



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 20.03.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s Art. 4645 ● L 8,75 €	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S Art. 4224 ● 10,50	Gnocchi in einer Gemüse- mischung "Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La Art. 4591 ½ ● 9,65 €	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig- Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemi- schung mit Bohnen, Möhren und... Fi,M,Me,La,Sn Art. 4494 ● 10,90	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 Art. 4229 ● L 8,35 €	Zwei Schweinehacksteaks in Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer, dazu Bohnengemüse und Kräu- terspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 8025 ● 10,05	Mo 20.03.									
Di 21.03.	Käsespätzle mit Röstzwiebelgar- natur G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4558 ½ ● 9,45 €	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L 9,20 €	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557 ½ L 9,45 €	Filettöpfchen (Schweinemedaill- on und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4127 ½ ● 13,40	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4430 ● L 9,10 €	Pikantes Kesselgulasch vom Rind dazu Bandnudeln mit Tomaten-Paprika-Garnitur G,G1,Ei Art. 8206 ● 11,40	Di 21.03.									
Mi 22.03.	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkorn- reis G,G1,M,Me,La,S Art. 4745 ● L 9,75 €	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4297 ● L 10,25	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La Art. 4513 ½ ● L 8,60 €	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "na- turell" und Kartoffelwürfeln in Käse- soße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ● 11,35	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühling- spüree Ei,M,Me,La Art. 4581 ½ ● L 8,40 €	Spaghetti alla Carbonara mit geräuchertem Speck in köstlicher Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 8319 ● 10,10	Mi 22.03.									
Do 23.03.	Panierte Alaska-Seelachs- happen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4462 ● L 10,00	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erb- sen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4543 ½ ● L 9,30 €	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersil- ienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4387 ½ ● L 9,65 €	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln Art. 4779 ● L 10,35	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bra- tensoße dazu bayrisches Weiß- kohl-Gemüse und Petersilienkartof- feln G,G1,S,Sn Art. 4060 ● 9,40 €	Chickencurry Zarte Hähnchen- filetstücke in Curry-Fruchtsoße mit Ananas, Pfirsichspalten, Mangowür- feln und grünem Pfeffer, dazu Lang- kornreis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 8709 ● 10,20	Do 23.03.									
Fr 24.03.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz- kartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ● 9,60 €	Schweinebraten "Altdeut- sche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L 10,50	Vegetarischer Grüne-Boh- nen-Eintopf s Art. 4608 ½ ● L 7,80 €	Zartes Kalbgeschnetzel- tes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4320 ½ ● 12,65	Hähnchenfilets in feiner Sauer- rahm-Kräutersoße, dazu Gemüse- Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4744 ● L 9,00 €	Räuberpfanne mit Schwe- ne- und Rinderhackfleisch, in einer pikant gewürzten Soße mit Champignons, Zwiebeln und... G,G1,S,Sn Art. 8015 ● 9,50 €	Fr 24.03.									
Sa 25.03.	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine- fleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L 9,00 €	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemü- seeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4780 ● L 8,90 €			Pfannkuchen mit fruchtiger Erd- beer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4515 ½ L 9,45 €	Hähnchen "süß-sauer" Hähnchenfiletstücke in süß-saurer Soße mit Paprika, Sojabohnen und Ananas, dazu Mie-Nudeln mit Ge- müstreifen G,G1,Sb,S,Sn Art. 8712 ● 10,70	Sa 25.03.									
So 26.03.	Paniertes Schweineschnit- zel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn Art. 4131 ● 10,00	Kap-Seehecht in Sauer- rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Ge- müsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4420 ● L 11,40			Zarter Rinderbraten in kräfti- ger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4231 ● L 9,35 €	Zwei Rinderrouladen in pikan- ter Soße mit Apfelrotkohl und Salz- kartoffeln G,G1,Ei,S,Sn Art. 8245 ½ ● 12,50	So 26.03.									

Paritätischer Schaumburg
Dammstraße 12a
31675 Bückeburg

Tel.: 05722/9522-14 mail: gaby.white@paritaetischer.de

Wochenendzuschlag 0,75 €

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

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: **13**

* 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										
27.03.										
Di										
28.03.										
Mi										
29.03.										
Do										
30.03.										
Fr										
31.03.										
Sa										
01.04.										
So										
02.04.										



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	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Hähnchenbrust "Genfer Art" in Schlemmersoße mit Paprika und Zwiebeln dazu Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
27.03.	Art. 4514 ● 10,00 €	Art. 4217 ● L 11,35 €	Art. 4548 ● 9,40 €	Art. 4427 ● 11,00 €	Art. 4762 ● L 8,75 €	Art. 8738 ● 10,85 €
Di	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senf-soße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Pasta "al funghi" Cremige Soße mit Pfifferlingen, dazu Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
28.03.	Art. 4610 ● L 9,20 €	Art. 4533 ● L 8,60 €	Art. 4628 ● L 8,60 €	Art. 4203 ● 10,95 €	Art. 4493 ● L 9,20 €	Art. 8389 ● L 11,00 €
Mi	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Makkaroni in fruchtiger Tomatensoße mit Pute 20,3,G,G1,M,Me,La
29.03.	Art. 4759 ● 10,50 €	Art. 4645 ● L 9,05 €	Art. 4508 ● 9,75 €	Art. 4318 ● L 13,20 €	Art. 4168 ● L 9,10 €	Art. 8318 ● L 9,65 €
Do	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln 20,s	Vegetarischer Möhreineintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Risi-Bisi G,G1,M,Me,La,S
30.03.	Art. 4429 ● L 9,85 €	Art. 4226 ● L 10,55 €	Art. 4523 ● L 9,15 €	Art. 4791 √ 10,15 €	Art. 4603 ● L 8,65 €	Art. 8740 √ ● 10,50 €
Fr	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Deftiges Jägerschnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S
31.03.	Art. 4076 10,00 €	Art. 4732 ● 9,95 €	Art. 4525 ● L 9,15 €	Art. 4411 ● L 10,95 €	Art. 4022 ● L 8,40 €	Art. 8135 √ 11,90 €
Sa	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S			Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Deftige Erbsensuppe mit Räucherwurst 20,3,s
01.04.	Art. 4542 ● L 9,00 €	Art. 4465 ● L 10,50 €			Art. 4040 ● L 8,45 €	Art. 8670 ● 9,20 €
So	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S			Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Herzhaftes Zwiebel-Sahnehähnchen Zarte Hähncheninnetlets in einer Zwiebel-Sahne-Soße mit Emmentaler überbacken, dazu Röstlinchen G,G1,M,Me,La
02.04.	Art. 4158 ● L 10,50 €	Art. 4189 ● L 10,15 €			Art. 4212 ● L 9,75 €	Art. 8723 10,60 €

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.

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

Wochenendzuschlag 0,75 €
Salate und Dessert momentan nicht lieferbar! Kuchen Stück 1,70 €

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 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 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