



Menü-Sortimente

liebevoll zusammengestellt



Bestellbar ab 20. Oktober 2014



Guten Appetit!

*Freuen Sie sich auf neue
„Wohlfühl“-Momente.*



regelmäßig DLG-prämiert

**Köstliche Abwechslung für jeden
Wochentag – für Sie kombiniert
in unseren Menü-Sortimenten!**

Von herzhaften Klassikern über regionale Spezialitäten bis zu kleinen Mahlzeiten – wählen Sie aus einer großen Vielfalt liebevoll kombinierter Menüs. So können Sie jeden

Tag ein anderes leckeres Essen genießen. Natürlich finden Sie auch eine reichliche Auswahl an Menü-Sortimenten für besondere Ernährungsanforderungen. Zudem haben wir für Sie die Wohlfühl-Sortimente zusammengestellt – das sind Menüs plus Salate und Desserts. Freuen Sie sich auf höchsten Genuss in bester Qualität!

Menüangebot

- Vollkost-Menüs 8 – 10
- Leichte Vollkost 10 – 11
- Menüs mit Informationen
für Diabetiker 12
- Menüs unter 500 kcal 13
- Vegetarische Menüs 13 – 14
- Gluten- und
laktosefreie Menüs 15
- Klein & Lecker 16 – 17
- Ganzjährige Aktions-Sortimente 18
- Wohlfühl-Sortimente 19 – 22

winVitalis – für spezielle Ernährungsanforderungen

- PüreeMenüs 23
- Salzreduzierte Menüs 24
- Hochkalorische Suppen 24

Zusatzangebot 25

- Vorsuppen
- Desserts
- Kuchen und Cremeschnitten

Hinweise zur Tiefkühlfrische 26

Zubereitung leicht gemacht

- appetito MikroFix 27
- Standard-Mikrowelle 28
- appetito Servtherm plus 29
- Haushaltsbackofen 30
- Öffnen der heißen Menüschale 30
- Zubereitung Zusatzangebot 30

Bestellung leicht gemacht 31





Wo appetito die „Geschmack pur“- Zutaten einkauft

Immer dort, wo der beste Geschmack geerntet wird. Und so nachhaltig wie möglich.

Ein Großteil der Zutaten für die appetito Menüs stammt aus deutschen Regionen und aus Europa. Immer, wenn möglich, wird in der Nähe eingekauft – z. B. Rotkohl in Deutschland. Weil er viel aromatischer und knackiger schmeckt als importierter Rotkohl aus fernen Ländern.

Geschmack so gut wie noch nie

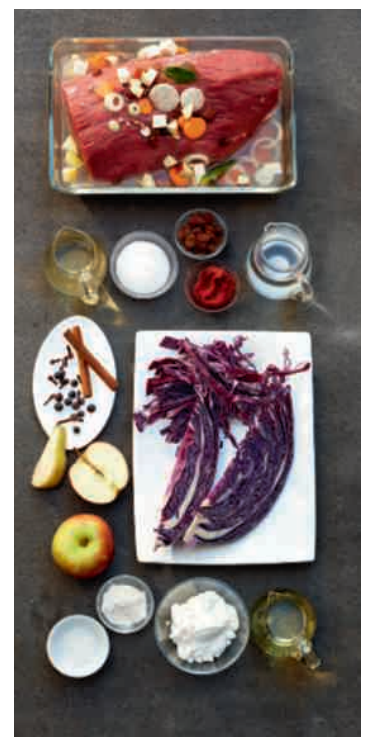
Als erster Anbieter für Mahlzeitendienste kocht appetito seit 2012 nur noch „Geschmack pur“. Jedes einzelne Menü schmeckt so wunderbar vielfältig wie die natürlichen Zutaten, aus denen es zubereitet wird. So wird jedes Menü zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Die appetito Menüs werden von den Köchen in Rheine mit viel Liebe und Kochkunst meisterlich zubereitet. Bei den verwendeten Rezepturen handelt es sich um beliebte, teilweise auch regionaltypische Spezialitäten.

Qualität kennt keine Grenzen

Entdecken Sie, woher unsere Zutaten kommen und warum die Herkunft für den Geschmack so wichtig ist. www.apetito.de/zutaten

apetito



Hier beispielhaft die Zutaten für Sauerbraten.

Ernährung, die gut tut!

Für die Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit ist eine gute Ernährung wichtig. Dazu gehört auch eine optimale Versorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen.

In der Regel kann auch mit zunehmendem Alter die empfohlene Zufuhr an lebensnotwendigen Nährstoffen mit einer ausgewogenen und vielfältigen Ernährung gedeckt werden. Unser abwechslungsreiches Menüangebot leistet dabei einen wesentlichen Beitrag im Rahmen des Mittagessens. Natürlich kann mit einer einzelnen Mahlzeit nicht der gesamte Tagesbedarf an Nährstoffen gedeckt werden. Zudem kommen Vitamine und Mineralstoffe – wie alle anderen Nährstoffe auch – in den verschiedenen Lebensmitteln in unterschiedlichen Mengen vor.

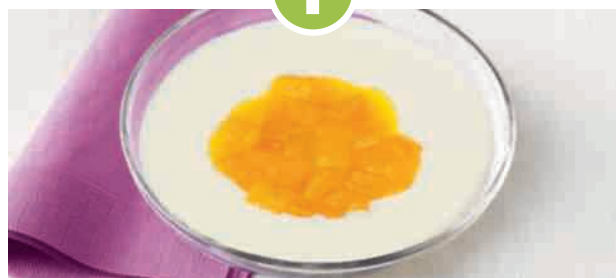
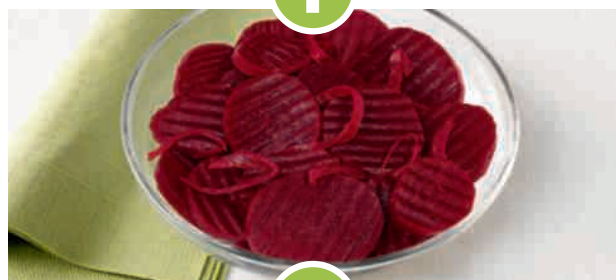
Das bedeutet: Der richtige Mahlzeiten-Mix pro Tag und Woche ist entscheidend!

