

Ihr Menüservice
mit Herz



Menü-Sortimente

Unsere Empfehlung für Sie



♥ Beliebte Menüs für
Sie zusammengestellt

13554 - Goldgelbes Eieromelette
in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger
Allerlei“ und Stampfkartoffeln
(enthalten in Menü-Sortiment 47049)

So schmeckt's jeden Tag neu!



Ausgezeichnete Menüqualität!

Allein in den letzten 10 Jahren sind zahlreiche der Menüs von apetito von der DLG, der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V., für ihre hervorragende Qualität prämiert worden. Auch in Zukunft steht apetito für höchste Standards, die regelmäßig geprüft werden.

Vielfalt, die jeden Tag Abwechslung auf den Tisch bringt

Entdecken Sie unsere große Auswahl an abwechslungsreich zusammengestellten Menü-Sortimenten – ideal für alle, die Vielfalt lieben und gerne täglich etwas Neues probieren möchten. Ob Sie immer eine bunte Mischung im Haus haben wollen oder Lust auf täglich wechselnde Genussmomente haben: Bei uns finden Sie genau das passende Sortiment.

Von herzhaft über regional und international bis hin zu vegetarischen Menüs – unsere Zusammenstellung lässt

keine Wünsche offen. Auch für besondere Ernährungsbedürfnisse bieten wir passende Auswahlmöglichkeiten.

Und für noch mehr Genuss: Auf Wunsch ergänzen Salate und Desserts – beispielsweise aus unseren beliebten Wohlfühl-Sortimenten – das Menüangebot perfekt. Genießen Sie echte Abwechslung, bequem und einfach zusammengestellt.

Guten Appetit!

Menü-Sortimente

- Ganzjährige Aktions-Sortimente _____ 8 – 9
- Vollkost _____ 10 – 12
- Angepasste Vollkost _____ 13
- Zuckerarme Menüs _____ 14
- Vegetarische Menüs _____ 15 – 16
- Gluten- und laktosefreie Menüs, lt. Rezeptur 17
- Menüs unter 500 kcal _____ 17
- Wohlfühl-Sortimente _____ 18 – 19
- einfachLECKER _____ 20 – 21

Zusatzangebote _____ 22

- Vorsuppen
- Cremeschnitten & Kuchen
- Desserts

Genuss auf Vorrat _____ 23

Lagerung der Menüs _____ 23

Zubereitung leicht gemacht

- apetito MikroTop Pro _____ 24
- Standard-Mikrowelle _____ 25
- Haushaltsbackofen _____ 26
- Öffnen der heißen Menüschale _____ 26
- Zubereitung der kalten Speisen _____ 26

Bestellung leicht gemacht _____ 27

13123 - Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (enthalten in Menü-Sortiment 47016)



Serviovorschlag

Bei allen Menüabbildungen in diesem Katalog handelt es sich um Serviovorschläge.

Bestellbar ab 15.06.2026

Den Tisch
gemeinsam
bunter
denken!



Gemeinsam Verantwortung übernehmen

Gutes Essen ist ein Stück Lebensqualität – es soll schmecken, Freude bereiten und guttun. Genau das liegt auch den Profis aus der Küche von apetito am Herzen. Wir möchten Ihnen täglich leckere und abwechslungsreiche Mahlzeiten bieten, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Gewissen erfreuen. Leckerer Essen ist ein wichtiger Bestandteil unseres Alltags. Doch heute achten viele von uns nicht nur auf den Geschmack, sondern auch darauf, woher unsere Mahlzeiten kommen.

Mit der Initiative „Den Tisch gemeinsam bunter denken“ möchte apetito Sie einladen, neue Wege zu gehen, die Vielfalt der Küche zu entdecken und bewusst auszuwählen, was Ihnen guttut. Vegetarische Gerichte

können genauso lecker und abwechslungsreich sein. In diesem Katalog finden Sie vor allem auf den Seiten 15–16 köstliche Alternativen, die Genuss und Abwechslung auf ganz eigene Weise bieten.

Das Ziel ist es, für jeden Geschmack passende Angebote zu schaffen – mit einer breiten Auswahl, die Lust auf Neues macht und den Alltag bereichert. Dabei geht es uns darum, Orientierung zu geben, Inspiration zu bieten und Ihnen zu zeigen, wie vielfältig moderne Küche heute sein kann.

Alles erfahren Sie auf:
apetito.de/bunter-denken



Unsere Menüs kommen aus der Küche von apetito

Kochkunst hat bei dem Familienunternehmen aus Rheine Tradition. Die Menüs werden von erfahrenen Fachleuten an Pfanne und Kochtopf mit hochwertigen Zutaten zubereitet. Trotz sorgfältiger Qualitätsprüfung können in sehr seltenen Fällen Kerne (Speisen

mit Steinobst), Gräten (Speisen mit Fisch) oder Knochen (Fleischgerichte) in den Menükomponenten erhalten sein. Bei den verwendeten Rezepturen handelt es sich um beliebte, teilweise auch regionaltypische Spezialitäten.

Genuss kennt keine Einschränkungen, **GENUSS IST FÜR ALLE DA**



Gutes Essen ist mehr als reine Nahrungsaufnahme. Es steht für Lebensqualität, Teilhabe, Genuss und Freude am Essen. Auch dann, wenn spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt werden müssen, wie zum Beispiel eine konsistenzveränderte Kost.

Bei winVitalis haben die Köchinnen und Köche von apetito mehr als 20 Jahre Erfahrung im Bereich der Sonderkost. Menschen, die auf pürierte oder zerkleinerte Mahlzeiten angewiesen sind, können mit den winVitalis-Menüs ein Stück Normalität und Lebensfreude zurückgewinnen.

Neben vielfältigen Mittagsmahlzeiten finden Sie bei winVitalis auch pürierte Brote, Salate und Snacks für Zwischenmahlzeiten – für mehr Abwechslung und Genuss im Alltag.



