



Menü-Sortimente

Unsere Empfehlung für Sie



Beliebte Menüs für Sie zusammengestellt 

So kommt eine köstliche Vielfalt auf Ihren Tisch!



Ausgezeichnete Menüqualität!

Allein in den letzten 10 Jahren sind zahlreiche unserer Menüs von der DLG, der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V., mit Gold, Silber oder Bronze für ihre hervorragende Qualität prämiert worden.

**Wählen Sie aus unseren Menü-Sortimenten:
Abwechslungsreich kombiniert – für jeden Geschmack**

Sie möchten immer eine bunte Mischung an Menüs im Haus haben oder sich jeden Tag auf etwas anderes freuen können? Dann wählen Sie aus unserer großen Auswahl an Menü-Sortimenten.

Es gibt sie alle: Die Herzhaften, die Regionalen, die Leichten, die Vegetarischen oder die Kleinen – und noch viel mehr. Genießen Sie unsere große Menüvielfalt! Auch wenn Sie besondere Ernährungswünsche haben. Dazu gibt es auf Wunsch Salate und Desserts, zum Beispiel in unseren Wohlfühl-Sortimenten.

Guten Appetit!

Menü-Sortimente

- Vollkost 12 – 14
- Leichte Vollkost 15
- Menüs mit Informationen für Diabetiker 16
- Vegetarische Menüs 17
- Gluten- und laktosefreie Menüs 18
- Menüs unter 500 kcal 18
- Klein & Lecker 19 – 20
- Ganzjährige Aktions-Sortimente 21 – 22
- Wohlfühl-Sortimente 23 – 24

Zusatzangebote

- 25
- Vorsuppen
- Cremeschnitten & Kuchen
- Desserts

Hinweise zur Tiefkühlfrische

Lagerung der Menüs

Zubereitung leicht gemacht

- 26
- 26
- apetito MikroTop 27
- Standard-Mikrowelle 28
- apetito Servtherm plus 29
- Haushaltsbackofen 30
- Öffnen der heißen Menüschale 30
- Zubereitung der kalten Speisen 30

Bestellung leicht gemacht

- 31

Bestellbar ab 21.10.2019.



Erntefrisches Obst
und Gemüse

GUTE GRÜNDE

Erntefrische Kräuter und
natürliche Gewürze



Wir von apetito sind der Überzeugung, dass heute vieles dazu beiträgt, unser Essen wertvoll zu machen: Viele gute Gründe rund um gute Ernährung, Genuss und Verantwortung.

Wie wir Genuss für jeden schaffen

Extrawünsche sind willkommen: von laktose- oder glutenfrei, über kalorien- oder salzreduziert bis püriert. Denn jeder soll und kann bei apetito seine ganz persönliche Ernährung bekommen. Unsere Ernährungsberaterinnen helfen ganz individuell bei der Auswahl der geeigneten Menüs.

**„Unsere Fonds
machen wir genauso
wie in jeder guten Küche.“**
Thomas Mindrup, Koch bei apetito



Keine künstlichen Zutaten:

- Keine Geschmacksverstärker, Würzen und Hefeextrakte
- Keine Farbstoffe
- Keine künstlich/synthetisch hergestellten Aromen
- Keine Phosphate in Fleisch und Wurst, keine Schmelzsalze



Davon gibt es bei uns immer mehr:

Rund die Hälfte unserer Zutaten kommt aus deutschen Regionen.

♥ *Wie wir kochen*

Geschmack pur in jedem Menü – das ist der Anspruch. Deshalb kommen im Hause apetito natürliche Zutaten in den Kochtopf. So entstehen immer wieder neue, vielfältige Geschmackserlebnisse. Meisterliche Kochkunst hat bei apetito seit 1958 Tradition. Bei apetito stehen erfahrene Fachleute an Pfanne und Kochtopf, am Ofen und in der hauseigenen Metzgerei: über 90 Köche und 35 Metzger.

Unsere Menüs werden von unseren Köchen in Rheine aus hochwertigen Zutaten zubereitet. Trotz sorgfältigster Qualitätsprüfung können in sehr seltenen Fällen Kerne (Speisen mit Steinobst), Gräten (Speisen mit Fisch) oder Knochen (Fleischgerichte) in den Menükomponenten enthalten sein. Bei den verwendeten Rezepturen handelt es sich um beliebte, teilweise auch regionaltypische Spezialitäten.

