ö1,EI,M,Me,La,S	Herzhafte Rosenkohl-Kar- toffelpfanne mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur	Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße G,Ö1,EI,M,Me,La	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig- Soße dazu eine Gemüse- m- schung mit Bohnen, Möh- ren, Romanesco... F,I,M,Me,La,Sh	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,Ö1,EI,M,Me,La,S,Sh		Fr 25.04.									
Sa 26.04.	Rinderroulade "Hausfrau- en-Art" in Bratensoße mit Apfelrot- kohl und Salzkartoffeln G,Ö1,S,Sh	Zartes Schweinegeschnet- zeltes in Soße mit buntem Gemü- semix, dazu Knopfle-Spätzle G,Ö1,EI,M,Me,La,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Fischstäbchen (aus nachhalti- ger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,Ö1,F,I,M,Me,La	Vegetarischer Grüne-Boh- nen-Eintopf S		Sa 26.04.									
So 27.04.	Schweinebraten "Altkdeut- sche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sh	Rindergulasch mit buntem Möh- rengemüse und Salzkartoffeln	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße de- zu grüne Bohnen "naturrell" und Salz- kartoffeln G,Ö1,EI,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkar- toffel 20	Rostbratwürstchen "Frän- kische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La		So 27.04.									

Mittags heiß gebracht oder geforen 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-sw.m.de
Web: www.vs-sw.m.de

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
= Apfelkuchen^{G,Ö1,EI,M,Me,La}
= Kirschkuchen^{10,G,Ö1,EI,M,Me,La,Sb}
= Butterkuchen^{G,Ö1,EI,M,Me,La,S,SI}

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Süßungsmitteln 9 = mit Süßungsmitteln 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmitteln 20 = mit Nitritpökelsalz 21 = mit Alkohol 22 = vegetarisch 23 = Menü mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 24 = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = E = Erdnüsse F = Fische G = Gluten GI = Getreide G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milchweiß b = Laktose S = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sfl = Senf Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetitio.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2739486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wohnort: _____
Straße, Hausnr. _____
Name _____
Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 18 * Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sh,Sd,S,Sn

Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Kuchen
Mo								
28.04.								
Di								
29.04.								
Mi								
30.04.								
Do								
01.05.								
Fr								
02.05.								
Sa								
03.05.								
So								
04.05.								

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.



Menüangebot

1	2	3	4	5	6
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
So					

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
28.04.	29.04.	30.04.	01.05.	02.05.	03.05.	04.05.

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5
Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn Art. 4203 ● 10,90 €	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Art. 4603 ● 9,65 €	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,E1,M,Me,La Art. 4516 ● 9,95 €	Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768 ● 10,50 €	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralthudeln G,G1,E1 Art. 4001 ● 9,95 €
Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rohl Kohl und Knöppelspätzle G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4255 ● 10,90 €	Goldgelbes Rührrei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspiree E1,M,Me,La Art. 4581 ● 9,65 €	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,E1,M,Me,La Art. 4502 ● 9,65 €	Scholle "Finkenwender Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rähmkartoffeln 20,G,G1,K,F1,M,Me,La Art. 4427 ● 10,90 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4744 ● 9,95 €
Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153 ● 10,90 €	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4554 ● 9,95 €	Süßer Kirschnichel mit Vanillesoße G,G1,E1,M,Me,La,S1,S11 Art. 4509 ● 9,95 €	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseerilage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4780 ● 9,65 €	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,E1,S Art. 4610 ● 9,95 €
Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4231 ● 9,95 €	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S Art. 4574 ● 9,65 €	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 4539 ● 9,65 €	Ente "asiatische Art" in pikant-herb süß-saurer Soße mit Thaipflanzenreis Sb Art. 4782 ● 10,90 €	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierter Mettbällchen vom Schwein G,G1,E1,S Art. 4612 ● 9,65 €
Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4082 ● 9,65 €	Südländische Gemüse-Nudelplatte "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 Art. 4549 ● 9,95 €	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4233 ● 9,65 €	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln F1 Art. 4407 ● 10,90 €	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn Art. 4748 ● 10,90 €
Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakentstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4318 ● 10,90 €	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4585 ● 10,50 €	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,E1,M,Me,La Art. 4590 ● 9,95 €	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln F1,M,Me,La,S,Sn Art. 4419 ● 10,90 €	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Art. 4759 ● 10,90 €
Klops "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4040 ● 9,65 €	Zarter Kalbsbraten "à l'orange" mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S Art. 4326 ● 10,90 €	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,E1 Art. 4557 ● 9,95 €	Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise , dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4188 ● 10,90 €	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschmittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S Art. 4609 ● 9,95 €

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)
● = Menü mit Informationen für Diabetiker und höchstens 35g Fett

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.)

Änderungen vorbehalten

● = Apfelkuchen^{G,G1,E1,M,Me,La}
● = Kirschkuchen^{10,G,G1,E1,M,Me,La,Sh}
● = Butterkuchen^{G,G1,E1,M,Me,La,S1,S11}

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Süßungsmitteln 9 = mit Süßungsmitteln 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmitteln 20 = mit Alkohol 21 = vegetarisch 22 = Menü mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 23 = enthält Zutaten vom Schwein
Enthalte Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse F1 = Fische G = Getreide G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Kesterei M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milchweibei La = Laktose S = Soja Sh = Schokolade u. Süßholz S1 = Schalenfrüchte S11 = Mandeln S2 = Haselnüsse S3 = Nüsse
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.specto.de/artikel/info 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.