



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										
<b>Mo</b>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	<b>Zwei Pfannkuchen</b> gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße</b> mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Mo</b>									
24.02.	Art. 4224 ● 10,90 €	Art. 4565 2 ● L 9,65 €	Art. 4525 2 L 9,95 €	Art. 4472 ● L 10,90 €	Art. 4190 ∇ ● 10,90 €		24.02.									
<b>Di</b>	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> G,G1,M,Me,La	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	<b>Nudelpfanne "Asiatische Art"</b> mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb		<b>Di</b>									
25.02.	Art. 4319 ∇ 10,90 €	Art. 4573 2 ● L 9,65 €	Art. 4512 2 10,50 €	Art. 4406 ● 10,90 €	Art. 4514 ● 10,50 €		25.02.									
<b>Mi</b>	<b>Kasselerbraten in Braten-saft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	<b>Rinderfrikadelle "Griechische Art"</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> G,G1,Ei		<b>Mi</b>									
26.02.	Art. 4102 ● 10,90 €	Art. 4045 ● 10,50 €	Art. 4533 2 ● L 9,65 €	Art. 4458 ● L 10,50 €	Art. 4621 ● L 9,65 €		26.02.									
<b>Do</b>	<b>Wurstpfanne "Jäger Art"</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln		<b>Do</b>									
27.02.	Art. 4025 10,50 €	Art. 4120 ● 10,90 €	Art. 4755 ● 10,50 €	Art. 4493 ● L 9,95 €	Art. 4639 2 ● L 9,65 €		27.02.									
<b>Fr</b>	<b>Deftiges Eisbeinflisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> 3,Sn	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Kap-Seehecht in Sauer-rahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>Putenmedallions in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Fr</b>									
28.02.	Art. 4144 ● 10,90 €	Art. 4088 ● 9,95 €	Art. 4523 2 L 9,95 €	Art. 4420 ● L 10,90 €	Art. 4751 ● L 10,90 €		28.02.									
<b>Sa</b>	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis M,Me,La,S,Sn	<b>Spaghetti "Napoli Art"</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn		<b>Sa</b>									
01.03.	Art. 4086 ● 10,90 €	Art. 4400 ● L 10,90 €	Art. 4321 2 ● L 9,65 €	Art. 4099 ● 9,65 €	Art. 4614 10,50 €		01.03.									
<b>So</b>	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße</b> dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	<b>Hähnchencurry "Indische Art"</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße</b> mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>So</b>									
02.03.	Art. 4154 ● 10,90 €	Art. 4778 ● L 10,90 €	Art. 4513 2 ● L 9,65 €	Art. 4415 ● L 9,95 €	Art. 4098 ● 9,95 €		02.03.									

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  
Werkstraße 114 / 19061 Schwerin

Mail: kolibri-menuservice@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!

- = 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 \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Kalenderwoche: 10

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

Volkssolidarität  
Schwerin – Westmecklenburg e.V.  
Kolibri-Menüservice  
Werkstraße 114  
19061 Schwerin  
Tel.: 0385 67678190  
Web: vs-vsm.de  
Mail: kolibri-menueservice@vs-vsm.de



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
<b>Mo</b>									
03.03.									
<b>Di</b>									
04.03.									
<b>Mi</b>									
05.03.									
<b>Do</b>									
06.03.									
<b>Fr</b>									
07.03.									
<b>Sa</b>									
08.03.									
<b>So</b>									
09.03.									

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6				
	Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Menü 5	
<b>Mo</b>	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße</b> dazu Broccoli und Salzkartoffeln S,Sn		<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn		<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	
03.03.	Art. 4080 ● L 9,65 €	Art. 4566 ☒ ● L 10,50 €	Art. 4131 ● 10,50 €	Art. 4419 ● L 10,90 €	Art. 4796 ● L 10,90 €					
<b>Di</b>	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Broccoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei		<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch S,Sn	
04.03.	Art. 4159 ☒ ● 10,90 €	Art. 4560 ☒ ● 10,50 €	Art. 4557 ☒ L 9,95 €	Art. 4747 ● L 9,95 €	Art. 4644 ● L 9,95 €					
<b>Mi</b>	<b>Herzhaftes Rindersaftgulasch</b> mit Spätzle G,G1,Ei		<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S		<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Schlemmerschnitte "Florentin"</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La		<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	
05.03.	Art. 4249 ● 10,90 €	Art. 4069 10,50 €	Art. 4524 ☒ ● L 9,95 €	Art. 4426 ● L 10,90 €	Art. 4610 ● L 9,95 €					
<b>Do</b>	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind</b> , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn		<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S		<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	
06.03.	Art. 4269 ☒ ● 10,90 €	Art. 4556 ☒ ● L 10,50 €	Art. 4515 ☒ L 9,95 €	Art. 4465 ● L 10,90 €	Art. 4798 ● L 10,90 €					
<b>Fr</b>	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn		<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		<b>Erbsensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn	
07.03.	Art. 4212 ● L 10,50 €	Art. 4599 ☒ ● L 9,95 €	Art. 4095 ● L 10,50 €	Art. 4474 ● L 10,90 €	Art. 4606 ● 9,95 €					
<b>Sa</b>	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,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>Hausgemachter Aprikosennichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Paniertes Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	
08.03.	Art. 4199 ● 9,95 €	Art. 4554 ☒ ● L 9,95 €	Art. 4516 ☒ L 9,95 €	Art. 4472 ● L 10,90 €	Art. 4445 ● 10,90 €					
<b>So</b>	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art"</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La		<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		<b>Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	
09.03.	Art. 4202 ● L 10,90 €	Art. 4745 ● L 10,50 €	Art. 4539 ☒ L 9,65 €	Art. 4407 ● L 10,90 €	Art. 4079 ● L 9,95 €					

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<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. 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.

Änderungen vorbehalten