13410 - Gedünstetes Lachsfilet
in Gurken-Rahmsoße an cremigem
Spinat und Salzkartoffeln (enthalten
in Menü-Sortiment 47010)

Angepasste Vollkost · zuckerarm

Große Auswahl für jede Ernährungsform

Unabhängig davon, welche Kostformen Sie bevorzugen – mit unseren Menü-Sortimenten erwartet Sie eine abwechslungsreiche Vielfalt:

- Vollkost-Menüs
- Angepasste Vollkost
- Vegetarische Menüs
- Zuckerarme Menüs
- Menüs ohne Gluten, laut Rezeptur
- Menüs ohne Laktose, laut Rezeptur
- Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g



Dr. Doris Becker
Leiterin apetito Ernährungswissenschaft
und -beratung

Beratung bei individuellen Ernährungsanforderungen

Wir möchten jedem ermöglichen, das Essen zu genießen. Bei besonderen Anforderungen unterstützt Sie die apetito Ernährungsberatung. Wir bieten Ihnen Menülisten und Informationen, die ganz individuell auf Ihre Ernährungsbedürfnisse abgestimmt sind, wie z. B.:

- Menüs mit Angaben von Kalium und Phosphor
- leicht zu kauende Menüs
- ohne Knoblauch
- ohne Paprika

Alle Produktinformationen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gibt es unter www.apetito.de/Artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Allergenkennzeichen mit Kürzel

G	Gluten	Sf	Schalenfrüchte
	namentlich:		namentlich:
G1	Weizen	Sf1	Mandeln
G3	Gerste	Sf2	Haselnüsse
K	Krebstiere	S	Sellerie
Ei	Eier	Sn	Senf
Fi	Fische	Se	Sesam
E	Erdnüsse	Sd	Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
Sb	Soja		
M	Milch (einschl. Laktose)		
Me	Milcheiweiß	()	kann Spuren enthalten von ...
La	Laktose		

MEER Genuss!



MSC-C-51654, Fisch und Meeresfrüchte mit diesem Zeichen stammen aus einer Fischerei, die unabhängig nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. www.msc.org



ASC-C-00177, Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten, verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org

Angepasste Vollkost

Die Menüs sind mild gewürzt, schonend zubereitet und enthalten keine schwer verträglichen Zutaten.

Zuckerarme Menüs

Zuckerarme Menüs enthalten max. 5 g Zucker/100 g.



Vegetarische Menüs

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



Vegane Menüs

Dieses Pflanzensymbol steht für veganen Genuss – ohne tierische Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Eier und/oder Milchprodukte.



Unverträglichkeiten



Häufige Auslöser von Lebensmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten oder Laktose. Die Menüs, die laut Rezeptur kein Gluten oder keine Laktose enthalten, haben wir gekennzeichnet.

Die kennzeichnungspflichtigen Allergene oder Spuren sind als Kürzel unter dem Menübild zu finden.





Dieses Piktogramm kennzeichnet Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g. Besonders im Alter ist es wichtig, auf eine ausreichende Eiweißzufuhr zu achten.




47001


Norddeutsch genießen



Zuckerarme Menüs

Deftiges Eisbeinfleisch  
auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (13142)
M, Me, La  

„Westfälisches Zwiebelfleisch“  
Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen
Zwiebelsoupe, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln (13211)
G, G1, M, Me, La, S, Sn 

Seelachs in Kräutermarinade  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales
Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)
Fi 

Cremiger Vollmilch-Grießbrei 
mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker und Süßungsmitteln)
(13533)
G, G1, M, Me, La

Rührei  
mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)
Ei, M, Me, La


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

Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“  
mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S




47002

Süddeutsche Spezialitäten



Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein  
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021)
M, Me, La 



Herzhafter Krustenbraten vom Schwein 
in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und
Kartoffelklößen (13121)
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
(13220)
G, G1, S, Sn

Schwäbisches Linsengericht  
mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle (13365)
G, G1, Ei, S  

Süßer Kirschmichel 
mit Vanillesoße (13509)
G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Herzhaftes Käsespätzle  
mit Röstzwiebelgarnitur (13558)
G, G1, Ei, M, Me, La



Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen  
in Champignon-Paprikasoße, dazu eine
Gemüse-Nudel-Mischung (13783)
G, G1, M, Me, La, S



47003

Traditionelle Küche


Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße 
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Schweinebraten „Altdeutsche Art“  
mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (13158)
M, Me, La, S, Sn

Herzhafter Rindfleischtopf  
mit Spätzle (13247)
G, G1, Ei

Gebratene Fischfrikadelle 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) an cremigem Spinat
und Frühlingspüree (13408)
G, G1, Fi, M, Me, La 

Süßer Apfelmilchreis  
mit Zimt und Zucker (13539)
M, Me, La


Herzhaftes Käsespätzle  
mit Röstzwiebelgarnitur (13558)
G, G1, Ei, M, Me, La

Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“  
in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“
und Salzkartoffeln (13765)
G, G1, M, Me, La, S

47059


Genussmix

Angepasste Vollkost


Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind  
dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (13078)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein 
mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (13123)
G, G1, M, Me, La, S

Spaghetti „Napoli Art“ 
mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)
G, G1, Ei, M, Me, La

Alaska-Seelachs 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Buttersoße
dazu Möhren und Risi-Bisi (13428)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn 

Topfenknödel mit Nougatcremefüllung 
dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze
(13500)
G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2


Bunte Gemüseplatte  
mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und
Stampfkartoffeln (13574)
M, Me, La, S


Putengeschnetzeltes in Rahmsoße  
mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“
(13753)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn


47004 Internationale Gerichte


Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis (13008)
S 


Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen (13027)
G, G1, Ei, M, Me, La, Sn 

Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen (13514)
G, G1, Ei, Sb 

Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott (13523)
G, G1, Ei, M, Me, La 


Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur (13558)
G, G1, Ei, M, Me, La 

Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert (13633)
G, G1, S 


Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis (13794)
M, Me, La, Sn 

47060 Unsere Klassiker

Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021)
M, Me, La 


Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen (13117)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 


Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (13220)
G, G1, S, Sn 

Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln (13402)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn 

Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker (13539)
M, Me, La 


Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse (13572)
G, G1, Ei, M, Me, La 

Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (13606)
S, Sn 


Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S 


47057 Menü-Sortiment mit mind. 25g Eiweiß und mind. 1 kcal/g

Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln (13095)
G, G1, Ei, M, Me, La 


Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln (13282)
G, G1, M, Me, La, S 

Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (13472)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn 

Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse (13598)
G, G1, Ei, M, Me, La 

Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur (13668)
G, G1, M, Me, La 

Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S 

Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung (13783)
G, G1, M, Me, La, S 

13027 - Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis, an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen (enthalten im Menü-Sortiment 47004)




47038 Vollkost

Deftiger Schweinebraten  
mit Rosenkohl und Speckklößen (13117)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn


Sauerrahmgulasch vom Schwein 
mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln (13151)
G, G1, M, Me, La, S

Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße  
dazu Wirsinggemüse und Spätzle (13347)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Schwäbische Maultaschen  
(g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (13399)
G, G1, Ei, S

Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln (13402)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn







Klassischer Kaiserschmarrn 
mit Apfel-Rosinen-Kompott (13523)
G, G1, Ei, M, Me, La


Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße  
dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln (13754)
M, Me, La, S



47039 Vollkost

Zwei Rinderfrikadellen 
auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben (13013)
G, G1, Ei, M, Me, La, S


Filettöpfchen   
Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle (13126)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Sauerbraten „Fränkischer Art“ 
in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle (13254)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Gedünsteter Alaska-Seelachs  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13475)
Fi, M, Me, La, S, Sn



Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei  
mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln) (13513)
G, G1, M, Me, La

Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße 
mit Langkornreis (13548)
G, G1, M, Me, La, Sn

Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße  
dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln (13754)
M, Me, La, S

Tipp aus der Ernährungsberatung

Jod

gehört zu den lebensnotwendigen Spurenelementen. Jodhaltige Lebensmittel wie Fisch und jodiertes Speisesalz tragen zu einer verbesserten Jodversorgung bei.

Besonders enthalten in Seefisch, wie z. B. Alaska-Seelachs.

47040 Vollkost

Hackbraten vom Schwein und Rind

in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln (13094)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße**

dazu Spinalnudeln (13131)
G, G1, Sn

**Lachsfilet**

(aus verantwortungsvoller Aquakultur) in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination (13454)
G, G1, Fi, M, Me, La, S

**Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße**

mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (13458)
G, G1, M, Me, La, S

**Feine Gemüseauswahl**

mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (13594)
G, G1, M, Me, La

**Kartoffel-Gemüse-Auflauf**

mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken (13597)
M, Me, La, S

**Bunte Geflügelpfanne**

mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle (13736)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



47041 Vollkost

Fleischklößchen vom Schwein und Rind

in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln (13004)
G, G1, Ei

**Röstzwiebelschnitzel vom Schwein**

dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln (13166)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

**Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße**

mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (13320)
G, G1, M, Me, La, S

**Alaska-Seelachs**

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi (13428)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn

**Herzhafte Käsespätzle**

mit Röstzwiebelgarnitur (13558)
G, G1, Ei, M, Me, La

**Gefüllte Gemüseravioli**

in einer Limetten-Rahmsoße (13571)
G, G1, Ei, M, Me, La

**Gemüseintopf „Gärtnerin Art“**

mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)
G, G1, Ei, S



47042 Vollkost

Traditionell zubereitete Leberklöße

auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (13070)
G, G1, Ei, M, Me, La

**Schweineschnitzel in Rahmsoße**

dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle (13189)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

**Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße**

mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln (13201)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

**Geschnittene Filets vom Buntbarsch**

(aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln (13497)
Fi, M, Me, La, Sn

**Süßer Kirschmichel**

mit Vanillesoße (13509)
G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

**Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf**

mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (13610)
G, G1, Ei, S

**Ente „asiatischer Art“t**

in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis (13781)
Sb



47043 Vollkost

Grillschnecke vom Schwein

in dunkler Soße mit Speck, dazu Rüben Gemüse und Stampfkartoffeln (13076)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

**Saftige Gemüsefrikadelle**

mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (13387)
G, G1, Ei, M, Me, La

**Schwäbische Maultaschen**

(g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (13399)
G, G1, Ei, S

**Panierter Alaska-Seelachs**

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (13472)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

**Apfelstrudel**

mit Vanillesoße (13512)
G, G1, M, Me, La

**Gemüseintopf „Gärtnerin Art“**

mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)
G, G1, Ei, S

**Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße**


dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln (13754)
M, Me, La, S



47044 Vollkost


Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ 
 in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (13165)
 G, G1, M, Me, La, S

Zartes Rindergeschnetzeltes 
 in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (13274)
 G, G1, S, Sn

Panierter Alaska-Seelachs 
 (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren
 in Buttersoße, dazu Frühlingspüree (13423)
 G, G1, Fi, M, Me, La, S



Zwetschgenknödel 
 mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott
 (mit Zuckern und Süßungsmitteln) (13524)
 G, G1, Ei, M, Me, La

Rührei 
 mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)
 Ei, M, Me, La

Zarter Putenbraten im Kräutermantel 
 in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle (13739)
 G, G1, Ei, S


Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße 
 dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln (13754)
 M, Me, La, S

13263 - Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße (enthalten im Menü-Sortiment 47053)




47045 Vollkost

Frikadelle vom Schwein und Rind 
 in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln (13093)
 G, G1, Ei, M, Me, La, S


Schweinegulasch „Jäger Art“ 
 dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13147)
 G, G1, Ei

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 
 mit Brokkoli und Kräuterspätzle (13334)
 G, G1, Ei, M, Me, La, S

Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße 
 mit Langkornreis (13339)
 G, G1, Sb, Sn



Seelachs in Kräutermarinade 
 (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales
 Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)
 Fi







Süßer Apfelmilchreis 
 mit Zimt und Zucker (13539)
 M, Me, La

Bunte Gemüseplatte 
 mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und
 Stampfkartoffeln (13574)
 M, Me, La, S

