

Genießerkatalog

Menü-Auswahlpakete



von **apetito**



Bestellbar ab 15.06.2026



Inhalt

Informationen zu den Menüs

MEER Genuss!	4
Große Auswahl für jede Ernährungsform	5
Zubereitungsempfehlungen	7

Menü-Auswahlpakete..... 8

Vorsuppen-Auswahl	8
Vollkost-Sortimente	9
Angepasste Vollkost	13
Zuckerarme Menüs	14
Vegetarische Menüs	15
Gluten- und laktosefreie Menüs lt. Rezeptur, Menüs unter 500 kcal.....	17
Wohlfühl-Sortimente	18
einfachLECKER	20
Desserts, Kuchen und Cremeschnitten	22

Allgemeine Hinweise

Übersicht unserer Menü-Auswahlpakete.....	23
---	----

Jede Woche erwartet Sie eine vielfältige Auswahl an köstlichen Menüs

Freuen Sie sich auf leckere Gerichte – bereits für Sie zusammengestellt. Für jeden Geschmack ist etwas dabei und falls nicht, rufen Sie uns gerne an. Wir finden etwas für Sie! **059 71– 80 20 80 20**

MEER Genuss!



Vielfalt gehört für uns einfach dazu – auch beim Fisch. Deshalb bieten wir Ihnen abwechslungsreiche Fischgerichte an. Unsere Menüs mit Fisch und Meeresfrüchten sind MSC- oder ASC-zertifiziert. Damit unterstützen wir nachhaltige Fischerei und verantwortungsvolle Aquakultur.

**Aquaculture
Stewardship
Council (ASC)**
ASC-C-00177



ASC-zertifiziert gezüchteter Fisch und Meeresfrüchte. www.asc-aqua.org

**Marine
Stewardship
Council (MSC)**
MSC-C-51654



Fisch und Meeresfrüchte mit diesem Zeichen wurde nach den Kriterien des MSC-Umweltstandards gefangen. www.msc.org

winVitalis – 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. Mehr Infos dazu in unserer neuen Sortimentsliste mit der Art.-Nr. 62823

**Einfach die
winVitalis
Sortimentsliste
anfordern!**

WINVITALIS
by **apetito**

Genuss kennt keine Einschränkungen,
GENUSS IST FÜR ALLE DA



Bestellbar ab 12.01.2026

Große Auswahl für jede Ernährungsform

Bei besonderen Ernährungsanforderungen unterstützt Sie unsere Ernährungswissenschaft & -beratung. Wir bieten Menülisten und Informationen, die ganz individuell auf die Ernährungsbedürfnisse, Kostformen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten abgestimmt sind. Schreiben Sie gerne eine E-Mail: ernaehrung@apetito.de

Theresa Pieper

Ökotrophologin
in der apetito
Ernährungsberatung



Allergen-Kennzeichnung mit Kürzel

G Gluten, namentlich:

G1 Weizen

G3 Gerste

K Krebstiere

Ei Eier

Fi Fische

E Erdnüsse

Sb Soja

M Milch (einschl. Laktose)

Me Milcheiweiß

La Laktose

Sf Schalenfrüchte
namentlich:

Sf1 Mandeln

Sf2 Haselnüsse

S Sellerie

Sn Senf

Se Sesam

Sd Schwefeldioxid und Sulfite
(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)

() kann Spuren enthalten von ...



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



Unverträglichkeiten



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

Die kennzeichnungspflichtigen Allergene oder Spuren sind als Kürzel unter den Menübeschreibungen 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.

Die allergenen Zutaten können sich trotz gleichbleibender Artikelnummer geändert haben. Alle Produktinformationen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter den **kostenfreien Tel.-Nr. 0800 273 84 86**.

Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Zubereitung unserer Zusatzsortimente

Desserts:

Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4 bis 5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen und direkt verzehren.

Cremeschnitten und Blechkuchen:

Cremeschnitten und Kuchen aus der Verpackung nehmen und auf eine feste Unterlage legen.

