



Kreisverband  
Koblenz-Stadt e.V.

Ihr Menüservice  
mit Herz



Menü-angebot	1	2	3	4
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4 "Delikat"
<b>Mo</b>	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761 ● L	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533 ☞ ● L	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4202 ● L
<b>Di</b>	<b>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"</b> mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4297 ● L	<b>Linseneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S Art. 4641 ●	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4013 ●	<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Art. 4120 ●
<b>Mi</b>	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn Art. 4400 ● L	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4124 ● L	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4203 ●
<b>Do</b>	<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4095 ● L	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräucherem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4507 ●	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L	<b>Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 ☞ ●
<b>Fr</b>	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4732 ●	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4429 ● L	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4211 ●
<b>Sa</b>	<b>Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art"</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L	<b>Rinderfrikadelle "Griechische Art"</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4045 ●	<b>Schweinegulasch "Hausfrauen Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S Art. 4164 ●	<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen,... Fi,M,Me,La,Sn Art. 4494 ●
<b>So</b>	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4432 ● L	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn Art. 4131 ●	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais Art. 4798 ● L	<b>Rinderleber "Berliner Art"</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4282 ●

# Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.03.				
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.03.				
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.03.				
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.03.				
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.03.				
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.03.				
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.03.				

AWO KV Koblenz-Stadt e.V. Tel. 0261/9146303

Woche 5

### 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

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz ☞ =mit Alkohol ☞ =vegetarisch  
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.

Art.Nr.: 66003

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....