



Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 10

Menü	1	10,90 €	2	11,65 €	3	12,45 €	4	10,60 €	5	14,00 €	6	11,05 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch												
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>		Mo										
04.03.	● L	4533	● L	4761	● L	4069	● L	4229	● L	4183	● L	4592	04.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Di										
05.03.	● L	4641	● L	4297	● L	4776	● L	4430	● L	4120	● L	4571	05.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Mi										
06.03.	● L	4415	● L	4400	● L	4085	● L	4581	● L	4273	● L	4628	06.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Do										
07.03.	● L	4507	● L	4095	● L	4609	● L	4060	● L	4740	● L	4585	07.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>		Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>		Fr										
Weltfrauentag 08.03.	● L	4732	● L	4158	● L	4500	● L	4219	● L	4494	● L	4555	08.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Sa										
09.03.	● L	4045	● L	4612	● L	4425	● L	4542	● L	4765	● L	4321	09.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		So										
10.03.	● L	4131	● L	4432	● L	4260	● L	4797	● L	4127	● L	4387	10.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☒ = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Bestelländerung:

Bis 11 Uhr am Vortag – Änderungen an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen sind nicht möglich.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,70 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

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

Bestellschein

Kalenderwoche: 11



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Kreisverband Karlsruhe e.V.
Kriegsstr. 45 · 76133 Karlsruhe
essen@drk-karlsruhe.de
Tel.: 0 72 51 / 922 175
Fax: 0 72 51 / 922 179



Menü	1	2	3	4	5	6	Sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
Mo	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
11.03.										
Di	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
12.03.										
Mi	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
13.03.										
Do	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
14.03.										
Fr	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
15.03.										
Sa	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
16.03.										
So	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
17.03.										

Menü	1	10,90 €	2	11,65 €	3	12,45 €	4	10,60 €	5	14,00 €	6	11,05 €
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch	
Mo	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
11.03.	● 4088		● L 4226		L 4516		● L 4762		● 4417		● L 4540	
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}		Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	
12.03.	● 4024		● L 4778		● 4347		L 4502		● L 4221		● L 4594	
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}	
13.03.	4668		● L 4501		● 4098		● L 4233		● L 4748		● 4591	
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G,G1,M,Me,La,Sn}		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
14.03.	4512		● L 4577		● L 4758		● L 4493		● 4108		● L 4554	
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn}		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰		Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
15.03.	4081		● L 4465		● 4154		● L 4603		● 4785		● L 4587	
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,G1,Ei,S,Sn}		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	
16.03.	● L 4433		● L 4621		4076		● L 4040		● 4269		● 4560	
So	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	
17.03.	● 4759		● L 4189		● L 4263		● L 4168		● L 4411		● 4588	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
 = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln
 Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,70 €
 Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
 Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

= Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

*Lust auf Arbeit mit Menschen? –
 Deutsches Rotes Kreuz deine Lösung!*



Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Kalenderwoche: 12

Menü	1	10,90 €	2	11,65 €	3	12,45 €	4	10,60 €	5	14,00 €	6	11,05 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl	
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch													
Mo	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,S</small>		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>		Mo											
18.03.	L	4523	● L	4124	●	4365	● L	4790	● L	4751	●	4548	18.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Di	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small>		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,G3,S</small>		Di											
19.03.	●	4767	● L	4429	●	4386	● L	4553	● L	4202	● L	4552	19.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Mi	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>		Mi											
20.03.	●	4001	● L	4524	●	4025	● L	4146	●	4334	●	4508	20.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Do	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>		Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Do											
21.03.	●	4164	● L	4079	●	4445	L	4557	● L	4407	● L	4639	21.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Fr											
22.03.	● L	4798	● L	4610	● L	4462	● L	4082	● L	4176	●	4558	22.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Sa	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Sa											
23.03.	●	4630	● L	4061	L	4539	● L	4792	●	4427	● L	4543	23.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
So	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small>		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismuffelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		So											
24.03.	●	4013	● L	4770	●	4117	● L	4227	● L	4210	●	4562	24.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Bestelländerung:

Bis 11 Uhr am Vortag – Änderungen an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen sind nicht möglich.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,70 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

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

Bestellschein

Kalenderwoche: 13

Menü	1	2	3	4	5	6	Sup-pe*	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	S	D	S	Anzahl
Mo										
25.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
26.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
27.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
28.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
Karfreitag 29.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
30.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
Ostersonntag 31.03.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.