Mehr Infos hierzu finden Sie in unserer Ernährungsbroschüre, Art.-Nr. 61023.

Unser Tipp:

Essen Sie abwechslungsreich, dann bekommt Ihr Körper das Gute aus vielen verschiedenen Lebensmitteln.

Probieren Sie auch unsere vielfältigen Wohlfühl-Sortimente ab Seite 19. Das sind: 7 leckere Menüs, 4 Salate und 5 Desserts in einem Paket!



Fotos:
47346 Wohlfühl-Sortiment (Seite 19)

Welche Kostform darf es für Sie sein?

Möchten Sie sich besonders bewusst ernähren oder müssen Sie eine bestimmte Diät einhalten? Bei den Sortimenten ab S. 8 haben wir für Sie die jeweiligen Kostformen beschrieben, zusätzlich finden Sie auf dem Schalenetikett eine entsprechende Kostform-Kennzeichnung.



Vollkost

Die Menüs mit dem weißen Punkt sind geeignet für alle, die keine besondere Ernährung oder Diät benötigen.



Leichte Vollkost

Die Menüs mit dem grünen Punkt sind mild gewürzt und schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders gut verträglich sind.



Mit Informationen für Diabetiker

Eine moderne Diabeteskost entspricht einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung, in der auch Zucker in kleinen Mengen erlaubt ist. Die rot gekennzeichneten Menüs sind zuckerarm und enthalten höchstens 35 g Fett.



Dr. Doris Becker, Leiterin der apetito Ernährungsberatung



Vegetarische Menüs

Das Blättchensymbol steht für vegetarischen Genuss – ohne Fleisch, Fisch und Geflügel, aber mit Ei und/oder Milchprodukten.



Unverträglichkeiten



Personen, die an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, müssen meist auf das ursächliche Lebensmittel verzichten. Häufige Auslöser von Lebensmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten oder Laktose. Die Menüs, die frei davon sind, haben wir entsprechend gekennzeichnet.

Weitere Kostformen

Wir helfen Ihnen bei weiteren Kostformen in Bezug auf Allergien und Unverträglichkeiten. Fragen Sie bei Bedarf einfach bei Ihrer nächsten Bestellung nach.

Wir bieten Ihnen Menülisten und Informationen, die ganz persönlich auf Ihre Ernährungsbedürfnisse abgestimmt sind, wie z. B.:

- Menüs mit Angaben zum Puringehalt
- Menüs mit Angaben zum Kalium- und Phosphorgehalt

Für spezielle Ernährungsanforderungen bieten wir Ihnen unser winVitalis-Sortiment (s. Seite 23).

Sprechen Sie uns einfach an!

Die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Ab dem 13.12.2014 tritt EU-weit die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Kraft. Diese Verordnung regelt die Kennzeichnung von Lebensmitteln, um Verbraucher umfassend zu informieren. So sieht die LMIV u. a. Nährwertinformationen, Allergenkennzeichnung sowie ein Zutatenverzeichnis vor. Künftig müssen in allen EU-Ländern auf verpackten Lebensmitteln der Energiegehalt sowie sechs Nährwerte (Fett,

gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz) angegeben werden. Außerdem sind bestimmte allergene Zutaten optisch hervorzuheben. apetito kennzeichnet die Nährwerte und Allergene entsprechend in den Zutatenlisten und auf dem Schalenetikett. Weitere Informationen finden Sie unter www.apetito.de/Artikelinfo oder fragen Sie Ihren Mahlzeitendienst nach einer Zutatenliste.



Serviervorschlag: Bei allen Menüabbildungen in diesem Katalog handelt es sich um Serviervorschläge.

Vollkost

47 **749**

Deftige Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch
dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten (13029)



Senfkrustenbraten vom Schwein
in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle (13192)



Apfelstrudel
mit Vanillesoße (13512)



Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (13554)



Spaghetti „Bolognese“
mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein (13584)



Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“
mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein (13609)



Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauer-rahmsoße
dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln (13758)



Vollkost

47 **751**

Fleischklößchen
vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln (13001)



Paniertes Schweineschnitzel
mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße (13191)



Feiner Lammkeulenbraten „Provence“
in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln (13310)



Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße
dazu Möhren und Risi-Bisi (13433)

Herzhafte Käsespätzle
mit Röstzwiebelgarnitur (13558)



Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett
dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise (13561)



Deftiger Möhre Eintopf
mit gekochtem Schweinebauch (13625)



Vollkost

47 **750**

Hackbraten in Kräutersoße
dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln (13061)



Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße
dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (13183)



Rinderbraten in Bratensoße
mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln (13257)



Lachsfilet in feiner Buttersoße
mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis Kombination (13455)



Nudeln in Rahmsoße
mit Lauch und herzhaftem Schinken (13551)



Feine Gemüseauswahl
mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (13594)



Bunte Geflügelpfanne
mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle (13732)

Vollkost

47 **752**

Traditionell zubereitete Leberklöße
auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (13074)



Schweineschnitzel in Rahmsoße
dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle (13189)



Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße
mit Rotkohl und Kartoffelklößen (13270)

Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße
dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln (13496)

Apfelstrudel
mit Vanillesoße (13512)



Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf
mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (13610)



Ente „asiatisch“
in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis (13794)



Vollkost

47 **753****Herzhafte Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein**

in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln (13081)

**Schweinegulasch „Hausfrauen Art“**

mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln (13164)

**Zartes Rindergeschnetzeltes**

in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (13275)

**Panierter Alaska-Seelachs**

mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel (13422)

Zwetschgenknödel

mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13524)

**Rührei**

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)

**Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße**

dazu Fingermöhren und Spätzle (13740)



Vollkost

47 **754****Frikadelle vom Rind und Schwein**

in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln (13098)

**Schweinegulasch „Jäger Art“**

mit Erbsengemüse und Spätzle (13175)

**Geschnittene Entenbrust**

in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße (13308)

**Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“**

mit Brokkoli und Kräuterspätzle (13334)

**Ei & Meer**

Rührei mit Garnelen

dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp (13408)

**Milchreis**

mit fruchtiger Sauerkirschoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13537)

**Nudeln in Rahmsoße**

mit Lauch und herzhaftem Schinken (13551)



vegetarisch mit Schweinefleisch ohne Gluten ohne Laktose mit Alkohol

mit Antioxidationsmittel mit Farbstoff mit Nitritpökelsalz mit Süßungsmittel(n) mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)

