



Kalenderwoche: 5

\* 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
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Anzahl										
<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 Brokkoli 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		<b>Mo</b>									
27.01.	Art. 4080 ● L 9,65 €	Art. 4566 2 ● L 10,70 €	Art. 4131 ● 10,70 €	Art. 4419 ● L 10,70 €	Art. 4796 ● L 10,70 €		27.01.									
<b>Di</b>	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-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		<b>Di</b>									
28.01.	Art. 4159 ∇ ● 11,99 €	Art. 4560 2 ● 10,70 €	Art. 4557 2 L 10,20 €	Art. 4747 ● L 10,20 €	Art. 4644 ● L 9,65 €		28.01.									
<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		<b>Mi</b>									
29.01.	Art. 4249 ● 10,70 €	Art. 4069 10,70 €	Art. 4524 2 ● L 10,20 €	Art. 4426 ● L 10,70 €	Art. 4610 ● L 10,20 €		29.01.									
<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 Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		<b>Do</b>									
30.01.	Art. 4269 ∇ ● 11,99 €	Art. 4556 2 ● L 10,70 €	Art. 4515 2 L 10,20 €	Art. 4465 ● L 10,70 €	Art. 4798 ● L 10,70 €		30.01.									
<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		<b>Fr</b>									
31.01.	Art. 4212 ● L 10,70 €	Art. 4599 2 ● L 10,20 €	Art. 4095 ● L 10,70 €	Art. 4474 ● L 10,70 €	Art. 4606 ● 10,20 €		31.01.									
<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>Panierter 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		<b>Sa</b>									
01.02.	Art. 4199 ● 10,20 €	Art. 4554 2 ● L 10,20 €	Art. 4516 2 L 10,20 €	Art. 4472 ● L 10,70 €	Art. 4445 ● 10,70 €		01.02.									
<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		<b>So</b>									
02.02.	Art. 4202 ● L 10,70 €	Art. 4745 ● L 10,70 €	Art. 4539 2 L 9,35 €	Art. 4407 ● L 10,70 €	Art. 4079 ● L 9,65 €		02.02.									

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<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: 6

\* 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
<b>Mo</b>									
03.02.									
<b>Di</b>									
04.02.									
<b>Mi</b>									
05.02.									
<b>Do</b>									
06.02.									
<b>Fr</b>									
07.02.									
<b>Sa</b>									
08.02.									
<b>So</b>									
09.02.									

# 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	
<b>Mo</b>	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Griefßnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	
03.02.	Art. 4002 ● L 10,20 €	Art. 4553 ☞ ● L 9,65 €	Art. 4542 ☞ ● L 9,65 €	Art. 4433 ● L 10,70 €	Art. 4693 ● L 10,70 €	
<b>Di</b>	<b>Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage</b> dazu bunter Gemü-sereis G,G1,M,Me,La,S	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Ente "asiatische Art"</b> in pikan-ter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	<b>Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße</b> dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Linseneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	
04.02.	Art. 4797 ☒ ● 10,20 €	Art. 4790 ● L 9,35 €	Art. 4782 ● 10,70 €	Art. 4746 ● L 10,70 €	Art. 4641 ● 10,20 €	
<b>Mi</b>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> G,G1,M,Me,La	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	
05.02.	Art. 4219 ● L 10,20 €	Art. 4507 ● 10,20 €	Art. 4512 ☞ 10,70 €	Art. 4434 ● L 10,20 €	Art. 4767 ● L 10,20 €	
<b>Do</b>	<b>Klassischer Leberkäse</b> vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse-reis M,Me,La,S,Sn	
06.02.	Art. 4085 10,70 €	Art. 4387 ☞ ● L 10,70 €	Art. 4539 ☞ L 9,35 €	Art. 4026 ● 10,70 €	Art. 4400 ● L 10,70 €	
<b>Fr</b>	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch s	
07.02.	Art. 4210 ● L 10,70 €	Art. 4580 ☞ ● 10,70 €	Art. 4513 ☞ ● L 9,35 €	Art. 4053 ● L 9,65 €	Art. 4645 ● L 9,65 €	
<b>Sa</b>	<b>Rinderleber "Berliner Art"</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze</b> dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	
08.02.	Art. 4282 ● 10,70 €	Art. 4598 ☞ 10,70 €	Art. 4502 ☞ L 9,65 €	Art. 4417 ● 10,70 €	Art. 4458 ● L 10,70 €	
<b>So</b>	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Panierter Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe	
09.02.	Art. 4168 ● L 9,65 €	Art. 4260 ● L 10,70 €	Art. 4162 10,70 €	Art. 4425 10,70 €	Art. 4628 ☞ ● L 9,35 €	

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