Wir sind Förderer:



- Wie wir einkaufen
- Wie wir kochen
- Wie wir Frische schützen
- Wie wir Qualität sichern
- Wie wir Abfall vermeiden
- Wie wir Genuss für jeden schaffen

**Alles erfahren Sie auf:
[apetito.de/gute-gruende](https://www.apetito.de/gute-gruende)**

**MIT INFORMATIONEN
FÜR DIABETIKER**

**LEICHTE
VOLLKOST**

Welche Kostform darf es für Sie sein?

Möchten Sie sich besonders bewusst ernähren oder müssen Sie eine bestimmte Diät einhalten? Bei jedem Menü haben wir für Sie die Nährwertangaben ausgewiesen. Zudem ist jedes Menü mit farbigen Punkten gekennzeichnet, welche die Kostformbezeichnung angeben.



Dr. Doris Becker,
Leiterin apetito Ernährungs-
wissenschaft und -beratung

Genießen Sie eine große Vielfalt in jeder Kostform!

Ganz gleich, welche der Kostformen Sie wünschen, Sie haben immer eine große Auswahl. Zum Beispiel finden Sie auf den nachfolgenden Seiten:

- Vollkost-Menüs
- Leichte Vollkost-Menüs
- vegetarische Menüs
- glutenfreie Menüs
- laktosefreie Menüs

Alle Produktinformationen finden Sie unter www.apetito.de/Artikelinfo

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

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

Mit Informationen für Diabetiker
Eine moderne Diabeteskost entspricht einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung, in der auch Zucker in kleinen Mengen erlaubt ist. Die rot gekennzeichneten Menüs sind zuckerarm und enthalten höchstens 35 g Fett. Broteinheiten werden aus der Kohlenhydratmenge berechnet (12 g Kohlenhydrate $\hat{=}$ 1 BE).

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

Unverträglichkeiten
Personen, die an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, müssen meist auf das ursächliche Lebensmittel verzichten. Häufige Auslöser von Lebensmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten oder Laktose. Die Menüs, die laut Rezeptur keine Laktose oder kein Gluten enthalten, haben wir gekennzeichnet. Die kennzeichnungspflichtigen Allergene sind als Kürzel unter dem Menübild zu finden.



PURINGEHALT
147 mg



Gesa Dannemann
Diplom-Oecotrophologin in
der apetito Ernährungsberatung

Persönliche Beratung zu weiteren Kostformen

Wir helfen Ihnen bei weiteren Kostformen in Bezug auf Allergien und Unverträglichkeiten. Fragen Sie bei Bedarf einfach bei Ihrer nächsten Bestellung nach. Wir bieten Ihnen Menüs und Informationen, die ganz individuell auf Ihre Ernährungsbedürfnisse abgestimmt sind, wie z.B.:

- Menüs mit Angaben zum Puringehalt
- Menüs mit Angaben zum Kalium- und Phosphorgehalt
- bei Stoma
- ohne Knoblauch
- ohne Paprika

Tipps aus der Ernährungsberatung

So sind Sie mittags rundum gut versorgt



- Wählen Sie täglich Kartoffeln, Reis oder Nudeln aus. Diese wertvollen Lebensmittel liefern in erster Linie Energie in Form von Kohlenhydraten, die wir täglich brauchen.
- Wählen Sie regelmäßig Menüs aus, die reichlich Gemüse enthalten. Gemüse ist wie Salat und Obst reich an wertvollen Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen.
- Genießen Sie 2 – 3 x pro Woche Fleisch und essen Sie mindestens einmal die Woche leckeren Fisch. Fleisch, Fisch und Eier liefern dem Organismus leicht verdauliches Eiweiß.
- Greifen Sie an 3 – 4 Tagen pro Woche zu schmackhaften vegetarischen Menüs aus der „Gemüseküche“ oder gönnen Sie sich mal zur Abwechslung eine süße Köstlichkeit.
- Auch das Trinken gehört zur guten Ernährung. Wählen Sie regelmäßig Mineralwasser, Früchte- oder Kräutertees sowie Fruchtsäfte oder Saftschorlen zum Essen.