Die Auftauzeit beträgt bei Zimmertemperatur ca. 2 bis 3 Stunden, danach direkt verzehren.

Für eine optimale Zubereitung beachten Sie bitte die Hinweise auf dem Produkt.

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°C und -40 °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.

Zubereitung im Haushaltsbackofen



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

Zubereitungszeit

Menüschale:

 Ober- und Unterhitze 150 °C, 55 – 60 Min.

 Umluft 150 °C, 45 – 50 Min.

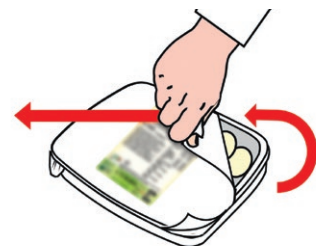
Suppenschale:

 Ober- und Unterhitze 150 °C, 30 – 35 Min.

 Umluft 150 °C, 20 – 25 Min.

So einfach öffnen Sie die Menüschale für den Verzehr:

Lösen Sie zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand und ziehen Sie sie nach oben über die Ecken. Ziehen Sie danach die Folie diagonal zur Schale flach ab.



Zubereitung in der Standard-Mikrowelle (800 W)

1 Öffnen Sie zunächst die Deckelfolie ein Stück an allen vier Ecken. Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand. Bei den Vorsuppen stechen Sie bitte nur die Folie mit einer Gabel ein.

2 Stellen Sie einen umgedrehten Suppenteller zur besseren Wärmeverteilung auf den Drehteller Ihrer Mikrowelle. Stellen Sie dann die Servier- bzw. Suppen-Schale direkt auf den Teller und schalten Sie das Gerät ein.

3 Zubereitungszeit

Menüs: 10 – 15 Minuten

Pfannkuchen, Süßspeisen: 5 – 8 Minuten

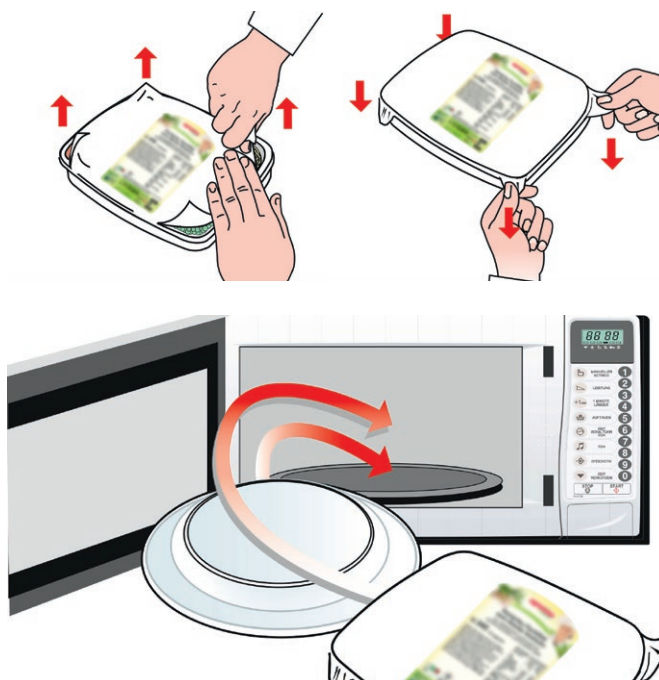
Vorsuppen: 5 – 6 Minuten

Fischgerichte: ca. 15 Minuten, ausgenommen

panierte Fischgerichte: ca. 13 Minuten

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

4 Nach dem Erhitzen das Gericht oder die Suppe noch 1 – 2 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.



Achten Sie auf das Kennzeichen ☒

Diese Gerichte sind nicht mikrowellengeeignet.

Verwenden Sie alternativ einen Haushaltsbackofen.

Optimal zubereiten mit 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

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 mikrowellengeeignete Menü ist getestet. Durchschnittlich ist das Menü nach 15 Minuten servierfertig.
- Durch die schonende Zubereitung schmeckt jedes Menü wie selbst gekocht!
- 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.