47049 Angepasste Vollkost



Hackbällchen vom Schwein und Rind   
in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und
Stampfkartoffeln (13095)
G, G1, Ei, M, Me, La

Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße 
mit Apfelrotkohl und Spätzle (13179)
G, G1, Ei, M, Me, La, S


Rindergulasch  
mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226) 

Gedünsteter Alaska-Seelachs  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Dill-Rahmsoße
mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13475)
Fi, M, Me, La, S, Sn






Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei  
mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln) (13513)
G, G1, M, Me, La



Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße 
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln
(13554)
G, G1, Ei, M, Me, La, S


Cremige Erbsensuppe 
mit bunter Gemüseeinlage (13683)
G, G1, M, Me, La, S


47053 Angepasste Vollkost

Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße 
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Schweinegulasch „Jäger Art“  
dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13147)
G, G1, Ei



Zartes Gulasch vom Rind  
in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“
und Kartoffelklöße (13263)
Ei, M, Me, La, S

Spaghetti „Napoli Art“ 
mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)
G, G1, Ei, M, Me, La

Gebratene Fischfrikadelle 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) an cremigem Spinat
und Frühlingspüree (13408)
G, G1, Fi, M, Me, La






Hausgemachter Aprikosenmichel 
mit Vanillesoße (13516)
G, G1, Ei, M, Me, La

Rührei  
mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)
Ei, M, Me, La





47054 Angepasste Vollkost

Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße 
mit Apfelrotkohl und Spätzle (13179)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Zarte Medaillons vom Lamm   
in Thymian-Jus mit grünen Bohnen und Fingermöhren,
dazu Salzkartoffeln (13361)
S

Alaska-Seelachs 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Buttersoße
dazu Möhren und Risi-Bisi (13428)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn





Cremiger Milchreis   
mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker und
Süßungsmitteln) (13501) 
M, Me, La



Buntes Spargelgemüse-Ragout 
in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)
G, G1, M, Me, La, S


Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf  
mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (13610)
G, G1, Ei, S

Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“  
mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S

47055 Angepasste Vollkost
Zuckerarme Menüs

Deutsches Beefsteak  
mit Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln (13023)
G, G1, Ei, S, Sn

Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind  
dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (13078)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Rheinischer Sauerbraten vom Rind 
mit Rosinsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
(13260)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Alaska-Seelachs 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Buttersoße
dazu Möhren und Risi-Bisi (13428)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn





Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung 
dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale
(13543)
G, G1, Ei, M, Me, La

Festtagssuppe mit Rindfleisch  
und Grießnockerln (13693)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße 
mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln (13752)
G, G1, M, Me, La, S, Sn


47017 Zuckerarme Menüs

Hackbällchen vom Schwein und Rind  
in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln (13006)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Kasselerbraten in Bratensaft  
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (13102)
M, Me, La, S

Rindergulasch  
mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226) 

Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse,
dazu Kartoffel-Senf-Stampf (13432)
Fi, M, Me, La, Sn 

Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße 
mit Langkornreis (13548)
G, G1, M, Me, La, Sn




Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf  
mit Steckrübe (13628) 


Putengeschnetzeltes in Rahmsoße  
mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ (13753)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



47018 Zuckerarme Menüs





Kasselerbraten in Bratensaft  
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (13102)
M, Me, La, S 

Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ 
mit „Hausmacher-Spätzle“ (13297)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine
Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse (13417)
Fi, M, Me, La 


Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße 
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (13554)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Quarktaler auf Vanillesoße  
dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Zucker und
Süßungsmitteln) (13590)
G, G1, Ei, M, Me, La

Erbensuppe   
mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (13606)
S, Sn 




Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“  
mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S


47019 Zuckerarme Menüs


Zwei Rinderfrikadellen 
auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben (13013)
G, G1, Ei, M, Me, La, S




Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße  
dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (13180)
G, G1, M, Me, La, S

Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße  
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (13320)
G, G1, M, Me, La, S

Lachsfilet  
(aus verantwortungsvoller Aquakultur) in feiner Buttersoße mit
Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination (13454)
G, G1, Fi, M, Me, La, S 




Pasta Duett 
Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in
Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße (13577)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Cremige Erbsensuppe 
mit bunter Gemüseeinlage (13683)
G, G1, M, Me, La, S

Zarte Hähnchenbrust  
auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln (13759) 



47021 Zuckerarme Menüs

Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind  
dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (13078)
G, G1, Ei, M, Me, La, S 




Deftiger Schweinebraten  
mit Rosenkohl und Speckklößen (13117)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 

Alaska-Seelachsschnitte  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen
und Fingermöhren und Salzkartoffeln (13419)
Fi, M, Me, La, S, Sn 

Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße  
mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseis (13499)
M, Me, La, S, Sn 

Cremiger Milchreis  
mit fruchtigen Mandarinenstücken (mit Zucker und
Süßungsmitteln) (13501) 
M, Me, La

Gefüllte Gemüseravioli 
in einer Limetten-Rahmsoße (13571)
G, G1, Ei, M, Me, La

Grüne-Bohnen-Eintopf  
mit geschnittenem Rindfleisch (13645) 
S

47056 Vegetarische Menüs

- Saftige Gemüsefrikadelle** 🌿
 mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (13387)
 G, G1, Ei, M, Me, La

- Hausgemachter Aprikosenmichel** 🌿
 mit Vanillesoße (13516)
 G, G1, Ei, M, Me, La

- Pflanzlicher Hackbraten** 🌿 🌱
 aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit
 Kaisergemüse und Kräuterspätzle (13527)
 G, G1, Ei, S, Sn

- Gefüllte Kartoffeltaschen** 🌿
 mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen
 Tomatensoße (13544)
 G, G1, M, Me, La

- Südländische Gemüse-Nudelpfanne** 🌿 🌱
 mit Tomaten und Paprika (13549)
 G, G1

- Herzhafte Spätzlepfanne** 🌿
 mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger
 Bergkäsesoße, garniert mit Käse (13572)
 G, G1, Ei, M, Me, La