Attraktive Lösungen bei besonderen Ernährungsanforderungen



Pürierte Menüs

- mind. 455 g je Menü
- samtig-fein püriert
- appetitlich geformt und natürlich-geschmackvoll
- als Beitrag zur Energie- und Eiweißzufuhr

Pürierte Menüs plus

- 275 g für den kleinen Appetit
- mit besonders viel Energie und Eiweiß
- samtig-fein püriert
- natürlich geformt

Püriertes für den ganzen Tag

- herzhaft Ideen für Frühstück, Abendbrot und Zwischenmahlzeit
- mit dem Plus an Energie
- samtig-fein püriert
- gewohntes, appetitliches Aussehen



Cremesuppen plus
(zusätzlich mit Eiweiß angereichert)

Salate plus



Brote plus

Eintöpfe plus



Menüs salz-minus

Für alle, die eine ausgewogene, salzreduzierte Ernährung wünschen, bietet winVitalis die Menüs salz-minus an. Das sind beliebte Gerichte, köstlich abgeschmeckt mit Kräutern und Gewürzen, die durchschnittlich nur 1,6 g Salz enthalten.

So wird Essen zum Genuss

Leckere Mahlzeiten sollten zu den angenehmen Seiten des Lebens gehören und ein kleiner Glanzpunkt im Tagesablauf sein. Vor allem dann, wenn eine spezielle Ernährung wie pürierte Kost benötigt wird. Mit winVitalis wird dies auf ganz natürliche Weise möglich.

Die Ernährungsspezialisten und Köche von winVitalis haben köstliche Mahlzeiten entwickelt:

- um das Kauen und Schlucken zu erleichtern
- als Beitrag für eine ausreichende Energiezufuhr, z. B. bei geringem Appetit
- als Alternative oder Ergänzung zur Trinknahrung

Bei besonderen Ernährungsanforderungen berät Sie Ihr Mahlzeitendienst gerne oder sendet Ihnen weitere Informationen zu.



mit
Ø 1,6 g
Salz

47700 Vollkost

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

Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße  
dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße (13172)

Rindergulasch  
mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226)

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

Schwäbische Maultaschen   
(g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (13386)

Hausgemachter Kaiserschmarrn  
mit Apfel-Rosinen-Kompott (13522)

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

47740 Vollkost

Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck  
dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln (13076)

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

Schwäbische Maultaschen   
(g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (13386)

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

Apfelstrudel 
mit Vanillesoße (13512)

Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“  
mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)

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

47704 Vollkost

Zwei Rinderfrikadellen
auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben (13013)

Filettöpfchen  
(Schweinedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle (13127)

Sauerbraten „Fränkischer Art“
in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle (13255)

Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße 
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (13474)

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

Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße 
mit Langkornreis (13548)

Paniertes Hähnchen-Krusty
(aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße (13749)

47741 Vollkost

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

Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße   
dazu Spiralnudeln (13131)

Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße
mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln (13202)

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

Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung 
dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel (13570)

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

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

Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis, enthalten im Menü-Sortiment: 47704.



47742 Vollkost

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

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

Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße 
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (13320)

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

Herzhaftes Käsespätzle 
mit Röstzwiebelgarnitur (13558)

Gefüllte Gemüseravioli 
in einer Limetten-Rahmsoße (13571)

Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“  
mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)

47743 Vollkost

Traditionell zubereitete Leberklöße 
auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (13074)

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

Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße 
dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf (13200)

Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße 
dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln (13494)

Süßer Kirschmichel 
mit Vanillesoße (13509)

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

Ente „asiatisch“  
in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis (13782)

47744

Vollkost

Drei Hackröllchen „Balkan-Art“

vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln (13024)



Schweinegulasch „Hausfrauen Art“

mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln (13164)



Zartes Rindergeschnetzeltes

in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (13275)



Panierter Alaska Seelachs

mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree (13425)

Zwetschgenknödel

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



Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)



Zarter Putenbraten im Kräutermantel

in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle (13740)



Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle, enthalten im Menü-Sortiment: 47745.



47745

Vollkost

Frikadelle vom Rind und Schwein

in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln (13098)



Schweinegulasch „Jäger Art“

dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13145)



Geschnittene Entenbrust

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



Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit Brokkoli und Kräuterspätzle (13334)



Seelachsfilet in Kräutermarinade

dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)



Süßer Apfelmilchreis

mit Zimt und Zucker (13539)



Nudeln in Rahmsoße

mit Lauch und herzhaftem Schinken (13551)



47701

Leichte Vollkost

Käsehacksteak vom Rind und Schwein 

in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln (13012)

**Zarte Schweinemedallions
in feiner Rahmsoße** 

mit Apfelrotkohl und Spätzle (13176)

Rindergulasch  

mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226)

