



Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Kalenderwoche: 38

Menü	1	11,15 €	2	12,00 €	3	12,80 €	4	10,90 €	5	14,70 €	6	11,45 €
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch	
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</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 Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small>	
15.09.	● L	4533	● L	4761	● L	4069	● L	4229	● L	4183	● L	4592
Di	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</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>	
16.09.	● L	4641	● L	4297	● L	4776	● L	4430	● L	4120	● L	4571
Mi	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <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>M,Me,La,S,Sn,20,3</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	
17.09.	● L	4415	● L	4400	● L	4085	● L	4581	● L	4273	● L	4628
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</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>M,Me,La,S,20,3</small>		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse 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>	
18.09.	● 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 fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <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 Gemüse Mischung 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>	
19.09.	● L	4732	● L	4158	● L	4500	● L	4219	● L	4494	● L	4555
Sa	Rinderrikadelle „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 Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La,9</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>	
20.09.	● L	4045	● L	4612	● L	4425	● L	4542	● L	4765	● L	4321
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</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 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 Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	
21.09.	● 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.

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 2,60 €

 = 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 2,80 €

Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,60 €

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

Menü	1	2	3	4	5	6	Sup-pe*	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
15.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
16.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
17.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
18.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
19.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
20.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
21.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

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: 39



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*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
22.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
23.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
24.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
25.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
26.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
27.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
28.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Menü	1	11,15 €	2	12,00 €	3	12,80 €	4	10,90 €	5	14,70 €	6	11,45 €
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch	
Mo	Currywurst mit Kartoffel- spalten ^{Sn,3}		Rindergulasch mit buntem Möhengemüse 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 Fischwirt- schaft) 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}	
22.09.	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}		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Goldgelb gebackener Pfann- kuchen 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}	
23.09.	● 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 ^{M,Me,La,10}		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Herzhaftes Rinder- geschnetzeltes „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}	
24.09.	4668		● L 4501		● L 4098		● L 4233		● L 4748		● 4591	
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinder- hackfleisch 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 Fischwirt- schaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leip- ziger Allerlei“ und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
25.09.	4512		● L 4577		● L 4758		● L 4493		● 4108		● L 4554	
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S}		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle- spätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰		Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
26.09.	4081		● L 4465		● 4154		● L 4603		● 4785		● L 4587	
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Möhren und Risi- Bisi ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salz- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	
27.09.	● 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-Rahm- soße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S}		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S	
28.09.	● 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 Natrippökelsalz = 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 2,80 €
- Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,60 €
- Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,15 €

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 2,60 €

- = 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: 40

Menü	1 11,15 €	2 12,00 €	3 12,80 €	4 10,90 €	5 14,70 €	6 11,45 €
	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>G,G1,Ei,S,20,3</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>
29.09.	 4523	 ● L 4124	 ● 4365	● L 4790	● L 4751	 ● 4548
Di	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</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>G,G1,Ei,S,20</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,G1,5</small>
30.09.	 ● L 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>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,5</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>
01.10.	 ● 4001	 ● L 4524	 ● 4025	 ● L 4146	 ● 4334	 ● 4508
Do	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</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-Steckerrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln
02.10.	 ● 4164	 ● L 4079	 ● 4445	 ● L 4557	 ● L 4407	 ● L 4639
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüse <small>G,G1,Ei,5</small>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,5</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>
03.10.	 ● 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>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
04.10.	 ● 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 natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La,20</small>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,5</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
05.10.	● 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.

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 2,60 €

-  = 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 2,80 €
- Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,60 €
- Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,15 €

Menü	1	2	3	4	5	6	Sup-pe*	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
29.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
30.09.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
01.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
02.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
03.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
04.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
05.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 41