- Cremige Erbsensuppe** 🌿
 mit bunter Gemüseeinlage (13683)
 G, G1, M, Me, La, S

13754 - Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln (enthalten im Menü-Sortiment 47046)



47747 Vegetarische Menüs

Angepasste Vollkost

- Topfenknödel mit Nougatcremefüllung** 🌿
 dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze
 (13500)
 G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2

- Spaghetti mit grünem Pesto** 🌿 ☞
 und einer Käse-Tomaten-Garnitur (13540)
 G, G1, Ei, M, Me, La, S

- Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** 🌿
 dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale
 (13543)
 G, G1, Ei, M, Me, La

- Rührei** 🌿 🌱
 mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)
 Ei, M, Me, La

- Buntes Spargelgemüse-Ragout** 🌿
 in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)
 G, G1, M, Me, La, S

- Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** 🌿 🌱
 mit Steckrübe (13628)
🌿 🌱

- Cremige Erbsensuppe** 🌿
 mit bunter Gemüseeinlage (13683)
 G, G1, M, Me, La, S





47046

Menüs ohne Gluten, lt. Rezeptur




Zuckerarme Menüs







Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind  
mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln   
(13005)
M, Me, La, S, Sn

Schweinebraten „Altdeutsche Art“  
mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (13158)
M, Me, La, S, Sn

Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße  
dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen
Kartoffelrösti (13198)  
M, Me, La, S, Sn

Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse,
dazu Kartoffel-Senf-Stampf (13432) 
Fi, M, Me, La, S, Sn 

Cremiger Milchreis  
mit fruchtigen Mandarinstücken 
(mit Zucker und Süßungsmitteln) (13501) 
M, Me, La


Erbensuppe  
mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (13606)    
S, Sn




Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce  
dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln (13754)
M, Me, La, S


47047



Menüs ohne Laktose, lt. Rezeptur





Zuckerarme Menüs




Currywurst vom Schwein  
mit Kartoffelspalten (13088)   
Sn






Gefüllter Schweinebraten in Soße  
dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle (13154) 
G, G1, Ei, Sn

Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen  
dazu Salzkartoffeln (13194)  

Zartes Rindergeschnetzeltes  
in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (13274) 
G, G1, S, Sn

Seelachs in Kräutermarinade  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales
Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407) 
Fi 







Südländische Gemüse-Nudelpfanne  
mit Tomaten und Paprika (13549)  
G, G1






Spaghetti Bolognese  
mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein
(13584)   
G, G1, Ei, S

47048

Menüs ohne Gluten und Laktose

lt. Rezeptur






Geschnittene Bockwurst vom Schwein  
mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“   
verfeinert mit Gurken und Dill (13010) 
S, Sn

Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen  
dazu Salzkartoffeln (13194)   

Rindergulasch  
mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226) 

Seelachs in Kräutermarinade  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales
Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407) 
Fi 

Pichelsteiner Eintopf  
mit Rindfleisch (13644) 
S, Sn

Zarte Hähnchenbrust  
auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln
(13759)   




Ente „asiatischer Art“  
in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis (13781) 
Sb

47016




Menüs unter 500 kcal

Angepasste Vollkost, Zuckerarme Menüs

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein 
mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (13123)
G, G1, M, Me, La, S

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
(13220)  
G, G1, S, Sn

Alaska-Seelachs 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Buttersoße
dazu Möhren und Risi-Bisi (13428) 
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn 

Bunte Gemüseplatte  
mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und
Stampfkartoffeln (13574) 
M, Me, La, S

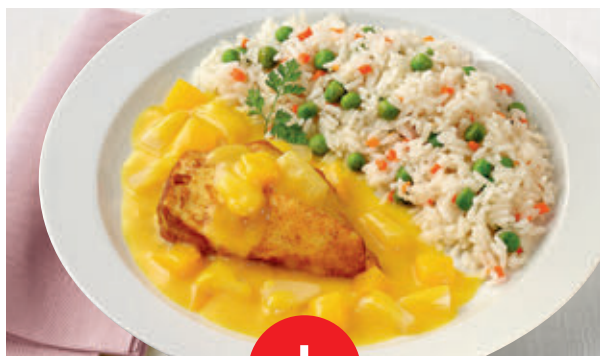
Quarktaler auf Vanillesoße  
dazu Ananas-Mango-Kompott
(mit Zucker und Süßungsmitteln) (13590) 
G, G1, Ei, M, Me, La

Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“  
mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)  
G, G1, Ei, S

Geflügelfrikadellen in Soße 
mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (13771) 
G, G1, M, Me, La, S, Sn

Unser Wohlfühl-Angebot für Sie – alles in einem Karton!

Essen und Trinken gehören zu den angenehmen Seiten des Lebens. Eine leckere warme Mahlzeit macht nicht nur satt, sondern versorgt Sie auch mit vielen wichtigen Nährstoffen. Und das trägt wesentlich zu Ihrem Wohlbefinden bei. 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: sieben leckere Menüs, vier Salate und fünf Desserts – für Sie in einem Sortiment zusammengestellt.



47010

Wohlfühl-Sortiment

Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Schweinegulasch „Jäger Art“
dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13147)
G, G1, Ei



Gedünstetes Lachsfilet
(aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße
an cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13410)
G, G1, Fi, M, Me, La, S



Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße
mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis (13499)
M, Me, La, S, Sn



Südländische Gemüse-Nudelpfanne
mit Tomaten und Paprika (13549)
G, G1



Buntes Spargelgemüse-Ragout
in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)
G, G1, M, Me, La, S



Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf
mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (13610)
G, G1, Ei, S



Kraut-Dill-Salat
(1538)
Ei, M, Me, La, Sn, Sd



Rote Betesalat (mit Süßungsmittel)
(1540)



Karotten-Mandarinen-Salat
(1541)



Gurkensalat
(1542)



Quark-Creme
mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden (1503)
G, G1, G3, M, Me, La, (Sf)



Luftige Schokoladenmousse
mit Soße (1506)
Sb, M, Me, La, (Sf)