**Gedünsteter Alaska-Seelachs
in feiner Dill-Rahmsoße** 

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (13474)

Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei  

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

Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße 

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (13554)

Cremige Erbsensuppe 

mit bunter Gemüseeinlage (13683)

47702

Leichte Vollkost

**Zwei Rinderfrikadellen
in dunkler Bratensoße**

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)

Schweinegulasch „Jäger Art“  

dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13145)

Tafelspitz aus zartem Rindfleisch

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

Spaghetti „Napoli“ 

mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)

Gebratene Fischfrikadelle

dazu Rahmspinat und Frühlingspüree (13415)

Cremiger Vollmilch-Grießbrei  

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

Pichelsteiner Eintopf  

mit Rindfleisch (13644)

47703

Leichte Vollkost

**Zarte Schweinemedallions
in feiner Rahmsoße** 

mit Apfelrotkohl und Spätzle (13176)

**Zarter Lammkeulenbraten
„Provence“ in Kräutersoße**

mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf (13318)

Panierter Alaska Seelachs

mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree (13425)

Cremiger Milchreis   

mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13501)

Buntes Spargelgemüse-Ragout 

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)

Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf  

mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (13610)

Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis (13745)

47705

Leichte Vollkost

mit Informationen für Diabetiker

Deutsches Beefsteak 

mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln (13023)

Senfkrustenbraten vom Schwein 

in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle (13192)

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (13260)

Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße

dazu Möhren und Risi-Bisi (13433)

Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung 

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

Festtagssuppe mit Rindfleisch

und Grießnockerln (13693)

Putenmedallions in Butter-Kräutersoße

mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln (13751)

47**716**

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

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

Kasselerbraten in Bratensaft   
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (13102) 

Rindergulasch  
mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln
(13226)

Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße 
mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf
(13416)

Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße 
mit Langkornreis (13548)

Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf   
mit Steckrübe (13628)

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“
(13748)

47**717**

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

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

Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein  
mit Rosenkohl und Speckklößen (13117)

Zarte Hähnchenbrust 
in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu
Gemüserais (13400)

Alaska-Seelachsschnitte 
in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren
und Salzkartoffeln (13419)

Cremiger Milchreis   
mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungs-
mitteln und einer Zuckerart) (13501)

Gefüllte Gemüseravioli 
in einer Limetten-Rahmsoße (13571)

Grüne-Bohnen-Eintopf  
mit geschnittenem Rindfleisch (13645)

47**718**

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße  
dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße
(13172)

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

Filetstücke vom Schellfisch 
in Senf-Kräutersoße
dazu Möhren und Salzkartoffeln (13436)

Herzhafter Spinatpfannkuchen 
mit Frischkäsefüllung
dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel (13570)

Quarktaler auf Vanillesoße  
dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)
(13590)

Erbensuppe   
mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein
(13606)  

Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“
mit Langkornreis (13745)

47**719**

Menüs

mit Informationen für Diabetiker

Zwei Rinderfrikadellen
auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige
Kartoffelscheiben (13013)

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

Zartes Kalbgeschnetzeltes 
in Pfefferrahmsoße
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (13320)

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

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

Cremige Erbsensuppe 
mit bunter Gemüseeinlage (13683)

Zarte Hähnchenbrust  
auf buntem Paprikagemüse und würzigen
Kräuterkartoffeln (13759)

Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße, enthalten im Menü-Sortiment: 47720.



47720

Vegetarische Menüs

mit Informationen für Diabetiker

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

Südländische Gemüse-Nudelpfanne  
mit Tomaten und Paprika (13549)

Gefüllte Gemüseravioli 
in einer Limetten-Rahmsoße (13571)

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

Quarktaler auf Vanillesoße  
dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (13590)

Buntes Spargelgemüse-Ragout 
in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)

Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf   
mit Steckrübe (13628)

47721

Vegetarische Menüs

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

Hausgemachter Aprikosenmichel 
mit Vanillesoße (13516)

Südländische Gemüse-Nudelpfanne  
mit Tomaten und Paprika (13549)

Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne  
mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln (13550)

Herzhafte Käsespätzle 
mit Röstzwiebelgarnitur (13558)

Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne   
mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur (13560)

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

47722

Vegetarische Menüs

Leichte Vollkost

Hausgemachter Aprikosenmichel 
mit Vanillesoße (13516)

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

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

Rührei  
mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)

