

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 - Rahmgeschnetzeltes 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



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. Leckeres 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
Sb Soja	(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
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
Zwiebelsoße, 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 deftiger 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



Herzhafte 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



Herzhafte 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



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



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



Erbsensuppe

mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (13606)

S, Sn



Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“

mit Langkornreis (13745)

G, G1, M, Me, La, S



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



47 **038** 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


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.

47 **039** 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


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 Kalbsgeschnetzeltes 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 Rübensgemüse 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 Frühlingsspüre (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 Mandarinenstücken (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 Rosinensauce, 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 Möhengemüse 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



Erbsensuppe
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 Kalbgeschnetzeltes 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 Gemüseeis (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





Vegetarischer Genuss

Zunehmend wird eine pflanzenbasierte Ernährung von vielen Menschen wertgeschätzt. Diese zeichnet sich dadurch aus, dass weniger tierische Lebensmittel auf dem Teller landen.

Eine bunte Mischung aus Gemüse, Obst, Hülsenfrüchten, (Vollkorn-)Getreideprodukten, Kartoffeln, Milchprodukten und Eiern sorgt für eine breite Nährstoffversorgung.



Vegetarische Menüs erkennen Sie an diesem Symbol.

47020

Vegetarische Menüs

Zuckerarme Menüs

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

Eieromelette auf Champignonrahmsoße
mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln (13526)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

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

Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen
(auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert
mit Käse (13537)
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La

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

Gebackener Kartoffelrösti
mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und
Tomaten-Garnitur (13589)
G, G1, M, Me, La, S

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

47037

Vegetarische Menüs

Zuckerarme Menüs

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

Kleine Gemüserösti
dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip (13508)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se

Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“
dazu Kräuter-Kartoffeln (13528)
M, Me, La

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

Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen
mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip
(13576)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

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

Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln (13639)

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 (A) 
mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln (N) 
(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

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

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

47047

Menüs ohne Laktose, lt. Rezeptur

Zuckerarme Menüs

Currywurst vom Schwein (A) 
mit Kartoffelspalten (13088) 
Sn 

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

Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen (A) 
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 (A) 
mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ 
verfeinert mit Gurken und Dill (13010) 
S, Sn

Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen (A) 
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

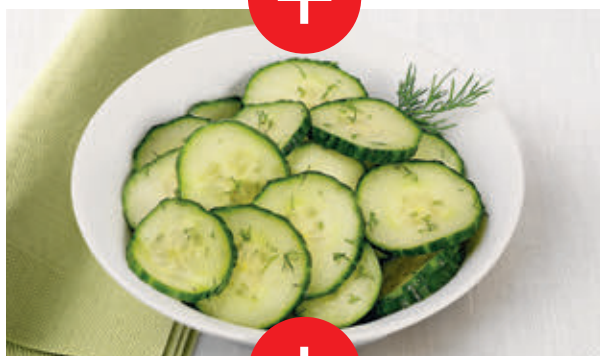
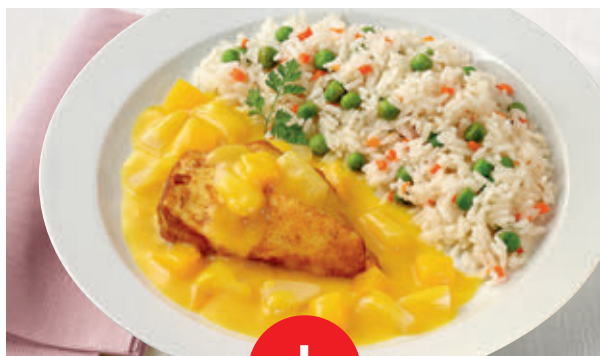
Quarktaler auf Vanillesoße 
dazu Ananas-Mango-Kompott 
(mit Zucker und Süßungsmitteln) (13590) 
G, G1, Ei, M, Me, La

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 Gemüseris (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 Betsalat (mit Süßungsmittel)  
(1540)
 

Karotten-Mandarinen-Salat  
(1541)
 

Gurkensalat  
(1542)
 

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

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

Milchcrème 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 Betsalat (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 Gemüsebeilage, 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, Gemüsebeilage und Kräutern verfeinert (13633)

G, G1, S



13769 - Hähnchentopf mit Gemüsebeilage

(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, Gemüsebeilage 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 Gemüsebeilage (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

47**008**

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



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



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



47**009**

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
Gemüseeinlage, dazu Langkornreis (13431)
G, G1, Fi, M, Me, La, S



Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei
mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln) (13513)
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



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 Festtagssuppe (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**

Creemeschnitten-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-Creemeschnitte
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.



Wichtiger Hinweis!

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

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

Max. Kapazität: 12 Menüschalen, 10 Suppenschalen

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 Menüschele 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 Menüschele 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 Menüschele 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 Menüschele 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

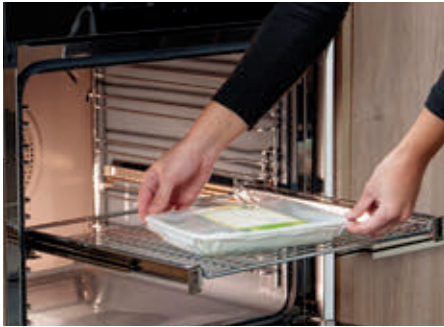
Stellen Sie das tiefgekühlte Menü auf einen umgedrehten Suppenteller in die Mikrowelle.

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.

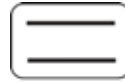
Zubereiten im Haushaltsbackofen



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.

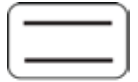


Umluft:
45 – 50 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



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 Kunden-Nummer) 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

Bestellung für die Anlieferung am:

1.

2 0

	Artikel-Nr. Menü bitte die letzten 3 Ziffern eintragen			Artikel-Nr. Kuchen, Suppen bitte die letzten 3 Ziffern eintragen		
Menü 1	/	3		/	3	
Menü 2	/	3		/	3	
Menü 3	/	3		/	3	
Menü 4	/	3		/	3	
Menü 5	/	3		/	3	
Menü 6	/	3		/	3	
Menü 7	/	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. bitte alle 5 Ziffern eintragen			Anzahl	Artikel-Nr. bitte alle 5 Ziffern eintragen			Anzahl
1.	2.	3.			4.	5.	6.	

(Datum)

(Unterschrift)

Bestellformular wird maschinell eingelesen.

Art.Nr.: 61017

Schwankungen selten, aber nicht ausgeschlossen

Unser Lieferant apetito 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. apetito ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig und aktuell zur Verfügung zu stellen. Trotzdem muss sich apetito 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

