Deutsches Rotes Kreuz

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

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Kalenderwoche: 42

Menü	1 10,50 € Einfach köstlich	2 11,55 € Tagesmenü	3 12,45 € Bewusst genießen – zuckerreduziert	4 13,20 € Schlemmer-Menü	5 15,15 € Gourmet-Menü	6 11,85 € Fleischlos / Vegetarisch
Mo 12.10.	**Cremiges Rahmgemüse** aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4586	**Erbsensuppe** mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3 ● 4606	**Fischstäbchen** mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4429	**Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis** an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● 4027	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20 ● 4799	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 ● 4549
Di 13.10.	**Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße** mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4788	**Seelachs in Kräutermarinade** dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● L 4407	**Hackbraten vom Schwein und Rind** in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4094	**Topfenknödel mit Nougatcremefüllung** dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 L 4500	**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art"** mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4334	**Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen** (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,Sb,M,Me,La ● 4537
Mi 14.10.	**Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln** G,G1,S,Sn ● 4096	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● 4584	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4693	**Gebratene Geflügelleber** in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● 4444	**Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4180	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 4565
Do 15.10.	**Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs** in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4431	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4516	**Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4053	**Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art"** in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4153	**Ente „asiatischer Art"** in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb ● 4781	**Gemüse-Maultaschen** in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G,G1,Ei,S ● 4399
Fr 16.10.	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 ● L 4533	**Hähnchenbrust** in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4189	**Rinderhackbällchen** mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4019	**Geschnittene Filets vom Buntbarsch** in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4497	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln ● L 4639
Sa 17.10.	**Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art"** mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert G,G1,S ● 4633	**Traditionell zubereitete Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4070	**Panierte Hähnchen-Happen** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S ● L 4747	**Pasta Duett** Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4577	**Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20 ● 4211	**Reibekuchen mit Apfelmus** G,G1,Ei L 4557
So 18.10.	**Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße** dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4075	**Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art"** mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis G,G1,Sb ● 4128	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S ● L 4263	**Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße** mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln G,G1,M,Me,La ● 4777	**Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße** mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4179	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken M,Me,La,S ● 4597

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.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

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 2,70 €

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
= Kirschkuchen 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	2,85 €
Dessert	*kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd	1,70 €
Salat	*kann enthalten 1,2,3 ,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd	2,25 €

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe*	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 12.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di 13.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi 14.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do 15.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr 16.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa 17.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So 18.10.	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

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe*	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 19.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di 20.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi 21.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do 22.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr 23.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa 24.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So 25.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	

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

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

Deutsches Rotes Kreuz

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

Änderungen vorbehalten

Menü	1 – 10,50 € Einfach köstlich	2 – 11,55 € Tagesmenü	3 – 12,45 € Bewusst genießen – zuckerreduziert	4 – 13,20 € Schlemmer-Menü	5 – 15,15 € Gourmet-Menü	6 – 11,85 € Fleischlos / Vegetarisch
Mo 19.10.	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,20,3 — 4601	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — 4072	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S — L — 4793	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn — L — 4475	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20 — 4268	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip G,G1,Ei,M,Me,La,Sn — 4541
Di 20.10.	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La — L — 4403	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9 — L — 4542	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — L — 4080	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln — 4759	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3 — 4181	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn — L — 4527
Mi 21.10.	Gemüsepfanne „asiatischer Art" in süß-saurer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn — 4339	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S — 4068	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — L — 4753	Linseneintopf „Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 — 4641	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S — 4224	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4576
Do 22.10.	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S — L — 4608	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn — L — 4771	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn — L — 4428	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 — 4578	Rinderroulade „Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn — L — 4220	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 4554
Fr 23.10.	Hähnchentopf mit Gemüsereis M,Me,La,S,Sn — L — 4769	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S — L — 4465	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 — L — 4524	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3 — 4076	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S — 4121	Spaghetti „Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La — L — 4321
Sa 24.10.	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind G,G1,M,Me,La — L — 4596	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S — 4008	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei — L — 4621	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln 20,3 — 4194	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn — L — 4752	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 4587
So 25.10.	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — 4011	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S — L — 4458	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S — L — 4123	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln — L — 4226	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn — L — 4420	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S — L — 4574

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.

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	2,85 €
Dessert	*kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd	1,70 €
Salat	*kann enthalten 1,2,3 ,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd	2,25 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet 2,70 €

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

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