
























Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 49

Menü	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
	7,10 €	7,15 €	7,55 €	6,95 €	8,40 €	6,95 €										Anzahl
	Tagesmenü	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Herzhaftes Menü	Kleine Mahlzeit	Gourmet-Menü	Fleischlos/Vegetarisch										
<b>Mo</b> 03.12.	<b>4024</b> Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>4533</b> In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	<b>4587</b> Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4764</b> Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4411</b> Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>4574</b> Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	<b>Mo</b> 03.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 04.12.	<b>4458</b> Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4124</b> Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4081</b> Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4608</b> Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>	<b>4203</b> Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4321</b> Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Di</b> 04.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 05.12.	<b>4501</b> Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	<b>4644</b> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	<b>4183</b> Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4209</b> Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln <sup>Sn</sup>	<b>4159</b> Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4565</b> Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	<b>Mi</b> 05.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 06.12.	<b>4023</b> Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	<b>4263</b> Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4103</b> Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken <sup>G,G1,Ei,Sn</sup>	<b>4430</b> Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	<b>4105</b> Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>4539</b> Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	<b>Do</b> 06.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 07.12.	<b>4205</b> Herzhafter Rindergulaschtopf <sup>G,G1</sup>	<b>4472</b> Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4285</b> „Krautgulasch“ Rindergulasch in herzhafter Soße mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,Sn</sup>	<b>4515</b> Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>4791</b> Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	<b>4594</b> Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Fr</b> 07.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 08.12.	<b>4088</b> Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>	<b>4734</b> Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4462</b> Paniertes Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	<b>4099</b> Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4248</b> Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,S,Sn</sup>	<b>4627</b> Vegetarischer Steckrübeneintopf	<b>Sa</b> 08.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>So</b> 09.12.	<b>4406</b> Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	<b>4189</b> Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4793</b> Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4168</b> Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>4306</b> Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,S</sup>	<b>4548</b> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornteil <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	<b>So</b> 09.12.									 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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 = Leichte 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 1,55 €



= Apfelkuchen <sup>G,G1,M,Me,La</sup>



= Kirschkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>



= Butterkuchen <sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

### Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert \*kann enthalten 1,3,M,Me,La, 0,65 €

Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,15 €

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: 50

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert* Salat*	Kuchen
								Anzahl
<b>Mo</b>								
10.12.								
<b>Di</b>								
11.12.								
<b>Mi</b>								
12.12.								
<b>Do</b>								
13.12.								
<b>Fr</b>								
14.12.								
<b>Sa</b>								
15.12.								
<b>So</b>								
3. Advent 16.12.								

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.  
Ettlinger Str. 13 · 76137 Karlsruhe  
essen@drk-karlsruhe.de  
Tel.: 0 72 51 / 922 175  
Fax: 0 72 51 / 922 179



Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6
	Tagesmenü	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Herzhaftes Menü	Kleine Mahlzeit	Gourmet-Menü	Fleischlos/Vegetarisch
<b>Mo</b>	<b>4164</b> Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4577</b> Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	<b>4693</b> Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4060</b> Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	<b>4751</b> Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4512</b> Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
10.12.	●	☞ ● L	● L	●	● L	☞
<b>Di</b>	<b>4614</b> Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	<b>4175</b> Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>4522</b> Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>4573</b> Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4269</b> Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,S,Sn</sup>	<b>4580</b> Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
11.12.	●	● L	☞ ☞	☞ ● L	☞ ●	☞ ●
<b>Mi</b>	<b>4561</b> Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>4061</b> Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4085</b> Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4792</b> Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>4407</b> Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>	<b>4557</b> Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,G1,Ei</sup>
12.12.	☞ ☞ ●	● L	● L	● L	● L	☞ ● L
<b>Do</b>	<b>4347</b> Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4053</b> Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4475</b> Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>4626</b> Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <sup>3,20,S</sup>	<b>4770</b> Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>20,G,G1,M,Me,La</sup>	<b>4547</b> Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
13.12.	☞ ●	● L	● L	● L	●	☞ ● L
<b>Fr</b>	<b>4524</b> Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>4612</b> Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>4001</b> Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>4790</b> Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4106</b> Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4624</b> Weiße Bohneneintopf <sup>S</sup>
14.12.	☞ ● L	● L	●	● L	●	☞ ●
<b>Sa</b>	<b>4767</b> Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4477</b> Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup>	<b>4584</b> Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>4040</b> Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4176</b> Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4506</b> Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
15.12.	●	● L	●	● L	● L	☞ ● L
<b>So</b>	<b>4006</b> Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>4400</b> Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4117</b> „Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4227</b> Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>4412</b> Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>Fi,M,Me,La</sup>	<b>4599</b> Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
3. Advent 16.12.	●	● L	●	● L	●	☞ ● L

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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.

### Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert \*kann enthalten 1,3,M,Me,La, 0,65 €  
Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd, 1,15 €

### Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte 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 1,55 €

- = Apfelkuchen <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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



Änderungen vorbehalten

Menü	1	7,10 €	2	7,15 €	3	7,55 €	4	6,95 €	5	8,40 €	6	6,95 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen		
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Herzhaftes Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch									Anzahl				
<b>Mo</b>	<b>4799</b>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	<b>4621</b>	Klassischer Hühnersuppentopf	<b>4174</b>	Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln	<b>4097</b>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	<b>4190</b>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln	<b>4592</b>	Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse	<b>Mo</b>											
17.12.		●		● L		●		● L		●		●	17.12.											
<b>Di</b>	<b>4533</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	<b>4747</b>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	<b>4745</b>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis	<b>4581</b>	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree	<b>4437</b>	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln	<b>4594</b>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	<b>Di</b>											
18.12.		● L		● L		● L		● L		●		● L	18.12.											
<b>Mi</b>	<b>4433</b>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi	<b>4513</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott	<b>4065</b>	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Speckklößen	<b>4206</b>	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln	<b>4782</b>	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis	<b>4603</b>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Mi</b>											
19.12.		● L		● L		●		● L		●		● L	19.12.											
<b>Do</b>	<b>4565</b>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	<b>4083</b>	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>4365</b>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle	<b>4421</b>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln	<b>4319</b>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	<b>4536</b>	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott	<b>Do</b>											
20.12.		● L		● L		●		● L		●		● L	20.12.											
<b>Fr</b>	<b>4080</b>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	<b>4424</b>	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln	<b>4549</b>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika	<b>4177</b>	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	<b>4725</b>	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis	<b>4543</b>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale	<b>Fr</b>											
21.12.		● L		● L		●		●		● L		● L	21.12.											
<b>Sa</b>	<b>4551</b>	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken	<b>4768</b>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>4429</b>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>4525</b>	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott	<b>4334</b>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle	<b>4387</b>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Sa</b>											
22.12.		●		● L		● L		● L		●		● L	22.12.											
<b>So</b>	<b>4192</b>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle	<b>4240</b>	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen	<b>4221</b>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	<b>4756</b>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti	<b>4182</b>	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße	<b>4587</b>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle	<b>So</b>											
4. Advent 23.12.		● L		●		● L		●		●		● L	4. Advent 23.12.											

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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 = Leichte 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 1,55 €**

- = Apfelkuchen<sup>G,G1,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

**Dessert- und Salatangebot**

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

- Dessert \*kann enthalten 1,3,M,Me,La, 0,65 €
- Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,15 €

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

# Bestellschein

Kalenderwoche: 52

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert* Salat*	Kuchen
								Anzahl
<b>Mo</b>								
Heiligabend 24.12.								
<b>Di</b>								
1. Weihnachtstag 25.12.								
<b>Mi</b>								
2. Weihnachtstag 26.12.								
<b>Do</b>								
27.12.								
<b>Fr</b>								
28.12.								
<b>Sa</b>								
29.12.								
<b>So</b>								
30.12.								

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.  
Ettlinger Str. 13 · 76137 Karlsruhe  
essen@drk-karlsruhe.de  
Tel.: 0 72 51 / 922 175  
Fax: 0 72 51 / 922 179



Menü	1	2	3	4	5	6
	Tagesmenü	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Herzhaftes Menü	Kleine Mahlzeit	Gourmet-Menü	Fleischlos/Vegetarisch
<b>Mo</b>	<b>4002</b> Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4645</b> Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	<b>4509</b> Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>	<b>4169</b> Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	<b>4332</b> Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4683</b> Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
Heiligabend 24.12.	● L	● L	☞	● L	☞ ●	☞ ● L
<b>Di</b>	<b>4465</b> Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>4761</b> Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4386</b> Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small>	<b>4542</b> Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4255</b> Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4547</b> Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>
1. Weihnachtstag 25.12.	● L	● L	●	☞ ● L	● L	☞ ● L
<b>Mi</b>	<b>4017</b> Rindfleisch-Gemüse-Frikadelle auf buntem Rübengemüse dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4475</b> Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small>	<b>4558</b> Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4146</b> Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	<b>4133</b> Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,S</small>	<b>4627</b> Vegetarischer Steckrübeneintopf
2. Weihnachtstag 26.12.	● L	● L	☞ ●	● L	● L	☞ ● L
<b>Do</b>	<b>4622</b> Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch <small>20,M,Me,La,S</small>	<b>4599</b> Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4021</b> Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small>	<b>4219</b> Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4786</b> Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4522</b> Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
27.12.	●	☞ ● L	☞	● L	●	☞ ☞
<b>Fr</b>	<b>4536</b> Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4270</b> Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>Ei,M,Me,La,Sn</small>	<b>4427</b> Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>	<b>4022</b> Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4284</b> Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4548</b> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>
28.12.	☞ L	● L	●	● L	☞ ●	☞ ●
<b>Sa</b>	<b>4249</b> Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G,G1,Ei</small>	<b>4590</b> Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4012</b> Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	<b>4797</b> Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4428</b> Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4580</b> Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
29.12.	●	☞ ● L	● L	☞ ●	●	☞ ●
<b>So</b>	<b>4458</b> Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4154</b> Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>	<b>4273</b> Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4199</b> Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4740</b> Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	<b>4574</b> Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>
30.12.	● L	● L	●	●	● L	☞ ● L

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sd = Schwefeldioxid Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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.

### Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert \*kann enthalten 1,3,M,Me,La, 0,65 €  
Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd, 1,15 €

### Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte 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 1,55 €

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

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