Deutsches Rotes Kreuz

Kreisverband Karlsruhe e.V.
Kriegsstr. 45 · 76133 Karlsruhe
essen@drk-karlsruhe.de
Tel.: 0 72 51 / 922 175
Fax: 0 72 51 / 922 179



Änderungen vorbehalten

Menü	1 10,90 €	2 11,65 €	3 12,45 €	4 10,60 €	5 14,00 €	6 11,05 €
	Tagesmenü	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Schlemmer Menü	Kleine Mahlzeit	Gourmet-Menü	Fleischlos/Vegetarisch
Mo	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}
25.03.	● L 4780	● L 4645	● L 4419	● L 4097	● 4190	● 4549
Di	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}
26.03.	● 4551	● L 4145	● L 4745	● L 4573	● 4211	● L 4565
Mi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{5b}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
27.03.	4074	● L 4053	● 4153	● L 4231	● 4782	● 4598
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
28.03.	● L 4533	● L 4768	● L 4693	● L 4434	● 4182	● 4576
Fr	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}
Karfreitag 29.03.	● L 4080	● L 4590	● 4584	● L 4163	● L 4402	● L 4683
Sa	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}
30.03.	● 4614	● L 4747	● 4102	L 4515	● 4203	● L 4556
So	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
Ostersonntag 31.03.	● L 4192	● L 4472	● L 4217	● 4755	4319	● 4595

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,70 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Lust auf Arbeit mit Menschen? –
Deutsches Rotes Kreuz deine Lösung!



Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 14

Menü	1 10,90 €	2 11,65 €	3 12,45 €	4 10,60 €	5 14,00 €	6 11,05 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Sup-pe*	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen Anzahl
	Tagesmenü	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Schlemmer Menü	Kleine Mahlzeit	Gourmet-Menü	Fleischlos/Vegetarisch		1	2	3	4	5	6				
Mo Ostermontag 01.04.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 4030	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 4275	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La} 4021	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 4608	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,F,I,M,Me,La} 4426	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me} 4575	Mo Ostermontag 01.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di 02.04.	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La} 4144	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La} 4513	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4578	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4255	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La} 4544	Di 02.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi 03.04.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4002	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 4778	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 4509	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4159	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4574	Mi 03.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do 04.04.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4018	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F,I,M,Me,La,S,Sn} 4474	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4224	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4784	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La} 4545	Do 04.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr 05.04.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4458	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} 4023	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4406	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4199	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4320	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4599	Fr 05.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa 06.04.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} 4138	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4796	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,I,M,Me,La,S,Sn} 4420	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S} 4593	Sa 06.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So 07.04.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb} 4514	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4151	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4162	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,S,Sn} 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4308	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4570	So 07.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
 ☞ = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln
 Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Bestelländerung:

Bis 11 Uhr am Vortag – Änderungen an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen sind nicht möglich.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

- = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

 Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	2,70 €
Dessert *kann enthalten ^{1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd}	1,50 €
Salat *kann enthalten ^{1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd}	2,10 €

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 15



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Kreisverband Karlsruhe e.V.
Kriegsstr. 45 · 76133 Karlsruhe
essen@drk-karlsruhe.de
Tel.: 0 72 51 / 922 175
Fax: 0 72 51 / 922 179



