



Kalenderwoche: 48

* 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
	Activita Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Gourmetmenüs	Mini Menüs	Für den großen Hunger		Anzahl								
Mo	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Deftige Erbsensuppe mit Räucherwurst 20,3,S	Mo									
28.11.	Art. 4734 9,55 €	Art. 4590 9,15 €	Art. 4512 9,70 €	Art. 4416 10,90 €	Art. 4199 9,00 €	Art. 8670 9,10 €	28.11.									
Di	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,sn	Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne G,G1,Ei,Sb,S,Sn	Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Penne al'arabiata in einer delikaten Tomatensoße mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln G,G1	Di									
29.11.	Art. 4018 10,15 €	Art. 4644 8,90 €	Art. 4568 11,25 €	Art. 4255 10,85 €	Art. 4022 8,30 €	Art. 8359 9,20 €	29.11.									
Mi	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserreis G,G1,M,Me,La,S	Feines Rindergeschnetzeltes in rosa Pfeffersoße, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mi									
30.11.	Art. 4386 9,30 €	Art. 4745 9,60 €	Art. 4548 9,25 €	Art. 4159 12,95 €	Art. 4797 9,00 €	Art. 8219 11,05 €	30.11.									
Do	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchen "Fresh kick" in feiner Joghurtsoße mit buntem Gartengemüse und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,M,Me,La	Do									
01.12.	Art. 4117 10,20 €	Art. 4554 9,15 €	Art. 4560 9,60 €	Art. 4786 10,40 €	Art. 4219 9,30 €	Art. 8790 10,55 €	01.12.									
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Hähnchen-Schlemmerpfanne in einer Käse-Rahmsoße mit Brokkoli- und Blumenkohlrischen, dazu Röstlinchen G,G1,M,Me,La,S	Fr									
02.12.	Art. 4406 10,50 €	Art. 4023 9,30 €	Art. 4502 8,75 €	Art. 4308 13,00 €	Art. 4060 9,20 €	Art. 8753 10,50 €	02.12.									
Sa	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn			Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Kasselercarbonade auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln 20,3,G,G1,M,Me,La	Sa									
03.12.	Art. 4501 8,35 €	Art. 4768 9,60 €			Art. 4099 8,70 €	Art. 8164 10,80 €	03.12.									
So	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn			Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senf-soße mit buntem Gemüserreis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung vom Schwein und Rind in deftiger Soße mit Petersilienkartoffeln G,G1	So									
04.12.	Art. 4210 10,30 €	Art. 4751 11,15 €			Art. 4493 9,10 €	Art. 8062 10,65 €	04.12.									

Paritätischer Schaumburg
Menüservice
Tel.05722-952214
E.-Mail gaby.wihte@paritaetischer.de

Wochenendzuschlag Pro Menü o,75€

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 = Leichte 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: 49 * 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									  
05.12.									
Di									  
06.12.									
Mi									  
07.12.									
Do									  
08.12.									
Fr									  
09.12.									
Sa									  
10.12.									
So									  
11.12.									

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.

DER PARITÄTISCHE SCHAUMBURG



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.




Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
	Activita Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Gourmetmenüs	Mini Menüs	Für den großen Hunger
Mo	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S
05.12.	Art. 4645 ● L 8,95 €	Art. 4225 ● L 10,40 €	Art. 4229 ● L 8,55 €	Art. 4494 ● 11,10 €	Art. 4549 22 ● 9,05 €	Art. 4561 22 ● 9,50 €
Di	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn
06.12.	Art. 4558 22 ● 9,25 €	Art. 4610 ● L 9,05 €	Art. 4430 ● L 8,95 €	Art. 4127 22 ● 12,90 €	Art. 4557 22 L 9,30 €	Art. 4211 ● 10,65 €
Mi	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspinat Ei,M,Me,La	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesauce 20,3,G,G1,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn
07.12.	Art. 4745 ● L 9,60 €	Art. 4297 ● L 10,05 €	Art. 4581 22 ● L 8,30 €	Art. 4182 ● 11,05 €	Art. 4513 22 ● L 8,50 €	Art. 4419 ● L 9,90 €
Do	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei
08.12.	Art. 4462 ● L 9,80 €	Art. 4543 22 ● L 9,15 €	Art. 4060 ● 9,20 €	Art. 4779 ● L 10,60 €	Art. 4387 22 ● L 9,50 €	Art. 4621 ● L 8,50 €
Fr	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersauce, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Süßer Kirschmichel mit Vanillesauce G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1
09.12.	Art. 4767 ● 9,40 €	Art. 4158 ● L 10,25 €	Art. 4744 ● L 8,85 €	Art. 4418 ● L 11,00 €	Art. 4608 22 ● L 7,80 €	Art. 4509 22 9,20 €
Sa	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesauce mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La
10.12.	Art. 4079 ● L 8,85 €	Art. 4780 ● L 8,80 €	Art. 4542 22 ● L 8,90 €	Art. 4740 ● L 10,65 €	Art. 4560 22 ● 9,60 €	Art. 4044 ● 9,75 €
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsauce G,G1,M,Me,La	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
11.12.	Art. 4131 ● 9,80 €	Art. 4424 ● L 10,40 €	Art. 4231 ● L 9,20 €	Art. 4320 22 ● 12,20 €	Art. 4545 22 ● L 9,40 €	Art. 4732 ● 9,75 €

Paritätischer Schaumburg Menüservice Tel. 05722-952214

Wochenendzuschlag Pro Menü 0,75€

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 = Leichte 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 Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz 22=mit Alkohol 22=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=Milchweiss 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