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*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
06.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
07.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
08.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
09.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
10.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
11.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
12.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Menü	1	11,15 €	2	12,00 €	3	12,80 €	4	10,90 €	5	14,70 €	6	11,45 €
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch	
Mo	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵		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>	
06.10.	● L 4780		🍴🍴● L 4645		🍴● L 4419		● L 4097		🍷🍷● 4190		🍴🍴● 4549	
Di	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</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>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</small>		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	
07.10.	🍷🍷● 4551		🍴🍴● L 4145		🍷● L 4745		🍴● L 4573		🍷● 4211		🍴🍴● L 4565	
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 ^{Sb}		Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	
08.10.	🍷 4074		🍷● L 4053		🍷● 4153		🍴● L 4231		🍴🍴● 4782		🍷🍴● 4598	
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</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>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small>		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	
09.10.	🍴● L 4533		● L 4768		● L 4693		● L 4434		🍷🍷● 4182		🍴● 4576	
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>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-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 Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	
10.10.	● L 4080		🍴● L 4590		🍴🍷🍷● 4584		🍷● L 4163		● L 4402		🍴● L 4683	
Sa	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</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>M,Me,La,S,20,3</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>	
11.10.	🍴🍴🍷 4614		● L 4747		🍴🍷● 4102		🍴 L 4515		● 4203		🍴● L 4556	
So	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-soße, 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 Rotweinssoße 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>	
12.10.	🍷● 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 2,80 €
- Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,60 €
- Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,15 €

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 2,60 €

- = 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: 42

Menü	1 11,15 €	2 12,00 €	3 12,80 €	4 10,90 €	5 14,70 €	6 11,45 €
	Tagesmenü	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Schlemmer Menü	Kleine Mahlzeit	Gourmet-Menü	Fleischlos/Vegetarisch
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,F1,M,Me,La}	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,E1,M,Me}
13.10.	4030	L 4275	4021	L 4608	L 4426	4575
Di	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,20,3}	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,E1,M,Me,La,S}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}
14.10.	4144	L 4513	4578	L 4744	L 4255	4544
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,E1,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,E1,M,Me,La,Sf,Sf1}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,E1,M,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}
15.10.	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,E1,M,Me,La,Sn}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F1,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,E1,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}
16.10.	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,E1,S,Sn}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{F1}	Softiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	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}
17.10.	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,E1,M,Me,La,S}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,20}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,F1,M,Me,La,S,Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{F,G,G1,G4,M,Me,La,S}
18.10.	4138	L 4644	L 4796	L 4022	L 4420	4593
So	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,E1,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,E1,M,Me,La,S}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,E1,M,Me,La}
19.10.	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.

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 2,60 €

- = Apfelkuchen^{G,G1,E1,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,G1,E1,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf1}

Suppe-, Dessert- und Salatangebot

Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

- Vorsuppe *kann enthalten G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn 2,80 €
- Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,60 €
- Salat *kann enthalten 1,2,3,10,E1,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,15 €

Menü	1	2	3	4	5	6	Sup-pe*	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
13.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
14.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
15.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
16.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
17.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
18.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
19.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

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: 43



**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*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
20.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
21.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
22.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
23.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
24.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
25.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
26.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Menü	1	11,15 €	2	12,00 €	3	12,80 €	4	10,90 €	5	14,70 €	6	11,45 €
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch	
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</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 Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small>	
20.10.	● L	4533	● L	4761	● L	4069	● L	4229	● L	4183	● L	4592
Di	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</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>	
21.10.	● L	4641	● L	4297	● L	4776	● L	4430	● L	4120	● L	4571
Mi	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <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>M,Me,La,S,Sn,20,3</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	
22.10.	● L	4415	● L	4400	● L	4085	● L	4581	● L	4273	● L	4628
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</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>M,Me,La,S,20,3</small>		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse 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>	
23.10.	● 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 fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <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>	
24.10.	● L	4732	● L	4158	L	4500	● L	4219	● L	4494	● L	4555
Sa	Rinderrikadelle „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 Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La,9</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>	
25.10.	● L	4045	● L	4612	● L	4425	● L	4542	● L	4765	● L	4321
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</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 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 Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	
26.10.	● 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 2,80 €
- Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,60 €
- Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,15 €

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 2,60 €

- = 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: 44

Menü	1 11,15 € Tagesmenü	2 12,00 € Menüs mit Informationen für Diabetiker	3 12,80 € Schlemmer Menü	4 10,90 € Kleine Mahlzeit	5 14,70 € Gourmet-Menü	6 11,45 € Fleischlos/Vegetarisch
Mo	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	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}
27.10.	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}	Kalbshacksteak 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 Gemüseauwahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}
28.10.	● 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 ^{M,Me,La,10}	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}
29.10.	4668	● L 4501	● L 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 Gemüseris ^{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 ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
30.10.	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 Knöpfle-spätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
31.10.	4081	● L 4465	● 4154	● L 4603	● 4785	● L 4587
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risibisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}	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 ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur
Allerheiligen 01.11.	● 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
02.11.	● 4759	● L 4189	● L 4263	● L 4168	● 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.