Vollkost

47 **755**

Hackbällchen vom Schwein und Rind
in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln (13002)



Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße
mit Apfelrotkohl und Spätzle (13176)



Fränkischer Sauerbraten vom Rind
in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle (13255)

Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße
mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (13458)

Panierter Alaska-Seelachs
in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (13472)

Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei
mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13513)



Spiralnudeln in Käsesoße
mit Tomaten-Petersilie-Garnitur (13547)



Leichte Vollkost

47 **757**

Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein
in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln (13053)



Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße
mit Apfelrotkohl und Spätzle (13176)



Tafelspitz aus zartem Rindfleisch
in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln (13225)

Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (13475)



Süßer Apfelmilchreis
mit Zimt und Zucker (13539)



Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (13554)



Cremige Erbsensuppe
mit bunter Gemüseeinlage (13683)



Vollkost

47 **756**

Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein
mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln (13085)



Hausgemachter Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße
mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen (13148)



Herzhafter Rindergulaschtopf
(13205)



Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße
dazu Wirsinggemüse und Spätzle (13347)



Schwäbische Maultaschen
in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (13386)



Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfel-Rosinen-Kompott (13522)



Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße
dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln (13793)



Leichte Vollkost

47 **758**

Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)

Schweinegulasch „Jäger Art“
mit Erbsengemüse und Spätzle (13175)



Tafelspitz aus zartem Rindfleisch
in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln (13225)

Spaghetti „Napoli“
mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)



Panierter Alaska-Seelachs
in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (13472)

Cremiger Vollmilch-Grießbrei
mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13533)



Pichelsteiner Eintopf
mit Rindfleisch (13644)





Leichte Vollkost

47 759

Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße

mit Apfelrotkohl und Spätzle (13176)

**Feiner Lammkeulenbraten „Provence“**

in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln (13310)

**Panierter Alaska-Seelachs**

mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel (13422)

Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln) (13501)

**Buntes Spargelgemüse-Ragout**

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)

**Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“**

mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)

**Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“**

mit Langkornreis (13745)

Leichte Vollkost

mit Informationen für Diabetiker

47 760

Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)

Rahmgeschnetztes vom Schwein

mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (13124)

**Rheinischer Sauerbraten vom Rind**

mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (13260)

Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs

mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln (13465)

Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale (13543)

**Festtagssuppe mit Rindfleisch**

und Grießnockerln (13693)

Putenmedallions in Butter-Kräutersoße

mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln (13751)

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

47 **736**

Kasselerbraten in Bratensaft
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (13102)



Schweineschnitzel „Cordon bleu“
mit buntem Mischgemüse „naturell“ und
Kartoffelwürfeln in Käsesoße (13182)



Rindergulasch
mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln (13226)



Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße
mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse
(13428)



Südländische Gemüse-Nudelpfanne
mit Tomaten und Paprika (13549)



**Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen
Art“**
mit deftigem Bauernwurst vom Schwein (13641)



Putengeschnitzeltes in Rahmsauce
mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“
(13748)

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

47 **737**

**Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und
Schweinefleisch**
dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (13079)



Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein
mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen (13117)



Alaska-Seelachsschnitte
in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhregemüse und
Salzkartoffeln (13477)



Cremiger Vollmilch-Grießbrei
mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und
einer Zuckerart) (13533)



Herzhaftes Käsespätzle
mit Röstzwiebelgarnitur (13558)



Westfälischer Kartoffeleintopf
mit Schweinefleisch (13622)



Gebratene Geflügelfleischbällchen
in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln (13734)

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

47 **738**

**Hausgemachter Schweinebraten in einer
Malz-Kümmelsoße**
mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler
Speckklößen (13148)



Zartes Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“
mit „Hausmacher-Spätzle“ (13297)

Schellfischfilet in Weißwein-Buttersauce
dazu Möhren und Salzkartoffeln (13437)



Milchreis
mit fruchtiger Sauerkirschensoße (mit Süßungsmitteln und
einer Zuckerart) (13537)



Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln
(13554)



Erbsensuppe
mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (13606)



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“
mit Langkornreis (13745)

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

47 **739**

**Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und
Schwein**
in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu
Erbsen und Hörnchennudeln (13003)



Schweinegulasch „Hausfrauen Art“
mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln (13164)



Zartes Gulasch vom Hirsch
in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und
Kartoffelklöße (13319)



Schlemmerfilet „Florentin“
vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit
einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte
Gemüsemischung und Rahmkartoffeln (13424)

**Gefüllter, vegetarischer Strudel auf
Gemüsebett**
dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise (13561)



Weißer Bohneneintopf
(13624)



Geflügelbratwurst in herzhafter Soße
mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln
(13767)





Menüs unter 500 kcal	47 790
Leichte Vollkost, mit Informationen für Diabetiker	
Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln (13061)	
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (13221)	 
Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi (13433)	
Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13524)	 
Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (13574)	 
Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)	 
Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (13768)	

Vegetarische Menüs	47 676
Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)	
Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (13387)	
Apfelstrudel mit Vanillesoße (13512)	
Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13524)	 
Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur (13547)	
Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur (13558)	
Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise (13561)	 

Vegetarische Menüs

mit Informationen für Diabetiker

47 **677**

Saftige Gemüsekadelle

mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (13387)



Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale (13543)



Südländische Gemüse-Nudelpfanne

mit Tomaten und Paprika (13549)



Bunte Gemüseplatte

mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (13574)



Quarktaler auf Vanillesoße

dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (13590)



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)



Weißer Bohneneintopf

(13624)



Vegetarische Menüs

Leichte Vollkost

47 **678**

Spaghetti „Napoli“

mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)



Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei

mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13513)



Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale (13543)



Spiralnudeln in Käsesoße

mit Tomaten-Petersilie-Garnitur (13547)



Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)



Bunte Gemüseplatte

mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (13574)



Cremige Erbsensuppe

mit bunter Gemüsebeilage (13683)



Laktosefreie Menüs

47 **680**

Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße
mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln (13083)



Currywurst vom Schwein
mit Kartoffelspalten (13088)



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen
dazu Salzkartoffeln (13197)