Menü- Auswahlpakete



Die zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree sind im Auswahlpaket 47053, Angepasste Vollkost enthalten.

Vorsuppen-Auswahl

47**207**

Vorsuppen-Auswahl
mit zwölf Vorsuppen

Fruchtige Tomatencremesuppe
(13701)



Rote Linsensuppe
mit Schnittlauch (13702) M, Me, La



Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen
(13704) G, G1, M, Me, La, S



Schwäbische Flädlesuppe
(13705) G, G1, Ei, M, Me, La, S



Klare Festtagssuppe
(13707) G, G1, Ei, M, Me, La, S



Feine Frühlingssuppe mit Nudeln
(13708) G, G1, Ei, S



Kürbis-Karottensuppe
(13710) Sn



Champignoncremesuppe
(13711) G, G1, M, Me, La, S



Erbсенcremesuppe
(13716) G, G1, M, Me, La, S



Kartoffelsuppe mit Petersilie
(13724) s



Zwiebelsuppe mit Fond
(13725) S



Rinderkraftbrühe mit Eierstich
(13729) Ei, 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 
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

47004 Internationale Gerichte

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

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

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

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

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

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

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

47060 „Unsere Klassiker“ mit 8 Menüs

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

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

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

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

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



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

47038 Genießer-Auswahl

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

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



47039 Genießer-Auswahl

Zwei Rinderfrikadellen

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



Filettöpfchen

Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Fein-
schmeckersoße, dazu Finger Möhren und Kräuter-
spätzle (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

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 Gemüse Mischung 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 (13402).

47040 Genießer-Auswahl

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 Spiralnudeln (13131)
G, G1, Sn



Lachsfilet

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



47042 Genießer-Auswahl

Traditionell zubereitete Leberklöße

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



Schweineschnitzel in Rahmsoße

dazu Erbsen und Finger Möhren 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

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, (E), M, Me, La, Sf, Sf1



Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf

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



Ente „asiatischer Art“

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



47041 Genießer-Auswahl

Fleischklößchen vom Schwein und Rind

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



Röstzwiebelschnitzel vom Schwein

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



Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße

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



Alaska-Seelachs

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



Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“

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



47043 Genießer-Auswahl

Grillschnecke vom Schwein

in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse 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

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



Apfelstrudel

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



Gemüse Eintopf „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 Genießer-Auswahl

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

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 Finger Möhren und Spätzle (13739)
G, G1, Ei, S



Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße

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



47057 Menü-Sortiment

mit mind. 25g Eiweiß und mind. 1kcal/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

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



47045 Genießer-Auswahl

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

dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)
Fi



Süßer Apfelmilchreis

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



Bunte Gemüseplatte

mit grünen Bohnen, Finger Möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (13574)
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

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, Finger Möhren, 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



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



Rindengulasch

mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226)



Gedünsteter Alaska-Seelachs

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

an cremigem Spinat und Frühlingspüree (13408)
G, G1, Fi, M, Me, La



Hausgemachter Aprikosenmichel

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



Rührei

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



47054 Angepasste Vollkost

Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße

mit Apfelrotkohl und Spätzle (13179)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Zarte Medaillons vom Lamm

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



Alaska-Seelachs

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



Cremiger Milchreis

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



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)
G, G1, M, Me, La, S



Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf

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



Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“

mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S



47055 Angepasste Vollkost

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 Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (13260)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Alaska-Seelachs

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



Zuckerarme Menüs

47001

Norddeutsch genießen Zuckerarme Menüs

Deftiges Eisbeinflfleisch

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

dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407) Fi



Cremiger Vollmilch-Grießbrei

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



Rührei

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



Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“

mit deftigem Bauernwurst vom Schwein (13641) S



Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“

mit Langkornreis (13745) G, G1, M, Me, La, S



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

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 geschnittenen Wiener Wurst vom Schwein (13606) S, Sn



Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“

mit Langkornreis (13745) G, G1, M, Me, La, S



47017

Zuckerarme Menüs

Hackbällchen vom Schwein und Rind

in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln (13006) G, G1, Ei, M, Me, La, S



Kasselerbraten in Bratensaft

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



Rindergulasch

mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226)



Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße

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, S, 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



47019

Zuckerarme Menüs

Zwei Rinderfrikadellen

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



Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße

dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (13180) G, G1, M, Me, La, S



Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße

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



Lachsfilet

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

in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingerzucchini und Salzkartoffeln (13419) Fi, M, Me, La, S, Sn



Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße

mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris (13499) M, Me, La, S, Sn



Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken (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



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



Der Kartoffel-Gemüse-Auflauf ist in dem Auswahlpaket Vegetarische Menüs 47020 und der Genießen-Auswahl 47040 enthalten.



Vegetarischer Genuss

Eine pflanzenbasierte Ernährung zeichnet sich durch einen geringeren Anteil tierischer Lebensmittel aus. 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.

Vegetarische Menüs

47037

Vegetarische Menüs

Zuckerarme Menüs

Spiralnudeln in Käsesoße

mit Tomatenwürfel-Garnitur (13301)

G, G1, M, Me, La, S



Kleine Gemüserösti

dazu Buttengemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip (13508)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se



Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterranean 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, Ei, M, Me, La



Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf

mit Kartoffelwürfeln (13639)



Die Spaghetti mit grünem Pesto sind im Auswahlpaket 47747, Vegetarische Menüs enthalten.



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



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



47046 Menüs ohne Gluten lt. Rezeptur, Zuckerarme Menüs

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

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

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

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

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

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

Zarte Hähnchenfilets in Kräutern-Sauerrahmsoße  
dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln (13754) M, Me, La, S

47048 Menüs ohne Gluten und Laktose lt. Rezeptur

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

Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen   
dazu Salzkartoffeln (13194)

Rindergulasch   
mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (13226)

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

Pichelsteiner Eintopf   
mit Rindfleisch (13644)
S, Sn

Zarte Hähnchenbrust   
auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräutern-kartoffeln (13759)

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

47047 Menüs ohne Laktose lt. Rezeptur, Zuckerarme Menüs

Currywurst vom Schwein  
mit Kartoffelspalten (13088) 
Sn

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

Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen   
dazu Salzkartoffeln (13194)

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

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

Südländische Gemüse-Nudelpfanne   
mit Tomaten und Paprika (13549)

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

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

Bunte Gemüseplatte  
mit grünen Bohnen, Finger Möhren, 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

Gemüseintopf „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 – alles in einem Karton!

Essen und Trinken gehören zu den angenehmen Seiten des Lebens. Eine leckere warme Mahlzeit sorgt für Genuss und liefert wichtige Nährstoffe.

Für genussvolle Mahlzeiten und abwechslungsreiche Genussmomente haben wir eine besondere Auswahl für Sie zusammengestellt: sieben leckere Menüs, vier frische Salate und fünf feine Desserts. Alles praktisch in einem Sortiment vereint – für noch mehr Vielfalt auf Ihrem Speiseplan.



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



in Gurken-Rahmsauce an cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13410)
G, G1, Fi, M, Me, La, S



Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce



mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais
(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 Betsalat (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

Schweinegeschnetztes in einer Café-de-Paris-Soße

dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti (13198) M, Me, La, Sn



Schlemmergeschnetztes vom Rind

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



Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße

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)

(1541)



Gurkensalat (1542)

(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 Fingerzucchini 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

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)

(1541)



Gurkensalat (1542)

(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
mit Erbsen und Möhren in Soße,
dazu Kartoffelpüree (13403)
G, G1, Fi, M, Me, La



Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs 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



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



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



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



Hausgemachter **Vollmilch-Grießbrei** mit Pflaumenkompott ist im **Auswahlpaket 47005, einfachLECKER** enthalten

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
mit Erbsen und Möhren in Soße,
dazu Kartoffelpüree (13403)
G, G1, Fi, M, Me, La