Buntes Spargelgemüse-Ragout 
in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)

Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf   
mit Steckrübe (13628)

Cremige Erbsensuppe 
mit bunter Gemüseinlage (13683)

47**607**

Glutenfreie Menüs

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



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



Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße
mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf (13416)



Cremiger Milchreis
mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13501)



Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne
mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln (13550)



Grünkohleintopf
mit geschnittener Mettwurst vom Schwein (13614)



Zwei Hähnchenoberkeulen
in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln (13791)



47**723**

Laktosefreie Menüs

Currywurst vom Schwein
mit Kartoffelspalten (13088)



Gebratenes Schweinenackensteak
auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln (13139)



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen
dazu Salzkartoffeln (13197)



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



Seelachsfilet in Kräutermarinade
dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne
mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur (13560)



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



47**782**

Gluten- und laktosefreie Menüs

Currywurst vom Schwein
mit Kartoffelspalten (13088)



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



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen
dazu Salzkartoffeln (13197)



Seelachsfilet in Kräutermarinade
dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne
mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur (13560)



Pichelsteiner Eintopf
mit Rindfleisch (13644)



Zarte Hähnchenbrust
auf buntem Paprikagemüse und würzigen
Kräuterkartoffeln (13759)



47**665**

Menüs unter 500 kcal

Leichte Vollkost, mit Informationen für Diabetiker

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



Rinderroulade „Hausfrauen Art“
in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (13221)



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

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



Quarktaler auf Vanillesoße
dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (13590)



Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“
mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (13612)



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

Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln, enthalten im Menü-Sortiment: 47607.

47 **344**

Klein & Lecker

Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein

 in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (13040)
 🍴
Schweinebraten in herzhafter Soße

 dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln (13169)
 🍴
Panierte Fischstäbchen

 mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13430)
 🍴
Goldgelb gebackener Pfannkuchen

 gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße (13502)
 🍴
Reibekuchen „Hausfrauen Art“

 mit Speck und Zwiebeln (13546)
 🍴 Ⓝ
Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße

 mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel (13553)
 🍴
Gebratene Geflügelfleischbällchen

 in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln (13762)
 🍴
47 **661**

Klein & Lecker

Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße

 dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln (13060)
 🍴 🍴
Saftiger Schweinebraten in Bratensoße

 dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (13168)
 🍴 🍴 🍴
Sauerbraten vom Rind

 in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle (13227)
 🍴
Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung

 (13515)
 🍴
Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße

 mit Salzkartoffeln (13573)
 🍴
Vegetarischer Möhreintopf

 mit feinen Kartoffelwürfeln (13603)
 🍴 🍴 🍴
Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße

 dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis (13792)
 🍴 🍴

47 **662**

Klein & Lecker

mit Informationen für Diabetiker

Hausgemachte Rinderfrikadelle

in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (13097)

Herzhaftes Schweinegulasch

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (13146)



Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs

dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln (13434)

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen

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



Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße

mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel (13553)



Vegetarischer Möhreintopf

mit feinen Kartoffelwürfeln (13603)



Hähnchenoberkeule in feiner Soße

mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti (13756)

47 **663**

Klein & Lecker

mit Informationen für Diabetiker

Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße

mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln (13022)



Saftiges Kasseler in Bratensoße

mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln (13199)



Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

mit Petersilienkartoffeln (13233)

Panierte Fischstäbchen

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

Reibekuchen „Hausfrauen Art“

mit Speck und Zwiebeln (13546)



Vegetarischer Möhreintopf

mit feinen Kartoffelwürfeln (13603)



Hähnchenoberkeule in feiner Soße

mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti (13756)

47 **664**

Klein & Lecker

Leichte Vollkost, mit Informationen für Diabetiker

Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße

mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln (13082)



Herzhaftes Schweinegulasch

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (13146)



Zartes Rindergeschnetzeltes

mit Rotkohl und Kartoffelklößen (13219)

Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs

dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln (13434)

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen

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



Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße

mit Salzkartoffeln (13573)



Gebratene Geflügelfleischbällchen

in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spinalnudeln (13762)

Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen, enthalten im Menü-Sortiment: 47664.