Zartes Rindergeschnetzeltes
in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (13275)



Gebratene Geflügelleber
in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln (13445)



Spaghetti „Bolognese“
mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein (13584)



Klassischer Hühnersuppentopf
(13621)



Glutenfreie Menüs

47 **690**

Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021)



Schweinebraten „Altdeutsche Art“
mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (13158)



Alaska-Seelachsschnitte
in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13477)



Süßer Apfelmilchreis
mit Zimt und Zucker (13539)



Rührei
mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)



Grünkohleintopf
mit geschnittener Mettwurst vom Schwein (13614)



Zwei Hähnchenoberkeulen
in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln (13791)



Gluten- und laktosefreie Menüs

47 **770**

Currywurst vom Schwein
mit Kartoffelspalten (13088)



Gyros vom Schwein
auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais (13138)



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen
dazu Salzkartoffeln (13197)



Deftiger Möhre Eintopf
mit gekochtem Schweinebauch (13625)



Grüne-Bohnen-Eintopf
mit geschnittenem Rindfleisch (13645)



Ente „asiatisch“
in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis (13794)



Hähnchenbrust
in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis (13798)



vegetarisch mit Schweinefleisch ohne Gluten ohne Laktose mit Alkohol

mit Antioxidationsmittel mit Farbstoff mit Nitritpökelsalz mit Süßungsmittel(n) mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)

Klein & Lecker

47 **653**

Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein

in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (13040)



Saftiger Schweinebraten in Bratensoße

dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (13168)



Panierte Fischstäbchen

mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13430)

Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung

(13521)



Reibekuchen „Hausfrauen Art“

mit Speck und Zwiebeln (13546)



Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße

mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel (13553)



Gebratene Geflügelfleischbällchen

in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln (13764)

Klein & Lecker

47 **654**

Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße

dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln (13060)



Schweinebraten in herzhafter Soße

dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln (13169)



Zartes Rindergeschnetzeltes

mit Rotkohl und Kartoffelklößen (13219)

Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung

(mit Zuckerart und Süßungsmitteln) (13515)



Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße

mit Salzkartoffeln (13573)



Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf

(13608)



Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße

dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis (13792)



Klein & Lecker

mit Informationen für Diabetiker

47 **655**

Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße
mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln (13022)



Saftiges Kasseler in Bratensoße
mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln (13199)



Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
mit Petersilienkartoffeln (13233)

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen
mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (13542)



Goldgelbes Rührei
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree (13581)



Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf
(13608)



Hähnchenoberkeule in feiner Soße
mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti (13756)

Klein & Lecker

mit Informationen für Diabetiker

47 **656**

Hausgemachte Rinderfrikadelle
in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (13097)



Herzhaftes Schweinegulasch
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (13146)

Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
mit Petersilienkartoffeln (13233)

Panierte Fischstäbchen
mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13430)

Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung
(mit Zuckerart und Süßungsmitteln) (13515)



Vegetarischer Möhreintopf
mit feinen Kartoffelwürfeln (13603)



Hähnchenoberkeule in feiner Soße
mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti (13756)

Klein & Lecker

Leichte Vollkost, mit Informationen für Diabetiker

47 **657**

Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße
mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln (13082)



Herzhaftes Schweinegulasch
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (13146)



Sauerbraten vom Rind
in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (13227)



Panierte Fischstäbchen
mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13430)

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen
mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (13542)



Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße
mit Salzkartoffeln (13573)



Hähnchenfilets
in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis (13744)

Klein & Lecker

47 **658**

Herzhaftes Schweinegulasch
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (13146)



Zarter Rinderbraten
in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (13231)

Panierte Fischstäbchen
mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13430)

Zwei Pfannkuchen
gefüllt mit Blaubeer-Kompott (13525)



Goldgelbes Rührei
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree (13581)



Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf
(13608)



Hühnerfrikassee mit feinem Spargel
dazu bunter Gemüse-Reis (13797)



Norddeutsch genießen

mit Informationen für Diabetiker

47 **636**

Schlachtplatte (Leberkloß, Blutwurst und Eisbeinflfleisch)

auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln (13059)



„Westfälisches Zwiebelfleisch“ Zartes Rindfleisch

in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln (13211)



Scholle „Finkenwerder Art“

garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln (13427)



Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße

mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (13458)

Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln) (13501)



Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)



Erbsensuppe

mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (13606)



Süddeutsche Spezialitäten

47 **637**

Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021)



Gegrilltes Haxenfleisch mit Kümmelsoße

dazu Bayrisch Kraut und deftige Speckklöße (13065)



Rinderschmorbraten in kräftiger Soße

mit grünen Bohnen und Speckklößen (13240)



Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße

dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (13411)

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Apfel-Rosinen-Kompott (13522)



Herzhafte Käsespätzle

mit Röstzwiebelgarnitur (13558)



Champignons in Rahmsoße

dazu Serviettenknödel (13580)



Traditionelle Küche

47 **638**

Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein

in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert (13086)



Deftiges Eisbeinflfleisch

auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (13144)



Tafelspitz aus zartem Rindfleisch

in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln (13225)

Schwäbische Maultaschen

in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (13386)



Schlemmerfilet „Florentin“

vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln (13424)

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen

mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (13542)



Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“

in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln (13779)

Leicht & Lecker

Leichte Vollkost

47 **639**

Deutsches Beefsteak

mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln (13023)



Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel

in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln (13133)



Spaghetti „Napoli“

mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)



Saftige Gemüsefrikadelle

mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (13387)



Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße

dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln (13469)

Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung

(mit Zuckerart und Süßungsmitteln) (13515)



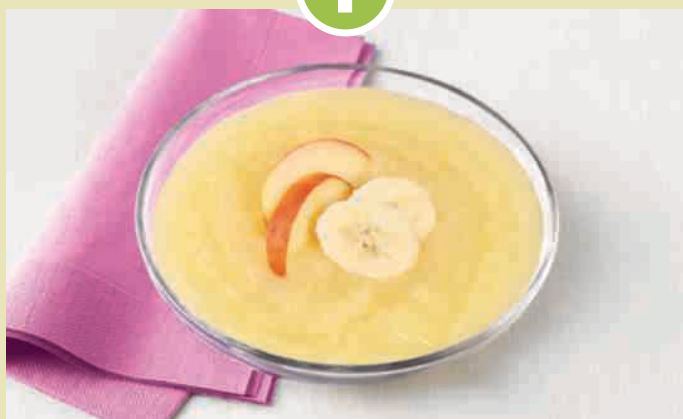
Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“

in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis (13780)

Wohlfühl-Sortimente

Für eine ausgewogene Ernährung wird empfohlen, das Mittagessen mehrmals in der Woche mit Salat und Dessert zu ergänzen.