Menü	1	2	3	4	5	6	Sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
08.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
09.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
10.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
11.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
12.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
13.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
14.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Menü	1 10,90 €	2 11,65 €	3 12,45 €	4 10,60 €	5 14,00 €	6 11,05 €
	Tagesmenü	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Schlemmer Menü	Kleine Mahlzeit	Gourmet-Menü	Fleischlos/Vegetarisch
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbstaler in Mehrraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small>
08.04.	● L 4533	● L 4761	● L 4069	● L 4229	● L 4183	● L 4592
Di	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
09.04.	● L 4641	● L 4297	● L 4776	● L 4430	● L 4120	● L 4571
Mi	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe
10.04.	● L 4415	● L 4400	● L 4085	● L 4581	● L 4273	● L 4628
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
11.04.	● L 4507	● L 4095	● L 4609	● L 4060	● L 4740	● L 4585
Fr	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>
12.04.	● L 4732	● L 4158	L 4500	● L 4219	● L 4494	● L 4555
Sa	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
13.04.	● L 4045	● L 4612	● L 4425	● L 4542	● L 4765	● L 4321
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
14.04.	● L 4131	● L 4432	● L 4260	● L 4797	● L 4127	● L 4387

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☞ = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,70 €
Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

*Lust auf Arbeit mit Menschen? -
Deutsches Rotes Kreuz deine Lösung!*



Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 16

Menü	1	10,90 €	2	11,65 €	3	12,45 €	4	10,60 €	5	14,00 €	6	11,05 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch			1	2	3	4	5	6				
Mo	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}	4088	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln	4226	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4516	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	4417	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4540	Mo	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
15.04.													15.04.										
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	4024	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	4778	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4347	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	4221	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	4594	Di	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
16.04.													16.04.										
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	4668	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}	4501	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4098	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4748	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}	4591	Mi	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
17.04.													17.04.										
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}	4512	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4577	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	4758	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G,G1,M,Me,La,Sn}	4108	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4554	Do	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
18.04.													18.04.										
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4081	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	4465	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn}	4154	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	4785	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4587	Fr	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
19.04.													19.04.										
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	4433	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	4621	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4076	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,G1,Ei,S,Sn}	4269	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	4560	Sa	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
20.04.													20.04.										
So	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	4759	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4189	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	4263	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	4411	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	4588	So	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
21.04.													21.04.										

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
 ☒ = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Bestelländerung:

Bis 11 Uhr am Vortag – Änderungen an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen sind nicht möglich.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

- = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

- Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,70 €
- Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
- Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 17



Kreisverband Karlsruhe e.V.
Kriegsstr. 45 · 76133 Karlsruhe
essen@drk-karlsruhe.de
Tel.: 0 72 51 / 922 175
Fax: 0 72 51 / 922 179



Menü	1	2	3	4	5	6	Sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
22.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
23.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
24.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
25.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
26.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
27.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
28.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Menü	1	10,90 €	2	11,65 €	3	12,45 €	4	10,60 €	5	14,00 €	6	11,05 €
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch	
Mo	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,S</small>		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	
22.04.	L	4523	● L	4124	●	4365	● L	4790	● L	4751	●	4548
Di	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small>		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,G3,S</small>	
23.04.	●	4767	● L	4429	●	4386	● L	4553	● L	4202	● L	4552
Mi	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	
24.04.	●	4001	● L	4524		4025	● L	4146	●	4334	●	4508
Do	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>		Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>		Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small>		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	
25.04.	●	4164	● L	4079	●	4445	L	4557	● L	4404	● L	4639
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	
26.04.	● L	4798	● L	4610	● L	4462	● L	4082	● L	4176	●	4558
Sa	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	
27.04.	●	4630	● L	4061	L	4539	● L	4792	●	4427	● L	4543
So	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small>		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	
28.04.	●	4013	● L	4770	●	4117	● L	4227	● L	4210	●	4562

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe* kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,70 €
Dessert* kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

