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: 44

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 26.10.	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4075	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20 4507	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn L 4462	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S L 4745	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4272	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe L 4628
Di 27.10.	Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck S 4611	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3 4102	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4297	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung G,G1,M,Me,La,S 4783	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art" dazu Kräuter-Kartoffeln M,Me,La 4528
Mi 28.10.	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S L 4431	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La L 4750	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S L 4610	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3 4005	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4166	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S L 4552
Do 29.10.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 L 4513	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle G,G1,Ei 4247	Klopse „Königsberger Art" vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4078	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4009	Scholle „Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20 4427	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La L 4543
Fr 30.10.	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S L 4077	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La L 4523	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S L 4739	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art" mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel Fi 4421	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti M,Me,La,Sn,20 4198	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508
Sa 31.10.	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4586	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	Schweinebraten „Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn L 4158	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S L 4410	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La L 4572
So Allerheiligen 01.11.	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art" mit Langkornreis Sb 4763	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S 4423	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn L 4023	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20 4117	Sauerbraten „Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4254	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La L 4594

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 €

Suppe-, Dessert- und Salatangebot
Das Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

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

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 26.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di 27.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi 28.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do 29.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr 30.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa 31.10.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So Allerheiligen 01.11.	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: 45

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe*	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 02.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di 03.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi 04.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do 05.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr 06.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa 07.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So 08.11.	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 €	2 – 11,55 €	3 – 12,45 €	4 – 13,20 €	5 – 15,15 €	6 – 11,85 €
	Einfach köstlich	Tagesmenü	Bewusst genießen – zuckerreduziert	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü	Fleischlos / Vegetarisch
Mo 02.11.	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn ● 4096	Gemüseeintopf „Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4612	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4080	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ● L 4754	Filettöpfchen Schweinemedaillon und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4126	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauflauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken G,G1,M,Me,La ● 4510
Di 03.11.	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen S ● 4619	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3 ● 4088	Schweinegulasch „Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei ● L 4147	Rinderleber „Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4282	Hähnchen „Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 ● L 4770	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La ● 4598
Mi 04.11.	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4011	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La ● L 4539	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 ● L 4766	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4201	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La ● 4558
Do 05.11.	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S ● L 4301	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4408	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn ● L 4274	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 ● 4614	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4151	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● 4548
Fr 06.11.	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4788	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 ● 4551	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4590	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 ● 4142	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn ● L 4432	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4599
Sa 07.11.	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat" verfeinert mit Gurken und Dill S,Sn,20,3 ● 4010	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20 ● 4131	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4006	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La L 4525	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4319	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● L 4683
So 08.11.	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei ● L 4110	Hähnchencurry „indischer Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ● L 4794	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4419	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei ● 4004	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4320	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4520

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!