Joghurt mit Rhabarbermus
auf Kekskrümel-Boden (1508)
G, G1, M, Me, La, (Sf)




Apfelmus
(1552)
(G), (M), (Me), (La)




Apfel-Bananenmus
(1557)
(G), (M), (Me), (La)




47014 Wohlfühl-Sortiment



Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße  
dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen
Kartoffelrösti (13198)
M, Me, La, Sn

Schlemmergeschnetzeltes vom Rind 
in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln
(13272)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte
Gemüsemischung und Salzkartoffeln (13420)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn





Feine Gemüseauswahl 
mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (13594)
G, G1, M, Me, La

Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße  
mit buntem Gemüse (13598)
G, G1, Ei, M, Me, La

Klassischer Hühnersuppentopf  
(13621)
G, G1, Ei

Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ 
in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis
(13793)
G, G1, M, Me, La, S



Lauch-Sellerie-Salat  
(1539)
M, Me, La, S

Rote Betesalat (mit Süßungsmittel)  
(1540)
 
 

Karotten-Mandarinen-Salat  
(1541)
 


Gurkensalat  
(1542)
 


Schokoladenmousse mit Kirschkompott  
(1504)
Sb, M, Me, La, (Sf) 

Himbeercreme mit Fruchtsoße 
auf Schokokeks (1505)
G, G1, M, Me, La, (Sf) 


Milchcreme mit Waldbeer-Topping 
auf Kekskrümel-Boden (1511)
G, G1, (Ei), Sb, M, Me, La 

Apfelmus  
(1552)
(G), (M), (Me), (La) 

Rhabarbermus  
(1553)
(G), (M), (Me), (La) 

47015 Wohlfühl-Sortiment

Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein  
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021)
M, Me, La





Schweineschnitzel in Rahmsoße 
dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle (13189)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Spaghetti „Napoli Art“ 
mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)
G, G1, Ei, M, Me, La

Panierter Alaska-Seelachs  
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße,
dazu Kartoffelwürfel (13472)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn



Süßer Apfelmilchreis  
mit Zimt und Zucker (13539)
M, Me, La

Erbsensuppe  
mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (13606)
S, Sn  



Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“  
mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S

Lauch-Sellerie-Salat  
(1539)
M, Me, La, S  




Rote Betesalat (mit Süßungsmittel)  
(1540)
 
 

Karotten-Mandarinen-Salat  
(1541)
 


Gurkensalat  
(1542)
 


Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße 
und Biskuit (1507)
G, G1, M, Me, La, (Sf) 

Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße 
auf Schokobiskuit (1509)
G, G1, (Ei), Sb, M, Me, La, (Sf) 

Panna cotta mit Himbeersoße  
auf Kekskrümel-Boden (1510)
G, G1, Sb, M, Me, La, (Sf), Sd 


Rhabarbermus  
(1553)
(G), (M), (Me), (La) 



Apfel-Bananenmus  
(1557)
(G), (M), (Me), (La) 

47005



einfachLECKER

Fleischlos


Spiralnudeln in Käsesoße 
mit Tomatenwürfel-Garnitur (13301)
G, G1, M, Me, La, S

Panierte Fischstäbchen 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und
Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13403)
G, G1, Fi, M, Me, La 

Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsauce mit
Gemüseeinlage, dazu Langkornreis (13431)
G, G1, Fi, M, Me, La, S 

Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei  
mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln) (13513)
G, G1, M, Me, La

Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße 
mit Zucchini und Paprika (13569)
G, G1, M, Me, La

Cremiges Rahmgemüse 
aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert,
dazu bunte Bandnudeln (13586)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“  
mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert
(13633) 
G, G1, S




13769 - Hähnchentopf mit Gemüseis
(enthalten im Menü-Sortiment 47008)



47006



einfachLECKER


Zuckerarme Menüs

Räuberpfanne  
vom Rind und Schwein mit Nudeln (13096) 
G, G1, S, Sn

Schweinebraten in Soße  
mit Apfelrotkohl und Spätzle (13110)
G, G1, Ei

Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße  
mit Langkornreis (13339)
G, G1, Sb, Sn

Panierte Fischstäbchen 
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und
Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13403)
G, G1, Fi, M, Me, La 

Cremiger Vollmilch-Grießbrei  
mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker und Süßungsmitteln)
(13533)
G, G1, M, Me, La






Gemüse-Kartoffel-Eintopf  
mit geschnittener Mettwurst vom Schwein (13601)  
S 

Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“  
mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert
(13633) 
G, G1, S




47007

einfachLECKER

Ohne Laktose, lt. Rezeptur






Geschnittene Bockwurst vom Schwein  
mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“  
verfeinert mit Gurken und Dill (13010) 
S, Sn




Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße  
dazu Gemüseis (13077)
G, G1, Ei, S

Räuberpfanne  
vom Rind und Schwein mit Nudeln (13096) 
G, G1, S, Sn

Schweinebraten in Soße  
mit Apfelrotkohl und Spätzle (13110)
G, G1, Ei

Weiß-Bohnen-Eintopf  
mit Speck (13611) 
S

Vegetarisches Kartoffelgulasch  
mit Paprika und Bohnen (13619)  
S 

Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße  
„asiatischer Art“ 
mit Langkornreis (13763)
Sb



„Ich freue mich immer auf das Klingeln des Kuriers.“

Es tut gut, sich auf den Menüservice verlassen zu können. Ich bin immer wieder begeistert von der Qualität der Menüs. Es schmeckt alles wirklich gut.