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



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



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



47007 einfachLECKER Ohne Laktose, lt. Rezeptur

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



Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße
dazu Gemüserais (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



„Mit den Menüs im Haus bin ich jederzeit flexibel.“



Ich esse genau dann, wenn ich möchte, spare mir den Aufwand für Einkauf und Kochen und habe auch für spontanen Besuch immer etwas Leckeres parat.“

– Gerda, Kundin

47008

einfachLECKER

Ohne Gluten, lt. Rezeptur

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



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



Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf
(13608)
S



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



47009

einfachLECKER

**Mini-Hacklets vom Schwein und
Rind in Soße**
dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartof-
felpüree (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** in Rahmsoße 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



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



Dessert- und Kuchenauswahl

47**640**

Dessert-Auswahl

mit zwölf Desserts, Apfel- und Rhabarbermus sind zweifach dabei.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

46**029**

Cremeschnitten-Mix

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

46**030**

Blechkuchen-Mix

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

46**026**

Kuchen-Sortiment

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

Unser Blechkuchen-Mix (46030)
und Cremeschnitten-Mix (46029)



Übersicht unserer Menü-Auswahlpakete

Art. Nr. Bezeichnung

47001	Norddeutsch genießen (Zuckerarm)
47002	Süddeutsche Spezialitäten
47003	Traditionelle Küche
47004	Internationale Gerichte
47057	Das Plus an Eiweiß und Energie (mind. 25 g Eiweiß und 1 kcal/g)
47059	Genussmix - Angepasste Vollkost
47207	Vorsuppen-Auswahl
47640	Dessert-Auswahl
46029	Cremeschnitten-Mix
46030	Blechkuchen-Mix
46026	Kuchen-Sortiment
47010	Wohlfühl-Karton: 7 Menüs + 4 Salate + 5 Desserts
47014	Wohlfühl-Karton: 7 Menüs + 4 Salate + 5 Desserts
47020	Vegetarisch (Zuckerarm)
47006	einfachLecker (Zuckerarm)

Diese Menü-Auswahlpakete
sind von heute auf morgen
lieferbar.

Bitte beachten Sie, dass die unten stehenden Menü-Auswahlpakete eine
längere Lieferzeit haben und nicht von heute auf morgen geliefert werden
können. ▼

Preisliste 2026

Art. Nr. Bezeichnung

Menü-Auswahl Vollkost

47038	Genießer-Auswahl
47039	Genießer-Auswahl
47040	Genießer-Auswahl
47041	Genießer-Auswahl
47042	Genießer-Auswahl
47043	Genießer-Auswahl
47044	Genießer-Auswahl
47045	Genießer-Auswahl
47060	„Unsere Klassiker“ mit 8 Menüs

Menü-Auswahl Angepasste Vollkost

47049	Menüs mit angepasster Vollkost
47053	Menüs mit angepasster Vollkost
47054	Menüs mit angepasster Vollkost
47055	Menüs mit angepasster Vollkost (Zuckerarm)

Menü-Auswahl Zuckerarm (max. 1 g Zucker/100 g Menü)

47017	Zuckerarme Menüs
47018	Zuckerarme Menüs
47019	Zuckerarme Menüs
47021	Zuckerarme Menüs

Art. Nr. Bezeichnung

Menü-Auswahl Vegetarische Menüs

47037	Vegetarische Menüs (Zuckerarm)
47056	Vegetarische Menüs
47747	Vegetarische Menüs (Angepasste Vollkost)

Menü-Auswahl ohne Gluten und Laktose laut Rezeptur, Menüs unter 500 kcal

47046	Menüs ohne Gluten lt. Rezeptur
47047	Menüs ohne Laktose lt. Rezeptur (Zuckerarm)
47048	Menüs ohne Gluten und Laktose lt. Rezeptur
47016	Menüs unter 500 kcal (Angepasste Vollkost, Zuckerarm)