Unsere Wohlfühl-Angebote bieten hierfür eine optimale Zusammenstellung: 7 leckere Menüs, 4 Salate und 5 Desserts – für Sie in einem Paket fertig kombiniert.



Wohlfühl-Sortimente

mit Informationen für Diabetiker

47 **346**

Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein

in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln (13018)



Schweinegulasch „Hausfrauen Art“

mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln (13164)



Zarte Hähnchenbrust

in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseries (13400)



Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße

dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (13411)

Champignons in Rahmsoße

dazu Serviettenknödel (13580)



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)



Grüne-Bohnen-Eintopf

mit geschnittenem Rindfleisch (13645)



Krautsalat

(73533)



Gurkensalat

(73534)



Rote Betesalat

(73536)



Möhrensalat

(mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)) (73537)



Rhabarbermus

(73553)



Apfel-Bananenmus

(73557)



Milchreis mit Schwarzkirsch-Kompott

(73565)



Joghurt mit Pfirsich-Maracuja-Kompott

(73568)



Schoko-Vanille-Pudding

(73596)



Wohlfühl-Sortimente

mit Informationen für Diabetiker

47 **347**

Gepökelter Schinkenbraten in Soße
dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (13143)



Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße
dazu Möhren und Salzkartoffeln (13437)



Milchreis

mit fruchtiger Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13537)



Südländische Gemüse-Nudelpfanne
mit Tomaten und Paprika (13549)



Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (13554)



Festtagssuppe mit Rindfleisch
und Grießnockerln (13693)

Putenschnitzel

mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße (13761)

Krautsalat
(73533)



Gurkensalat
(73534)



Rote Betesalat
(73536)



Möhrensalat

(mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)) (73537)



Rhabarber-Himbeermus
(73555)



Apfel-Himbeermus
(73558)



Milchreis mit Apfel-Rosinen-Zimt-Kompott
(73566)



Vanille-Pudding
(73592)



Schoko-Pudding
(73593)



Wohlfühl-Sortimente

47 **348**

Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein
mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen (13117)   

Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße
mit Gartengemüse und Bandnudeln (13273)

Spaghetti „Napoli“
mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321) 

Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße
mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (13458)

Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs
mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln (13465)

Feine Gemüseauswahl
mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (13594) 

Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“
mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein (13609)    

Krautsalat
(73533)   

Gurkensalat
(73534)    

Rote Betesalat
(73536)   

Möhrensalat
(mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)) (73537)     

Apfelmus
(73552)   

Apfel-Himbeermus
(73558)   

Joghurt mit Schwarzkirsich-Kompott
(73567)   

Vanille-Pudding
(73592)  

Mokka-Pudding
(73595)  

Wohlfühl-Sortimente

47 **349**

Deftige Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch
dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten (13029)   

Senfkrustenbraten vom Schwein
in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle (13192) 

Saftige Gemüsefrikadelle
mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (13387) 

Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße
dazu Möhren und Risi-Bisi (13433)

Nudeln in Rahmsoße
mit Lauch und herzhaftem Schinken (13551)   

Westfälischer Kartoffeleintopf
mit Schweinefleisch (13622)   

Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“
in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln (13779)

Krautsalat
(73533)   

Gurkensalat
(73534)    

Rote Betesalat
(73536)   

Möhrensalat
(mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)) (73537)     

Rhabarbermus
(73553)   

Joghurt mit Pfirsich-Maracuja-Kompott
(73568)   

Milchreis mit Apfel-Rosinen-Zimt-Kompott
(73566)  

Schoko-Pudding
(73593)  

Caramel-Pudding
(73594)  



Wohlfühl-Sortimente

47 **350**

Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße
mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln (13044)

Kasselerbraten in Bratenssaft
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (13102)



Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (13475)



Süßer Kirschmichel
mit Vanillesoße (13509)



Nudeln in Rahmsauce
mit Lauch und herzhaftem Schinken (13551)



Feine Gemüseauswahl
mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (13594)



Zwei knusprige Hähnchenoberkeulen
in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti (13786)

Krautsalat
(73533)



Gurkensalat
(73534)



Rote Betesalat
(73536)



Möhrensalat
(mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)) (73537)



Apfelmus
(73552)



Rhabarber-Himbeermus
(73555)



Apfel-Bananenmus
(73557)



Caramel-Pudding
(73594)



Mokka-Pudding
(73595)



winVitalis – für spezielle Ernährungsanforderungen

Lecker und abwechslungsreich genießen – unser spezielles Kostformangebot winVitalis bietet eine Vielzahl köstlicher Gerichte, deren Rezepturen spezielle Kostformanforderungen erfüllen.

winVitalis-Produkte bieten eine ideale Möglichkeit, sich auch in schwierigen Ernährungssituationen so weitgehend wie möglich natürlich zu ernähren.

PüreeMenüs

Mit Vitaminen und Calcium angereichert sowie mit einem hohen Kohlenhydratgehalt liefern die pürierten Menüs einen optimalen Beitrag zur Nährstoffversorgung auch bei Kau- und Schluckbeschwerden. Die Menüs sind nicht nur genauso köstlich wie alle anderen Menüs – dank ihrer speziellen Formgebung isst auch das Auge mit!

Salzreduzierte Menüs

Salzreduzierte Menüs bieten eine optimale Lösung für diejenigen, die die Kochsalz-Zufuhr im Essen reduzieren wollen. Mit köstlichen Kräutern verfeinert und mit nur ca. 2 g Kochsalz pro Menü sind die Gerichte ideal – z.B. bei erhöhtem Blutdruck.



