



Kalenderwoche: 46

Bestellschein

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
	ActiVita Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Gourmetmenüs	Mini Menüs	Für den großen Hunger
Mo	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Deftige Erbsensuppe mit zwei Saitenwürstchen vom Schwein und geräuchertem Speck 20,3,S
15.11.	Art. 5706 ● L 7,85 €	Art. 4145 ● L 8,85 €	Art. 4512 22 8,40 €	Art. 4751 ● L 9,60 €	Art. 4060 ● 8,00 €	Art. 8670 ● 7,90 €
Di	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Penne al'arabiata in einer delikaten Tomatensoße mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln G,G1
16.11.	Art. 5004 ● L 7,55 €	Art. 4561 22 ● 8,25 €	Art. 4580 22 ● 8,20 €	Art. 4269 22 ● 10,65	Art. 4573 22 ● L 7,15 €	Art. 8359 22 ● 8,00 €
Mi	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze in Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Feines Rindergeschnetzeltes in rosa Pfeffersoße, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
17.11.	Art. 5522 22 L 7,50 €	Art. 4061 ● L 8,45 €	Art. 4557 22 L 8,05 €	Art. 4407 ● L 9,20 €	Art. 4792 ● L 7,65 €	Art. 8219 22 ● 9,50 €
Do	Zwei Scheiben Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 20,3,S	Hähnchen "Fresh kick" in feiner Joghurtsoße mit buntem Garten-gemüse und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,M,Me,La
18.11.	Art. 5071 8,05 €	Art. 4053 ● L 7,60 €	Art. 4547 22 ● 8,00 €	Art. 4770 ● L 9,35 €	Art. 4626 ● L 7,25 €	Art. 8790 ● L 9,05 €
Fr	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La	Mini-Steaklets "Genfer Art" vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "naturell" und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Makkaroni in fruchtiger Tomatensoße mit gekochtem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La
19.11.	Art. 4415 ● L 7,80 €	Art. 4612 ● L 7,60 €	Art. 4506 22 L 8,05 €	Art. 4106 ● 9,15 €	Art. 4790 ● L 7,30 €	Art. 8362 ● L 8,15 €
Sa	Makkaroni in feiner Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S	Weiß-Bohnen-Eintopf vegetarisch s			Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kasselercarbonade auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Röst-zwiebeln 20,3,G,G1,M,Me,La
20.11.	Art. 5319 22 ● L 7,35 €	Art. 5609 22 ● 7,05 €			Art. 4040 ● L 7,30 €	Art. 8164 ● 9,25 €
So	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn			Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung vom Schwein und Rind in deftiger Soße mit Petersilienkartoffeln G,G1
21.11.	Art. 5214 ● L 8,55 €	Art. 4400 ● L 8,80 €			Art. 4227 ● L 8,20 €	Art. 8062 ● 9,15 €

Paritätischer Schaumburg

Dammstraße 12a

31675 Bückeburg

05722 9522-14

gaby.white@paritaetischer.de

Salate und Dessert momentan nicht lieferbar.

Kuchen pro Stück 1,70€

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: 47

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐
22.11.						
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐
23.11.						
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐
24.11.						
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐
25.11.						
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐
26.11.						
Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐
27.11.						
So	☐	☐	☐	☐	☐	☐
28.11.						

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	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 3,Ei,S,Sn	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei	Mediterrane Paprikagemü- se-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hausgemachte Rinderfrika- delle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zwei Schweinehacksteaks in Pfefferrahmsauce, dazu Bohnenge- müse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
22.11.	Art. 5056 ● L 7,95 €	Art. 4621 ● L 7,40 €	Art. 4550 ½ ● 8,40 €	Art. 4190 ∇ ● 11,50 €	Art. 4097 ● L 7,25 €	Art. 8025 ● 8,80 €
Di	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1	Goldgelb panierte Hähn- chen-Happen (aus Hähnchen- brust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Feine Gemüseausswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühling- spüree G,G1,M,Me,La	Kap-Seehecht in feiner Ho- nig-Senfsoße mit Frühlings- gemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühling- spüree Ei,M,Me,La	Pikantes Kesselgulasch vom Rind, dazu Bandnudeln mit Toma- ten-Paprika-Garnitur G,G1,Ei
23.11.	Art. 5045 ● 8,25 €	Art. 4747 ● L 7,85 €	Art. 4594 ½ ● L 7,75 €	Art. 4416 ● L 9,35 €	Art. 4581 ½ ● L 7,25 €	Art. 8206 ● 9,50 €
Mi	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zu- ckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Vegetarischer Möhrenein- topf mit feinen Kartoffelwürfeln	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Rindfleisch in Meerrettich- soße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit zwei Bockwürstchen und geräuchertem Speck 20,3,S,Sn
24.11.	Art. 5360 ½ ● L 7,25 €	Art. 4513 ½ ● L 7,40 €	Art. 4603 ½ ● L 7,45 €	Art. 4782 9,75 €	Art. 4206 ● L 8,05 €	Art. 8671 7,75 €
Do	Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen- Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei	Gefüllte Gemüseravioli in ei- ner Limetten-Rahmsauce G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Chickencurry "India" Zarte Hähnchenfiletstücke in Curry-Frucht- soße mit Ananas, Pfirsichspalten, Mangowürfeln und grünem Pfeffer, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn
25.11.	Art. 5103 ● L 8,25 €	Art. 4083 ● L 8,25 €	Art. 4571 ½ ● 8,00 €	Art. 4319 ∇ 9,95 €	Art. 4430 ● L 7,80 €	Art. 8709 ● 8,95 €
Fr	Grießauflauf mit Erdbeer-Rha- barberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblö- cken portioniert) mit einer Spinat-Kä- se-Auflage, dazu bunte Gemüsemis- chung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erb- sen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce da- zu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln M,Me,La,S	Klassischer Schweinebra- ten in Bratensoße mit bayri- schem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Chili con Carne Feuriges Chili con Carne vom Rind mit Reisnudeln G,G1,S,Sn
26.11.	Art. 5510 ½ ● L 7,30 €	Art. 4424 ● L 8,95 €	Art. 4543 ½ ● L 7,95 €	Art. 4758 ● L 9,00 €	Art. 4177 ● 8,05 €	Art. 8204 ● 8,30 €
Sa	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit zwei Bockwürstchen vom Schwein 20,3,S,Sn		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersili- enkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Knusprig gebackener Alas- ka-Seelachs mit einer feinen Kräutersauce, dazu Petersilienkartof- feln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn
27.11.	Art. 5619 7,30 €		Art. 4387 ½ ● L 8,20 €		Art. 4525 ½ L 7,80 €	Art. 8450 ● L 9,05 €
So	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen "naturell" und Kartoffel-Möh- renpüree G,G1		Cremiges Champignonra- gout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchenoberkeule in fei- ner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Zwei Rinderrouladen in pikan- ter Soße mit Apfelrotkohl und Salz- kartoffeln 20,G,G1,Ei,S,Sn
28.11.	Art. 5708 ● L 8,15 €		Art. 4587 ½ ● L 7,85 €		Art. 4756 ● 8,25 €	Art. 8245 ∇ ● 10,30 €

Paritätischer Schaumburg
Dammstraße 12a
31675 Bückeburg
05722 9522-14
gaby.white@paritaetischer.de

Salate und Dessert momentan nicht lieferbar.
Kuchen pro Stück 1,70€

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 Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol ½=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=Milchprotein 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