Anna Maier, Kundin

47008

einfachLECKER

Ohne Gluten, lt. Rezeptur

Geschnittene Bockwurst vom Schwein
mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“
verfeinert mit Gurken und Dill (13010)
S, Sn



Gemüse-Kartoffel-Eintopf
mit geschnittener Mettwurst vom Schwein (13601)
S



Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf
(13608)
S



Weißer-Bohnen-Eintopf
mit Speck (13611)
S



Vegetarisches Kartoffelgulasch
mit Paprika und Bohnen (13619)
S



Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße
„asiatischer Art“
mit Langkornreis (13763)
Sb



Hähnchentopf
mit Gemüse (13769)
M, Me, La, S, Sn



47009

einfachLECKER

Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße
dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree
(13075)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Schweinebraten in Soße
mit Apfelrotkohl und Spätzle (13110)
G, G1, Ei



Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit
Gemüseinlage, dazu Langkornreis (13431)
G, G1, Fi, M, Me, La, S



Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei
mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln) (13513)
G, G1, M, Me, La



Cremliges Rahmgemüse
aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert,
dazu bunte Bandnudeln (13586)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße
vom Rind (13596)
G, G1, M, Me, La



Gemüse-Kartoffel-Eintopf
mit geschnittener Mettwurst vom Schwein (13601)
S



47 **207**

Vorsuppen-Sortiment

Fruchtige Tomatencremesuppe (13701)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S	
Rote Linsensuppe mit Schnittlauch (13702)	🌿 🌱
Allergenhinweise: M, Me, La	
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (13704)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La	
Schwäbische Flädlesuppe (13705)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S	
Klare Festtagsuppe (13707)	🐔
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S	
Feine Frühlingssuppe mit Nudeln (13708)	🌿 🌱
Allergenhinweise: G, G1, Ei, S	
Kürbis-Karottensuppe (13710)	🌿 🌱 🌾 🌿
Allergenhinweise: Sn	
Champignoncremesuppe (13711)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S	
Erbsencremesuppe (13716)	🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S	
Kartoffelsuppe mit Petersilie (13724)	🌿 🌱 🌾 🌿
Allergenhinweise: S	
Zwiebelsuppe mit Fond (13725)	🐔 🌱 🌿
Allergenhinweise: S	
Rinderkraftbrühe mit Eierstich (13729)	🐔 🌱
Allergenhinweise: Ei, M, Me, La, S	

47 **640**

Dessert-Sortiment

Apfelmus (2x)	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: (G), (M), (Me), (La)	🌿
Rhabarbermus (2x)	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: (G), (M), (Me), (La)	🌿
Apfel-Bananenmus	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: (G), (M), (Me), (La)	🌿
Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: G, G1, G3, M, Me, La, (Sf)	
Schokoladenmousse mit Kirschkompott	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: Sb, M, Me, La, (Sf)	🌿
Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, (Sf)	
Luftige Schokoladenmousse mit Soße	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: Sb, M, Me, La, (Sf)	🌿
Fruchtige Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, (Sf)	
Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, (Sf)	
Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Schokobiskuit	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: G, G1, (Ei), Sb, M, Me, La, (Sf)	
Panna cotta mit Himbeersoße auf Kekskrümel-Boden	Ⓜ Ⓜ
Allergenhinweise: G, G1, Sb, M, Me, La, Sd, (Sf)	🌿
Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümel-Boden	Ⓜ 🌿
Allergenhinweise: G, G1, (Ei), Sb, M, Me, La	

46 **029**

Cremschnitten-Mix Ⓜ 🐔

3x Käsesahne-Pfirsich-Schnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf), (Sf1)
3x Mandel-Bienenstich-Schnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, Sf, Sf1, (Sf2)
3x Erdbeer-Cremschnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf), (Sf1)
3x Donauwelle
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, Sb, (Sf), (Sf1), (Sf2)



46 **030**

Blechkuchen-Mix 🌿

3x Käse-Mandarinen-Schnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf), (Sf1), (Sf2)
3x Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf), (Sf1)
3x Pflaumenschnitte mit Streuseln
Allergenhinweise: G, G1, Ei, (Sf), (Sf1), (Sf2)
3x Nusschnitte mit Schokoglasur
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, (Sf1), Sf2

46 **026**

Kuchen-Sortiment 🌿

4x Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1, (Sf2)
4x Saftiger Kirsch-Streuselkuchen
Allergenhinweise: G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), (Sf1), (Sf2)
4x Saftiger Apfel-Streuselkuchen
Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf), (Sf1), (Sf2)

Genuss auf Vorrat

Unser gesamtes Angebot liefern wir Ihnen tiefgekühlt ins Haus. Alle Menüs werden im Hause apetito aus hochwertigen Zutaten zubereitet, bis zu einem bestimmten Garpunkt gekocht und dann zwischen $-38\text{ }^{\circ}\text{C}$ und $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ schockgefrostet.

Bei Ihnen zu Hause wird dann jedes Menü im Ofen oder in der Mikrowelle zu Ende gegart. Das bedeutet: kein Aufwärmen und kein Warmhalten, sondern auf den Punkt gegarte Menüs für den besten Geschmack. Köstlich!

Alle Hinweise zur Zubereitung finden Sie jeweils auf dem Menü-Etikett.

Ganz nach Wunsch

Spontan entscheiden, was Sie essen und wann Sie essen!

Lagerung der Menüs

Alle Menüs aus diesem Katalog sind in der porzellanweißen Menüschale optimal frischeversiegelt. Bitte lagern Sie die Menüs sofort nach der Anlieferung in Ihrem Gefrierschrank oder im 3-Sterne-Fach Ihres Kühlschranks.

Die Lagertemperatur bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ sorgt dafür, dass die Menüs über Monate ihren Geschmack und ihr 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 der tiefgekühlten Menüs haben, melden Sie sich bei uns oder fragen Sie Ihren Menükurier nach einer Tiefkühl-Box.



Maße: 51 cm x 44 cm x 47,5 cm (H x B x T)

Max. Kapazität: 12 Menüschalen, 10 Suppenschalen

Wichtiger Hinweis!

Geben Sie die Menüs immer im tiefgekühlten Zustand in die Mikrowelle oder in den Backofen!

Optimal zubereiten mit MikroTop Pro

Fragen Sie nach unserer Mikrowelle MikroTop Pro.

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

- Jedes mikrowellene geeignete Menü ist getestet. Durchschnittlich ist das Menü nach 15 Minuten servierfertig.
- Durch die schonende Zubereitung schmeckt jedes Menü wie selbst gekocht!
- Auch Suppen können Sie im Handumdrehen genießen.
- Das Besondere: Die MikroTop Pro hat eine Keramik-Bodenplatte ohne Drehteller und ist somit leicht zu reinigen.