Wohlfühl-Auswahl

47015	Wohlfühl-Karton: 7 Menüs + 4 Salate + 5 Desserts
-------	---

Menü-Auswahl einfachLecker

47005	einfachLecker (Vegetarisch)
47007	einfachLecker-Menüs (ohne Laktose lt. Rezeptur)
47008	einfachLecker-Menüs (ohne Gluten lt. Rezeptur)
47009	einfachLecker-Menüs

So einfach bestellen Sie

Kunden-Nr.:

1

Name:

Straße:

Ort:

Telefon:

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. Sie haben ferner das Recht, sich bei der zuständigen Aufsichtsbehörde für den Datenschutz zu beschweren, wenn Sie der Ansicht sind, dass die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten nicht rechtmäßig erfolgt. Es gelten die Datenschutzrichtlinien unter www.landhaus-kueche.de/datenschutz

Bestellung für die Anlieferung am:

1

.

.

2

0

2

Menüs à la carte

Wählen Sie Ihre Lieblings-Gerichte aus dem Genießerkatalog (Mindestbestellmenge = 7 Hauptgerichte) und dazu leckere Suppen oder Kuchen.

Einfach die letzten 3 Ziffern der Artikel-Nummer eintragen:

1 3 2 2 0

2

Artikel-Nummer

1.	1	3			
2.	1	3			
3.	1	3			
4.	1	3			
5.	1	3			
6.	1	3			
7.	1	3			

Artikel-Nummer

8.	1	3			
9.	1	3			
10.	1	3			
11.	1	3			
12.	1	3			
13.	1	3			
14.	1	3			

Artikel-Nummer

15.	1	3			
16.	1	3			
17.	1	3			
18.	1	3			
19.	1	3			
20.	1	3			
21.	1	3			

Menü-Auswahlpakete

Bitte tragen Sie hier die gewünschten Auswahlpakete der Hauptgerichte, Suppen, Desserts, Kuchen und Cremeschnitten ein.

Bitte alle 5 Ziffern der Artikel-Nummer eintragen:

4 7 0 0 3

Artikel-Nummer

1.				
2.				

Artikel-Nummer

3.				
4.				

Artikel-Nummer

5.				
6.				

Zudem bestelle ich folgendes Gerät:

☐ MikroTop Pro

Diese Mikrowelle bereitet jedes
Gericht auf Tastendruck optimal zu.

(Datum)

(Unterschrift)

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Richtigkeit Ihrer Angaben und stimmen unseren AGB zu.

Landhausküche – apetito AG
Bonifatiusstraße 305, 48432 Rheine

Tel. 0 59 71 - 80 20 80 20 • Fax 0 59 71 - 80 20 80 99

Mit Liebe gekocht. Mit Freude gebracht. Von **apetito**

Art.-Nr. 62813-30-26

- 1 Tragen Sie Ihre Kundendaten (soweit bekannt, auch die Kundennummer) und das Datum der gewünschten Anlieferung ein.
- 2 Tragen Sie einfach die Artikel-Nummer der gewünschten Menü-Auswahlpakete hier ein.
- 3 Geben Sie den ausgefüllten Bestellschein einfach bei Ihrem Kurier ab. Zusätzliche Bestellscheine erhalten Sie ebenfalls von ihm.

Schwankungen selten, aber nicht ausgeschlossen

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 Menüschale beschreibt stets die aktuelle Zusammensetzung des gelieferten Menüs.

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**



Schnell und zuverlässig: **Unser Lieferservice**

- Unsere Kuriere sind für Sie unterwegs – ganz gleich, ob Sie regelmäßig oder nur gelegentlich bestellen.
- Sie bestellen die tiefgekühlten Menüs ganz einfach telefonisch bei uns.
- Wir liefern Ihre Bestellung direkt zu Ihnen ins Haus.
- Ihren Wunschtermin für die Anlieferung können Sie gerne telefonisch mit unseren Kundenberatung besprechen.

**Haben Sie Fragen oder möchten Sie eine Bestellung aufgeben?
Dann rufen Sie uns einfach an unter:
Tel. 0 59 71– 80 20 80 20**