PüreeMenüs

47 417

Klopse „Königsberger Art“
aus Rind- und Schweinefleisch mit feinen Möhren und Kartoffelpüree (13852)



Deftiger Schweinebraten in Soße
mit Erbsen und Spätzle (13853)



Alaska-Seelachs in feiner Senfsoße
dazu Spinat und Kartoffelpüree (13855)

Zarter Geflügelbraten in Soße
mit Brokkoli und Kartoffelpüree (13883)



Goldgelbes Omelette in Käsesoße
mit Erbsen und Kartoffelpüree (13893)



Herzhaftes Rindergulasch
mit Pastinakengemüse und Kartoffelpüree (13895)

Bunte Gemüseplatte in Käsesoße
aus Brokkoli, Blumenkohl und Möhren, dazu Kartoffelpüree (13897)



PüreeMenüs

47 418

Feines Geflügel-Gemüseragout
mit Möhren-Steckrübensgemüse und Kartoffelpüree (13850)



Herzhafter Rinderbraten
in klassischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree (13856)

Zartes Hähnchen in Sahnesoße
mit Spinat und Kartoffelpüree (13857)

Zartes Schweinegulasch
mit Äpfeln, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree (13866)



Klassisches Rindergulasch
mit Möhrengemüse, dazu Spätzle (13870)

Lachs in feiner Sahnesoße
mit Brokkoli und Kartoffelpüree (13874)

Herzhaftes Käsemakkaroni
mit Erbsen und Möhren (13887)



Salzreduzierte Menüs

47 **280**

Rinderbraten

in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln (13808)



Hähnchenbrust in Senfsoße

mit buntem Gemüse und Hörnchennudeln (13811)

Alaska-Seelachsschnitte

in Senfsoße mit Erbsen und Stampfkartoffeln (13817)

Schweinegulasch

mit Möhren „naturell“ und Kartoffeln (13831)



Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein

in Champignonsoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln (13834)



Geschnittenes Kalbfleisch

in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln (13840)

Schweinebraten in Champignonsoße

mit Rote Bete und Salzkartoffeln (13842)



Für ein Plus an Energie

Mangelernährung im Alter stellt ein zunehmend relevantes Problem dar. Die hochkalorischen winVitalis-Suppen – mit viel Energie, hochwertigem Eiweiß, Vitaminen und Calcium angereichert – bieten die ideale Lösung bei Mangelernährung und deren Vorbeugung. Als warme Mahlzeit serviert, wecken der Duft und der pikante, herzhafte Geschmack den Appetit.



Salzreduzierte Menüs

47 **281**

Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein

in Rahmsauce mit Rosenkohl und Kartoffeln (13810)



Rahmgulasch vom Rind

mit Apfelrotkohl und Spätzle (13812)

Schweinebraten

in Soße mit Blumenkohlgemüse und Stampfkartoffeln (13816)



Kabeljaufilet in Kräutersauce

dazu Brokkoli und Stampfkartoffeln (13820)



Hähnchenhappen

aus Hähnchenbrust-Formfleisch in cremiger Champignonsoße, dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Reis (13821)

Rinderbraten in Bratensoße

mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln (13843)



Spaghetti „Bolognese“

(13848)



Zwölf winVitalis hochkalorische Suppen – für ein Plus an Energie

47 **999**

2x Karottencremesuppe



2x Spargelcremesuppe



2x Brokkolicremsuppe



1x Geflügelcremesuppe



1x Kalbscremesuppe



2x Erbsencremesuppe



2x Pilzcremesuppe



Vorsuppen-Sortiment

47 205

Fruchtige Tomatencremesuppe	
Champignoncremesuppe	
Blumenkohl-Brokkoli-Cremesuppe	
Schwäbische Flädlesuppe	
Klassische Ochsenschwanzsuppe	
Klare Festtagssuppe	
Feine Frühlingssuppe mit Nudeln	 
Kartoffelcremesuppe mit Petersilie	 
Erbsencremesuppe	
Brokkolicremesuppe	
Möhrencremesuppe	 
Rinderkraftbrühe mit Eierstich	

Cremeschnitten-Variationen

46 008

3x Donauwelle	
3x Erdbeer-Cremeschnitte	
3x Mandel-Bienenstich-Schnitte	
3x Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte	

Auswahl von Cremeschnitten

46 014

4x Pflaumen-Rührteig-Schnitte	
4x Frankfurter Schnitte	
4x Käsesahne-Pfirsich-Schnitte	
4x Rübli-Schnitte	

Dessert-Sortiment

47 600

Vanille-Pudding	
Schoko-Pudding	
Caramel-Pudding	
Mokka-Pudding	
Milchreis mit Schwarzkirsch-Kompott	 
Milchreis mit Apfel-Rosinen-Zimt-Kompott	
Schoko-Vanille-Pudding	
Apfelmus	  
Rhabarbermus	  
Rhabarber-Himbeermus	  
Joghurt mit Schwarzkirsch-Kompott	 
Joghurt mit Pfirsich-Maracuja-Kompott	 
Apfel-Bananenmus	  
Apfel-Himbeermus	  

Kuchen und Cremeschnitten
sind einzeln verpackt

Kuchen-Vorratssortiment

47 030

4x Saftiger Kirsch-Streuselkuchen mit Kakao
4x Leckerer Apfel-Streuselkuchen
4x Feiner Butterkuchen mit Mandeln

Tiefkühlfrisch, weil's frischer ist!

Tiefkühlung ist der natürlichste und sicherste Weg, wertvolle Inhaltsstoffe zu bewahren. Darüber hinaus haben tiefkühlfrische Menüs für Sie entscheidende Vorteile:

- Sie sind zeitlich unabhängig, denn Sie bestimmen selbst, wann Sie essen möchten.
- Sie haben einen leckeren Vorrat, der lange frisch bleibt.
- Sie können auch im Winter Sommergemüse voller Vitamine und Nährstoffe genießen.

Unsere hochwertigen Menüs und Menükomponenten werden aus frischen, hochwertigen Zutaten von unseren Köchen zubereitet und sind bereits teilgegart und schonend tiefgefroren. Durch schnelles Tiefgefrieren der Menüs auf -18 °C wird der Kochvorgang unterbrochen. So bleiben die wertvollen Vitamine und Nährstoffe optimal erhalten. Für die Mehrzahl unserer Produkte gilt, dass diese vor dem Verzehr noch zubereitet werden müssen. Genaue Hinweise für jedes einzelne Produkt finden Sie auf der jeweiligen Produktverpackung. Sie kochen jedes Menü durch einfaches Erhitzen zur gewünschten Zeit im Handumdrehen zu Ende.

