



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	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		Mo									
24.03.	Art. 4203 ● 10,90 €	Art. 4603 2 ● L 9,65 €	Art. 4524 2 ● L 9,95 €	Art. 4768 ● L 10,50 €	Art. 4001 ● 9,95 €		24.03.									
Di	Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfespätzle 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									
25.03.	Art. 4255 ● L 10,90 €	Art. 4581 2 ● L 9,65 €	Art. 4502 2 L 9,65 €	Art. 4427 ● 10,90 €	Art. 4744 ● L 9,95 €		25.03.									
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 Gemüseeeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Mi									
26.03.	Art. 4153 ● 10,90 €	Art. 4554 2 ● L 9,95 €	Art. 4509 2 9,95 €	Art. 4780 ● L 9,65 €	Art. 4610 ● L 9,95 €		26.03.									
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	Gemüseeeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Do									
27.03.	Art. 4231 ● L 9,95 €	Art. 4574 2 ● L 9,65 €	Art. 4539 2 L 9,65 €	Art. 4782 ● 10,90 €	Art. 4612 ● L 9,65 €		27.03.									
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									
28.03.	Art. 4082 ● L 9,65 €	Art. 4549 2 ● 9,95 €	Art. 4233 ● L 9,65 €	Art. 4407 ● L 10,90 €	Art. 4748 ● L 10,90 €		28.03.									
Sa	Lammkeulenbraten "Pro-vence 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 buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Sa									
29.03.	Art. 4318 ● L 10,90 €	Art. 4585 2 ● 10,50 €	Art. 4590 2 ● L 9,95 €	Art. 4419 ● L 10,90 €	Art. 4759 ● 10,90 €		29.03.									
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	Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise , dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S		So									
30.03.	Art. 4040 ● L 9,65 €	Art. 4197 10,90 €	Art. 4557 2 L 9,95 €	Art. 4188 2 ● 10,90 €	Art. 4609 9,95 €		30.03.									

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-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!

- = 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: 14

* 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									
31.03.									
Di									
01.04.									
Mi									
02.04.									
Do									
03.04.									
Fr									
04.04.									
Sa									
05.04.									
So									
06.04.									

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.

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	
Mo	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln 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 Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	
31.03.	Art. 4224 ● 10,90 €	Art. 4565 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4525 ☒ L 9,95 €	Art. 4472 ● L 10,90 €	Art. 4190 ☒ ● 10,90 €	
Di	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	
01.04.	Art. 4319 ☒ 10,90 €	Art. 4573 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4512 ☒ 10,50 €	Art. 4406 ● 10,90 €	Art. 4514 ● 10,50 €	
Mi	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Zarter Kalbsbraten "à l'orange" mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	
02.04.	Art. 4102 ● 10,90 €	Art. 4045 ● 10,50 €	Art. 4533 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4326 ● L 10,90 €	Art. 4621 ● L 9,65 €	
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 feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	
03.04.	Art. 4025 10,50 €	Art. 4120 ● 10,90 €	Art. 4755 ● 10,50 €	Art. 4493 ● L 9,95 €	Art. 4639 ☒ ● L 9,65 €	
Fr	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse-mischung 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	
04.04.	Art. 4144 ● 10,90 €	Art. 4088 ● 9,95 €	Art. 4523 ☒ L 9,95 €	Art. 4420 ● L 10,90 €	Art. 4751 ● L 10,90 €	
Sa	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße 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 pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	
05.04.	Art. 4086 ● 10,90 €	Art. 4400 ● L 10,90 €	Art. 4321 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4099 ● 9,65 €	Art. 4614 10,50 €	
So	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Gebatene Frikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 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	
06.04.	Art. 4154 ● 10,90 €	Art. 4778 ● L 10,90 €	Art. 4513 ☒ ● L 9,65 €	Art. 4415 ● L 9,95 €	Art. 4098 ● L 9,95 €	

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