47608

Norddeutsch genießen

mit Informationen für Diabetiker

Deftiges Eisbeinflisch

auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (13144)



„Westfälisches Zwiebelfleisch“

Zartes Rindfleisch

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



Seelachsfilet in Kräutermarinade

dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)



Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei

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



Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)



Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“

mit deftiger Bauernwurst vom Schwein (13641)



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis (13745)

47609

Süddeutsche Spezialitäten

Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021)



Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer

dazu Gartengemüse und Spätzle (13039)



Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße

dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße (13172)



Kräftiger Burgunderbraten vom Rind

dazu Rosenkohl und Spätzle (13269)



Schwäbische Maultaschen

(g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (13386)



Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße

dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (13411)

Süßer Kirschmichel

mit Vanillesoße (13509)



Seelachsfilet in Kräutermarinade, dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, enthalten im Menü-Sortiment: 47608.



47610 Traditionelle Küche

Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein 
in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie
verfeinert (13086)

Gebrautes Schweinenackensteak 
auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln
(13139)

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

Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce
dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln
(13418)

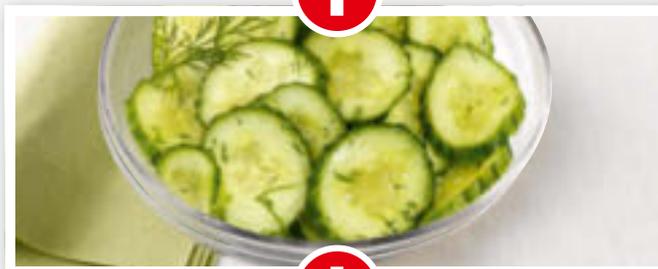
Apfelstrudel 
mit Vanillesauce (13512)

Herzhafte Käsespätzle 
mit Röstzwiebelgarnitur (13558)

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

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

Essen und Trinken gehören zu den angenehmsten 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: 7 leckere Menüs, 4 Salate und 5 Desserts – für Sie in einem Sortiment zusammengestellt.



47611 Leicht & Lecker

Leichte Vollkost

Deutsches Beefsteak 
mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln (13023)

**Geschnittenes Schweinefilet
im Kräutermantel** 
in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle (13150)

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

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

Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce
dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln
(13418)

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

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

47**351**

Wohlfühl-Sortiment

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

Schweinegulasch „Jäger Art“ 
dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13145)

Zarte Hähnchenbrust 
in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu
Gemüsereis (13400)

**Gedünstetes Lachsfilet
in Gurken-Rahmsoße**
dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (13411)

Südländische Gemüse-Nudelpfanne 
mit Tomaten und Paprika (13549)

Buntes Spargelgemüse-Ragout 
in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)

Grüne-Bohnen-Eintopf 
mit geschnittenem Rindfleisch (13645)

Krautsalat 
(1533)

Gurkensalat 
(1534)

Rote Betesalat 
(1536)

Möhrensalat 
(mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (1537)

Quark-Creme 
mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden (1503)

Luftiges Schokoladenmousse 
mit Soße (1506)

Joghurt mit Rhabarbermus 
auf Kekskrümeln (1508)

Apfel-Bananenmus 
(1557)

Apfel-Himbeermus 
(1558)

47**352**

Wohlfühl-Sortiment

**Geschnittenes Schweinefilet
im Kräutermantel** 
in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle (13150)

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

Alaska-Seelachsschnitte 
in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren
und Salzkartoffeln (13419)

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

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

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

Erbsensuppe 
mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 
(13606)

Krautsalat 
(1533)

Gurkensalat 
(1534)

Rote Betesalat 
(1536)

Möhrensalat 
(mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (1537)

Schokoladenmousse mit Kirschkompott 
(1504)

Himbeercrème mit Fruchtsoße 
auf Schokokeks (1505)

Milchcrème mit Waldbeer-Topping 
auf Kekskrümeln (1511)

Apfelmus 
(1552)

Rhabarbermus 
(1553)

47**341**

Wohlfühl-Sortiment

Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße

dazu grüne Bohnen und Reissnudeln mit
Tomaten-Gemüse (13007)



Gebrautes Schweinenackensteak

auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln
(13139)



Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße

dazu Möhren und Salzkartoffeln (13436)



Süßer Apfelmilchreis

mit Zimt und Zucker (13539)



Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung

dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel (13570)



Festtagssuppe mit Rindfleisch

und Grießnockerln (13693)

Putenschnitzel

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

Krautsalat

(1533)



Gurkensalat

(1534)



Rote Betsalat

(1536)



Möhrensalat

(mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (1537)



Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße

und Biskuit (1507)



Cappuccino-Pudding mit Karamelloße

auf Schokobiskuit (1509)



Panna cotta mit Himbeersoße

auf Keksboden (1510)



Rhabarber-Himbeermus

(1555)



Apfel-Bananenmus

(1557)



Festtagssuppe mit Rindfleisch
und Grießnockerln, enthalten im
Menü-Sortiment: 47341.