*Lust auf Arbeit mit Menschen? –
Deutsches Rotes Kreuz deine Lösung!*



Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 18

Menü	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	Tagesmenü	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Schlemmer Menü	Kleine Mahlzeit	Gourmet-Menü	Fleischlos/Vegetarisch											
Mo	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small>	Mo										
29.04.	● L 4780	🍴 🌿 ● L 4645	🍴 ● L 4419	● L 4097	🍷 🍷 ● 4190	🍴 🌿 ● 4549	29.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei</small>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La</small>	Di										
30.04.	🍷 🍷 ● 4551	🍴 🍷 ● L 4145	🍷 ● L 4745	🍴 ● L 4573	🍷 ● 4211	🍴 🌿 ● L 4565	30.04.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Mi										
01.05.	🍷 ● 4074	🍷 ● L 4053	🍷 ● 4153	🍴 ● L 4231	🍴 🌿 ● 4782	🍴 🍷 4598	01.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La</small>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Do										
02.05.	🍴 ● L 4533	● L 4768	● L 4693	● L 4434	🍷 🍷 ● 4182	🍴 ● 4576	02.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, Sn</small>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Fr										
03.05.	● L 4080	🍴 ● L 4590	🍴 🍷 🍷 ● 4584	🍷 ● L 4163	● L 4402	🍴 ● L 4683	03.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, S, Sn</small>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La, S</small>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G, G1, G3, M, Me, La, S</small>	Sa										
04.05.	🍴 🍴 🍷 4614	● L 4747	🍴 🍷 ● 4102	🍴 L 4515	● 4203	🍴 ● L 4556	04.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</small>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, Sn</small>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	So										
05.05.	🍷 ● L 4192	🍷 ● L 4472	🍴 ● L 4217	🍷 ● 4755	🍷 4319	🍴 🍷 ● 4595	05.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☑ = mit Alkohol 🍴 = vegetarisch 🍴 = ohne Gluten lt. Rezeptur 🍴 = ohne Laktose lt. Rezeptur 🍷 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
🍷 = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln
Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Bestelländerung:

Bis 11 Uhr am Vortag – Änderungen an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen sind nicht möglich.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

- = Apfelkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La}
- = Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
- = Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 2,70 €
Dessert * kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd 1,50 €
Salat * kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd 2,10 €

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

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

Bestellschein

Kalenderwoche: 19



Deutsches Rotes Kreuz

Kreisverband Karlsruhe e.V.
Kriegsstr. 45 · 76133 Karlsruhe
essen@drk-karlsruhe.de
Tel.: 0 72 51 / 922 175
Fax: 0 72 51 / 922 179



Menü	1	2	3	4	5	6	Sup-pe*	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	S	D	S	Anzahl
Mo										
06.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
07.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
08.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
Christi Himmelfahrt 09.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
10.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
11.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
12.05.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Menü	1	10,90 €	2	11,65 €	3	12,45 €	4	10,60 €	5	14,00 €	6	11,05 €
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch	
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}		Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S		Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me}	
06.05.	🍴🍴🍴 ● 4030		🍴 ● L 4275		🍴🍴 ● 4021		🍴🍴🍴 ● L 4608		● L 4426		🍴🍴 ● 4575	
Di	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La}		Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	
07.05.	🍴🍴🍴 ● 4144		🍴 ● L 4513		🍴🍴 ● 4578		● L 4744		● L 4255		🍴 4544	
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	
08.05.	🍴 ● L 4002		🍴 ● L 4778		🍴 4509		🍴 ● 4099		🍴🍴 ● 4159		🍴🍴 ● L 4574	
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La}	
Christi Himmelfahrt 09.05.	🍴 ● 4018		🍴 ● L 4474		● 4224		🍴 ● 4580		🍴 ● 4784		🍴 ● L 4545	
Fr	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}		Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
10.05.	● L 4458		🍴 ● L 4023		🍴🍴 ● 4406		🍴 ● 4199		🍴 ● 4320		🍴 ● L 4599	
Sa	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}		Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S}	
11.05.	🍴🍴🍴 ● 4138		🍴🍴 ● L 4644		● L 4796		🍴 ● L 4022		● L 4420		🍴 ● 4593	
So	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	
12.05.	🍴🍴 ● 4514		🍴 ● L 4151		🍴 4162		● L 4212		🍴 ● 4308		🍴 ● 4570	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch 🍴 = ohne Gluten lt. Rezeptur 🍴 = ohne Laktose lt. Rezeptur 🍴 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
🍴 = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln
Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe* kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,70 €
Dessert* kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,50 €

= Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

*Lust auf Arbeit mit Menschen? –
Deutsches Rotes Kreuz deine Lösung!*