Lagerung der Menüs

Alle Menüs sind in der porzellanweißen Menüschale optimal frischeversiegelt. Wir sorgen für eine lückenlose Tiefkühlkette bis zur Anlieferung bei Ihnen zu Hause. Bitte lagern Sie die Menüs sofort nach der Anlieferung in Ihrem Gefrierschrank oder im 3-Sterne-Fach Ihres Kühlschranks.

Die Lagertemperatur bei -18 °C garantiert, dass die Menüs über Monate ihren guten Geschmack und bestes Aussehen behalten. Bitte beachten Sie dazu auch die angegebene Mindesthaltbarkeitsdauer auf dem Menü-Etikett.

Wir vermitteln Ihnen gerne auch eine Tiefkühl-Box.

Falls Sie keine Möglichkeit zur Lagerung haben, melden Sie sich bei uns oder fragen Sie Ihren Menükurier nach einer Tiefkühl-Box. Maße: 435 x 498 x 483 mm (B x H x T), max. Kapazität: 14 appetito Menüschalen und 5 appetito Vorsuppen.



Und so leicht geht's mit **apetito**

MIKROFIX

Fragen Sie uns nach der Mikrowelle mit „Geling-Garantie“!

Für fast alle apetito Menüs ist die optimale Zubereitung in der MikroFix einprogrammiert. Auf Tastendruck wird dann jedes Menü genau richtig zubereitet.

Nährstoffe und Vitamine bleiben bestens erhalten.

- Jedes mikrowelleneignete Menü ist getestet und gelingt garantiert! In durchschnittlich 15 Minuten ist alles fertig.
- Durch die schonende Zubereitung schmeckt alles wie frisch gekocht!
- Auch Suppen und Desserts können Sie im Handumdrehen genießen.

Wichtig!

Geben Sie die Menüs immer im tiefgekühlten Zustand in die Mikrowelle, das Servtherm-Gerät oder in den Backofen!

Mit der MikroFix haben Sie die Sicherheit, dass Sie ohne großen eigenen Aufwand immer hervorragende Menüqualität genießen.

Natürlich können Sie die MikroFix auch wie ein handelsübliches Standard-Mikrowellengerät einsetzen.



Anwendungs-
freundlich
Benutzer-
getestet

www.tuv.com
ID 0000042692

Maße: 520 x 305 x 422 mm
(B x H x T)

Inhalt: 26 l Garinnenraum

Gewicht: ca. 15,5 kg

apetito
MIKROFIX



Die Zubereitung in der und in der Mikrowelle

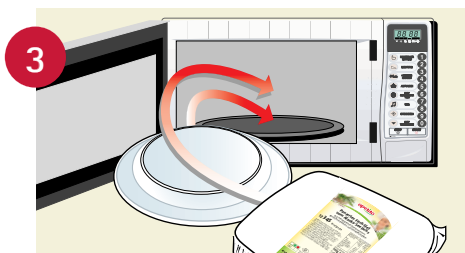
apetito
MIKROFIX



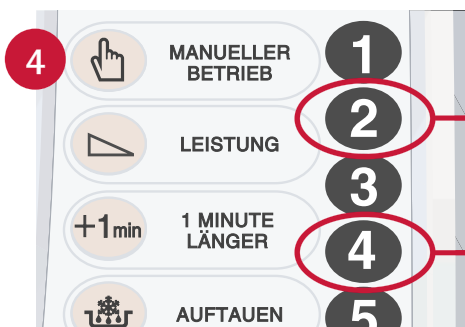
1 Tauen Sie die Schale vor der Zubereitung nicht auf oder an. Öffnen Sie die tiefgekühlte Menüschale ein Stück an den Ecken.



2 Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand.



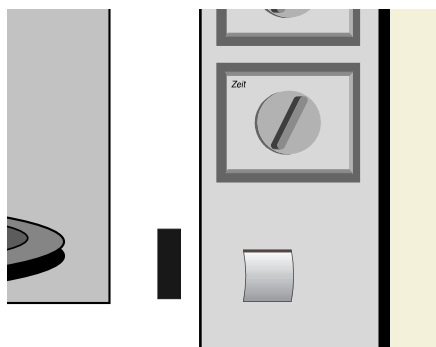
3 Stellen Sie das tiefgekühlte Menü auf den Glasteller oder auf einen umgedrehten Suppenteller in die Mikrowelle. Nur bei Vorsuppen: Stechen Sie die Folie der Schale mit einer Gabel ein, damit der entstehende Dampf besser entweichen kann.



Zubereitung in der MikroFix

Beachten Sie die Zahlenfolge auf dem Menü-Etikett. Geben Sie diese an der MikroFix ein. Das gewählte Programm erscheint zur Kontrolle in der Anzeige (z. B.: „P 24“). Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Start-Taste. Die Zubereitungszeit wird angezeigt.

MIKROFIX
2 4



Zubereitung in einer Standard-Mikrowelle

Zubereitungszeit (bei 800 Watt)

- Menüs = 10 – 15 Minuten
- Fischmenüs = ca. 15 Minuten (ausgenommen panierte Fischmenüs = ca. 13 Minuten)
- Pfannkuchen und Süßspeisen = 5 – 8 Minuten
- Vorsuppen = 5 – 6 Minuten

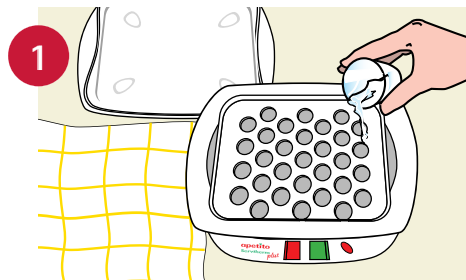
Bei einer Mikrowelle mit einer anderen Geräteleistung als 800 Watt verkürzen bzw. verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten entsprechend.

5 Wenn das Menü fertig ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Lassen Sie das Menü noch einen Moment im Gerät stehen. Dann können Sie es entnehmen.

Zum Öffnen der heißen Menüschale zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen, nach oben über die Ecken ziehen und die Folie diagonal zur Schale flach abziehen. Danach alles mit der Gabel leicht auflockern bzw. umrühren und genießen.