47 **206** Vorsuppen-Sortiment

Fruchtige Tomatencremesuppe	🌿
Champignoncremesuppe	🌿
Rote Linsensuppe mit Schnittlauch	🌿 🌱
Schwäbische Flädlesuppe	🌿
Klassische Ochsenschwanzsuppe	🌿
Klare Festtagssuppe	
Feine Frühlingssuppe mit Nudeln	🌿 🍝
Kartoffelcremesuppe mit Petersilie	🍷 🌿
Erbsencremesuppe	🌿
Brokkolicremesuppe	🌿
Kürbis-Karottensuppe	🌿 🍷 🌱
Rinderkraftbrühe mit Eierstich	🍷

47 **640** Dessert-Sortiment

Apfelmus	ⓐ 🌿
Rhabarbermus	ⓐ 🌿
Rhabarber-Himbeermus	ⓐ 🌿
Apfel-Bananenmus	ⓐ 🌿
Apfel-Himbeermus	ⓐ 🌿
Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden	ⓕ 🌿
Schokoladenmousse mit Kirschkompott	ⓕ 🌿 🍷
Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokekse	ⓕ 🌿
Luftiges Schokoladenmousse mit Soße	ⓕ 🌿 🍷
Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit	ⓕ 🌿
Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel	ⓕ 🌿
Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Schokobiskuit	ⓕ 🌿
Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden	ⓕ ⓐ 🌿
Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümel	ⓕ 🌿

46 **019** Cremeschnitten-Vielfalt

3 x Donauwelle	
3 x Mohnkuchen-Schnitte	🌿
3 x Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte	🌿
3 x Käsesahne-Pfirsich-Schnitte	

46 **020** Cremeschnitten-Variation

3 x Käse-Mandarinen Schnitte	🌿
3 x Mandel-Bienenstich-Schnitte	
3 x Erdbeer-Cremeschnitte	ⓐ
3 x Frankfurter Schnitte	🌿

47 **031** Kuchen-Sortiment

4 x Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern	🌿
4 x Fruchtiger Kirsch-Streuselkuchen mit Schokoglasur	Ⓢ 🌿
4 x Saftiger Apfel-Streuselkuchen	🌿

Hinweis

Die Kuchen und Cremeschnitten sind einzeln verpackt. Die Zubereitungshinweise finden Sie auf der Seite 30.

♥ Tiefkühlfrisch schmeckt's frischer

Unsere Menü-Sortimente liefern wir Ihnen tiefkühlfrisch ins Haus. Alle Menüs werden im Hause apetito aus hochwertigen natürlichen Zutaten zubereitet, bis zu einem bestimmten Garpunkt gekocht und dann zwischen -38 °C und -40 °C schockgefrostet. So bleiben wertvolle Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten.

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 einen frischen 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!

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

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

WICHTIGER HINWEIS!

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

Wir vermitteln Ihnen gerne auch eine Tiefkühl-Box.

Falls Sie keine Möglichkeit zur Lagerung haben, melden Sie sich bei uns oder fragen Sie Ihren Menükurier nach einer Tiefkühl-Box. Maße: 435 x 498 x 483 mm (B x H x T), max. Kapazität: 10 apetito Menüschalen plus 25 apetito Vorsuppen.



Lagerung der Menüs

♥ Gelingsicher zubereiten mit MikroTop **apetito**

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

Für fast alle apetito Menüs ist die optimale Zubereitung in der MikroTop einprogrammiert. Auf Tastendruck wird jedes Menü genau richtig zubereitet. Nährstoffe und Vitamine bleiben bestens erhalten.

- Jedes mikrowellengeeignete Menü ist getestet und gelingt garantiert! In durchschnittlich 15 Minuten ist alles fertig.
- Durch die schonende Zubereitung schmeckt jedes Menü wie frisch gekocht!
- Auch Suppen können Sie im Handumdrehen genießen.
- Das Besondere: Die MikroTop hat eine Keramik-Bodenplatte ohne Drehteller und ist somit leicht zu reinigen.

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

Mit der MikroTop haben Sie die Sicherheit, dass Sie ohne großen Aufwand immer hervorragende Menü-Qualität genießen.