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 2,60 €

- = 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 2,80 €
- Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,60 €
- Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,15 €

Menü	1	2	3	4	5	6	Sup-pe*	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
27.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
28.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
29.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
30.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
31.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
Allerheiligen 01.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
02.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 45



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*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
03.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
04.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
05.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
06.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
07.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
08.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
09.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Menü	1	11,15 €	2	12,00 €	3	12,80 €	4	10,90 €	5	14,70 €	6	11,45 €
	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>G,G1,Ei,S,20,3</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>	
03.11.	L	4523	● L	4124	●	4365	● L	4790	● L	4751	●	4548
Di	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small>		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelshmelze <small>G,G1,Ei,S,20</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,G1,5</small>	
04.11.	● L	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>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>		Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,5</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>	
05.11.	●	4001	● L	4524	●	4025	● L	4146	●	4334	●	4508
Do	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</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,5</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	
06.11.	●	4164	● L	4079	●	4445	L	4557	● L	4407	● L	4639
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,5</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>		Schweinemedaillons 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>	
07.11.	● 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>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</small>		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	
08.11.	●	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 natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La,20</small>		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small>		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,5</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	
09.11.	●	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 Natrippökelsalz ∇ = 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 2,80 €
- Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,60 €
- Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,15 €

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 2,60 €

- = 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: 46

Menü	1 11,15 €	2 12,00 €	3 12,80 €	4 10,90 €	5 14,70 €	6 11,45 €
	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 ^S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermais 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}
10.11.	● L 4780	☞☞● L 4645	☞● L 4419	● L 4097	☞☞● 4190	☞☞● 4549
Di	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	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 ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}
11.11.	☞☞● 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 Rübengemüse, 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 ^{Sb}	Spaghetti in Broccoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
12.11.	☞ 4074	☞● L 4053	☞● 4153	☞● L 4231	☞☞● 4782	☞☞ 4598
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}	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 ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
13.11.	☞● 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 ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	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 Broccoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}
14.11.	● L 4080	☞● L 4590	☞☞☞● 4584	☞☞● L 4163	● L 4402	☞● L 4683
Sa	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	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 ^{M,Me,La,S,20,3}	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}
15.11.	☞☞☞ 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,Fi,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 Rotweinsauce 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}
16.11.	☞● 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.

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 2,60 €

-  = 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} 2,80 €
- Dessert *kann enthalten ^{1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd} 1,60 €
- Salat *kann enthalten ^{1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd} 2,15 €

Menü	1	2	3	4	5	6	Sup-pe*	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
10.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	 
Di										
11.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	 
Mi										
12.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	 
Do										
13.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	 
Fr										
14.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	 
Sa										
15.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	 
So										
16.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	 

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 47



**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*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
17.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di										
18.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi										
19.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do										
20.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr										
21.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa										
22.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So										
23.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

Menü	1	11,15 €	2	12,00 €	3	12,80 €	4	10,90 €	5	14,70 €	6	11,45 €
	Tagesmenü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Schlemmer Menü		Kleine Mahlzeit		Gourmet-Menü		Fleischlos/Vegetarisch	
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}		Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,F1,M,Me,La}		Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,E1,M,Me}	
17.11.		4030		4275		4021		4608		4426		4575
Di	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}		Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,20,3}		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,E1,M,Me,La,S}		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	
18.11.		4144		4513		4578		4744		4255		4544
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,E1,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,E1,M,Me,La,Sf,Sf1}		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn}		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,E1,M,Me,La,S}		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	
19.11.		4002		4778		4509		4099		4159		4574
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La,Sn}		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F1,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,E1,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}	
20.11.		4018		4474		4224		4580		4784		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,E1,S,Sn}		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{F1}		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}		Zartes Kalbsgeschnetzeltes 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}	
21.11.		4458		4023		4406		4199		4320		4599
Sa	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn}		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}		Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,E1,M,Me,La,S}		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,20}		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,F1,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}	
22.11.		4138		4644		4796		4022		4420		4593
So	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,E1,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,E1,M,Me,La,S}		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,E1,M,Me,La}	
23.11.		4514		4151		4162		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,E1,M,Me,La,S,Sn 2,80 €

Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,60 €

Salat *kann enthalten 1,2,3,10,E1,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,15 €

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 2,60 €

= Apfelkuchen^{G,G1,E1,M,Me,La}

= Kirschkuchen^{10,G,G1,E1,M,Me,La,Sb}

= Butterkuchen^{G,G1,E1,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!*