Natürlich können Sie die MikroTop Pro auch wie eine haushaltsübliche Mikrowelle nutzen.

Mit der MikroTop Pro genießen Sie eine hochwertige Menüqualität, ganz einfach und unkompliziert.

13321 - Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (enthalten in Menü-Sortiment 47059)



MikroTop Pro

Maße: 46 cm x 38,5 cm x 27 cm (B x T x H)

Inhalt: 20 l Garinnenraum

Gewicht: 11,8 kg

Wir wünschen guten Appetit!



Und so leicht geht's mit MikroTop Pro



Öffnen Sie die tiefgekühlte, unaufgetaute Menüschale ein Stück an den Ecken.



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



3. Entnehmen Sie dem Etikett auf der Menüschale das MikroTop Pro-Zubereitungsprogramm.



Öffnen Sie die Tür zum Aktivieren der Tasten. Zur Eingabe des Zubereitungsprogramms drücken Sie die apetito-Taste so oft, bis die gewünschte Programmnummer erscheint.

(Programmnummer 3 entspricht 3 x drücken.)



5. Geben Sie die Menüschale in die MikroTop Pro und schließen Sie die Tür. Nur bei Vorsuppen: Stechen Sie die Folie der Schale mit einer Gabel ein, damit der entstehende Dampf besser entweichen kann.



6. Um das Zubereitungsprogramm zu starten, drücken Sie die Taste „Start/Schnellstart“.

7. 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 einer Gabel leicht auflockern bzw. umrühren und genießen.

Zubereitung in einer haushaltsüblichen Mikrowelle

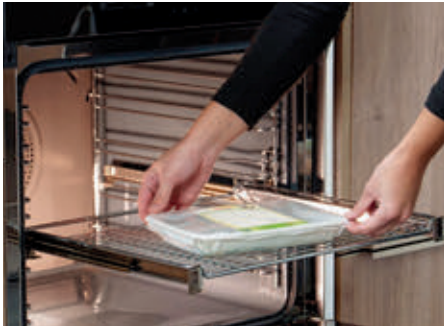
Stellen Sie das tiefgekühlte Menü auf einen umgedrehten Suppenteller in die Mikrowelle.

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.

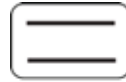
Zubereiten im Haushaltsbackofen



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.

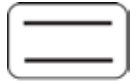


Umluft:
45 – 50 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



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.

Zubereitung der kalten Speisen

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

Cremeschnitten und Kuchen aus der Verpackung nehmen und auf eine feste Unterlage stellen. Die Auftauzeit beträgt ca. 4–5 Stunden bei Zimmertemperatur. Danach direkt verzehren.



So einfach bestellen Sie Ihre Menüs

1. Tragen Sie Ihre Kundendaten (soweit bekannt, auch die Kundennummer) und das Datum der gewünschten Anlieferung ein.
2. Wählen Sie aus dem Katalog, was Ihnen schmeckt. Tragen Sie einfach die Artikel-Nummer des Menü-Sortiments ein.
3. Geben Sie den ausgefüllten Bestellschein einfach bei Ihrem Menükurier ab. Zusätzliche Bestellscheine erhalten Sie ebenfalls von ihm.

1.

Kunden-Nr.:

Name:

Straße:

Ort:

Telefon:

**Meine Menü
à la carte
Bestellung**

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.

Bestellung für die Anlieferung am: 1. . . . 2 0

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

	Artikel-Nr. Kuchen, Suppen <small>bitte die letzten 3 Ziffern eintragen</small>		
/	3		
/	3		
/	3		
/	3		
/	3		
/	3		
/	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 alle 5 Ziffern eintragen</small>				Anzahl
1.	2.				
2.					
3.					

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

(Datum)
Bestellformular wird maschinell eingelesen.

(Unterschrift)

Art.Nr.: 61017

Schwankungen selten, aber nicht ausgeschlossen

Unser Lieferant appetito kann die Notwendigkeit von Anpassungen nicht ausschließen: Bei den abgebildeten Artikeln kann es aufgrund unvorhersehbarer Preissteigerungen bei Zutaten zu Veränderungen in der Zusammensetzung kommen. Im Einzelfall können sich dadurch Abweichungen zwischen dem Katalog und dem Produktetikett ergeben. Der Zutatenhinweis auf der Menüschilder beschreibt stets die aktuelle Zusammensetzung des gelieferten Gerichtes. Alle in diesem Katalog enthaltenen Angaben (Stand Februar 2026) wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. appetito ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig und aktuell zur Verfügung zu stellen. Trotzdem muss sich appetito Änderungen bezüglich des Sortiments vorbehalten. Die zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung gültigen Informationen können Sie jederzeit hier einsehen: www.apetito.de/artikelinfo



Unser Tipp für Sie

Wenn Sie Unterstützung beim Ausfüllen des Bestellscheines benötigen, wenden Sie sich gerne an Ihren Menüservice.



Beste Menüqualität aus dem Hause apetito

Wir möchten Ihnen nicht nur regelmäßig Mahlzeiten liefern – sondern auch Freude bereiten.

Als Ihr Menüservice liegt es uns am Herzen, dass Sie sich rundum wohlfühlen: mit einem zuverlässigen, liebevollen Service und Menüs, die einfach gut schmecken.

Darum vertrauen wir auf unseren Partner apetito. Seit über 65 Jahren steht das Familienunternehmen aus Rheine für echten, natürlichen Geschmack und höchste Qualitätsansprüche – auch bei besonderen Kostformen. Hinter jedem Menü stecken Leidenschaft, Erfahrung und der Wunsch, Ihnen Genussmomente zu schenken.

Möchten Sie mehr über apetito erfahren – über die Werte, die Menschen und die Liebe zum Kochen? Dann begleiten Sie uns auf eine Reise voller Geschmack.

www.apetito.de/ueber-apetito