MikroTop

Maße: 460 x 270 x 400 mm (B x H x T)
Inhalt: 20 l Garinnenraum
Gewicht: ca. 12,65 kg

Nachfolgemodell der apetito MikroFix

Wir wünschen guten Appetit!



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



1. 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.



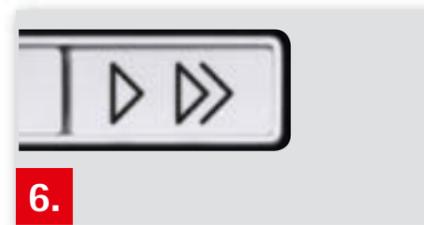
3. Entnehmen Sie dem Etikett auf der Menüschale das MikroTop-Zubereitungsprogramm.



4. 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 3x drücken).



5. Geben Sie die Menüschale in die MikroTop 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.

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



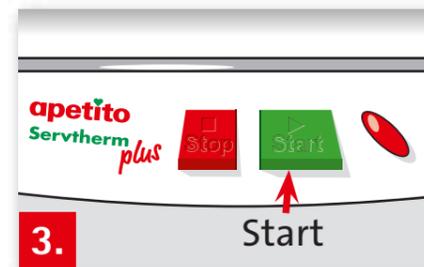
1. Menükorb auf das Geräteunterteil aufsetzen und kaltes Wasser hineinfüllen:

- Menü = 3 Messbecher
- panierte Menüs, Fischmenüs, Pfannenmenüs = 3½ Messbecher
- Vorsuppen = 2 Messbecher
- Pfannkuchen = 4 Messbecher



2. Die verschlossene, tiefgekühlte Menüschale in den Menükorb einhängen. Bei Suppen setzen Sie zuvor den Vorsuppen-Einlegerahmen mit ovalem Ausschnitt auf den Menükorb. Der Servtherm-Deckel kann auch als Serviertablett genutzt werden.

Den Deckel zum Erhitzen von Menüs bitte nicht auflegen!



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

Grüne Start-Taste betätigen – die Kontrolllampe leuchtet auf.

VORSICHT:

- Das Gerät wird heiß. Aus dem Einlegerahmen bzw. aus dem Menükorb entweicht Wasserdampf!
- Mit der STOP-Taste (rot) können Sie den Aufheizprozess jederzeit unterbrechen.



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

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

ACHTUNG HEISSES WASSER!

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



5. Menükorb mit Menü bzw. Einlegerahmen mit Suppe entnehmen und auf das Tablett setzen. Verschlussfolie entfernen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Schale entnehmen und auf das Serviertablett setzen. Zum Öffnen der heißen Menüschale zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen, nach oben über die Ecken ziehen und die Folie diagonal zur Schale flach abziehen. Danach alles mit der Gabel leicht auflockern bzw. umrühren und genießen.

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

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

TIPP!

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

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



1.



2.

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

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

So einfach bestellen Sie Ihre Menüs

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

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

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

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

Kunden-Nr.: **1.**

Name:

Straße:

Ort:

Telefon:

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

	Artikel-Nr. Menü-Sortimente		Artikel-Nr. Kuchen, Suppen	
	bitte alle 5 Ziffern eintragen		bitte alle 5 Ziffern eintragen	
1.	3.		4.	
2.			5.	
3.			6.	

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

(Datum) _____ (Unterschrift) _____

Bestellformular wird maschinell eingelesen. Art.Nr.: 61017

TIPPI!

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





Beste Menüqualität aus dem Hause **apetito**

Als Ihr Menüservice möchten wir Ihnen immer beides bieten: einen zuverlässigen, freundlichen Service genauso wie ein Speisenangebot in hervorragender Qualität. Deswegen arbeiten wir aus vielen guten Gründen mit **apetito** als Partner zusammen.

apetito gehört zu den beliebtesten Anbietern von Mittagsmahlzeiten in Deutschland. Seit über 60 Jahren steht das Familienunternehmen aus Rheine für frischen, natürlichen Geschmack und höchste Sicherheit – auch bei Diäten. Dazu kommt ein umfassender Service und eine persönliche Beratung rund um die Ernährung.

Wenn Sie mehr über den Einkauf der hochwertigen Zutaten, die meisterliche Kochkunst oder die zertifizierte Qualitätssicherung erfahren möchten, finden Sie das und vieles mehr auf:
www.apetito.de/gute-gruende