Und so leicht geht's mit **apetito**

Servtherm
plus



1 Menükorb auf das Geräteunterteil aufsetzen und kaltes Wasser hineinfüllen: Menü = 3 Messbecher

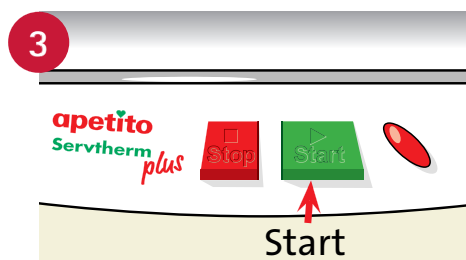
Ausnahmen:

- panierte Menüs, Fischmenüs, Pfannenmenüs = 3½ Messbecher
- Vorsuppen = 2 Messbecher
- Pfannkuchen = 4 Messbecher



2 Die verschlossene, tiefgekühlte Menüschale in den Menükorb einhängen. Bei Suppen setzen Sie zuvor den Vorsuppen-Einlegerahmen mit ovalem Ausschnitt auf den Menükorb.

Den Servtherm-Deckel zum Erhitzen bitte nicht auflegen, dieser kann auch als Serviertablett genutzt werden.



3 Grüne Start-Taste betätigen – die Kontrolllampe leuchtet auf.

VORSICHT: Das Gerät wird heiß. Aus dem Einlegerahmen bzw. aus dem Menükorb entweicht Wasserdampf!

Mit der STOP-Taste (rot) können Sie den Aufheizprozess jederzeit unterbrechen.



4 Nach 50 – 55 Min. (bei Vorsuppen nach 25 – 30 Min.) ist die Zubereitung beendet. Ein Summton ertönt. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

ACHTUNG HEIBES WASSER!

Um Verbrühungen zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie das Wasser abgießen.



5 Menükorb mit Menü bzw. Einlegerahmen mit Suppe entnehmen und auf das Tablett setzen. Verschlussfolie entfernen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Schale entnehmen und auf das Serviertablett setzen.

Zum Öffnen der heißen Menüschale zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen, nach oben über die Ecken ziehen und die Folie diagonal zur Schale flach abziehen. Danach alles mit der Gabel leicht auflockern bzw. umrühren und genießen.

Tipp: Alle 1 – 2 Wochen je nach Bedarf zur Entkalkung Essigwasser im Gerät erhitzen. Nach dem Erhitzen Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen, Essigwasser vorsichtig abgießen und das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.

Verwendung eines Haushaltsbackofens

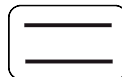


Backofen auf 150 °C vorheizen. Die tiefgekühlte, verschlossene Menü- oder Suppenschale auf den Rost (mittlere Schiene) stellen.

Menüschale:

Ober- und Unterhitze:

55–60 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



Umluft:

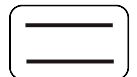
45–50 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



Suppenschale:

Ober- und Unterhitze:

30–35 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



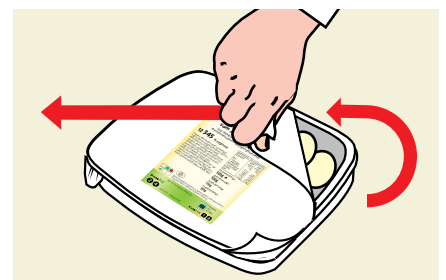
Umluft:

20–25 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



Öffnen der heißen Menüschale

Zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen und nach oben über die Ecken ziehen. Danach die Folie diagonal zur Schale flach abziehen.



Zubereitungshinweise

Die Zubereitung von Desserts und Salaten

Desserts und Salate vor dem Verzehr über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4–5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen und direkt verzehren.



Auftauhinweise zu Cremeschnitten und Kuchen

Cremeschnitten aus der Verpackung nehmen und auf eine feste Unterlage stellen. Die Auftauzeit beträgt im Kühlschrank ca. 3–4 Stunden und bei Zimmertemperatur ca. 1,5–2 Stunden.

Nachmittagskuchen vor dem Verzehr über Nacht im Kühlschrank oder ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen und direkt verzehren.



So einfach bestellen Sie Ihre Menüs

1. Tragen Sie Ihre Kundendaten (soweit bekannt, auch die Kunden-Nummer) und das Datum der gewünschten Anlieferung ein.

2. Wählen Sie aus dem Katalog, was Ihnen schmeckt. Tragen Sie einfach die Artikel-Nummer der à la carte-Menüs, Kuchen und Suppen ein.

3. Wenn Sie ein Menü-Sortiment wünschen, tragen Sie hier die Artikel-Nummer des Menü-Sortiments ein.

4. Geben Sie den ausgefüllten Bestellschein einfach bei Ihrem Menükurier ab. Zusätzliche Bestellscheine erhalten Sie ebenfalls von ihm.


Kunden-Nr.: 1

Name:

Straße:

Ort:

Telefon:



Menü
SERVICE

Menü à la carte

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellung für die Anlieferung am: 1 . . 2 0

	Artikel-Nr. Menü <small>bitte die letzten 3 Ziffern eintragen</small>			Artikel-Nr. Kuchen, Suppen, Dessert <small>bitte die letzten 3 Ziffern eintragen</small>		
Menü 1	1	3	2	1	3	
Menü 2	1	3		1	3	
Menü 3	1	3		1	3	
Menü 4	1	3		1	3	
Menü 5	1	3		1	3	
Menü 6	1	3		1	3	
Menü 7	1	3		1	3	

Menü-Sortimente

Tragen Sie hier die Artikelnummer der gewünschten Menü-Sortimente für Menüs, Suppen, Desserts oder Kuchen bzw. die gewünschten Cremeschnitten ein.

	Artikel-Nr. <small>bitte 5 Ziffern eintragen</small>			Anzahl	Artikel-Nr. <small>bitte alle 5 Ziffern eintragen</small>			Anzahl
1.	3				4.			
2.					5.			
3.					6.			

(Datum)

(Unterschrift)

Bestellformular wird maschinell eingelesen. Art.Nr.: 61017

Wenn Sie Unterstützung beim Ausfüllen des Bestellscheines benötigen, wenden Sie sich an Ihren Menükurier oder rufen Sie bei Ihrem Menüservice an.





apetito