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: 46

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 09.11.	Hähnchentopf mit Gemüsereis M,Me,La,S,Sn L 4769	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3 4021	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4093	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,S,20,3 4631	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4204	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4526
Di 10.11.	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20,3 4195	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La L 4750	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La L 4501	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S L 4761	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4540
Mi 11.11.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 L 4513	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S 4028	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S L 4645	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4736	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20 4154	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544
Do 12.11.	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La L 4403	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4111	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn L 4499	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La L 4216	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571
Fr 13.11.	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln L 4603	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,G1,Ei,S,20,3 4365	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn L 4402	Nudelpfanne „asiatischer Art" mit Hähnchenbrustwürfeln G,G1,Ei,Sb 4514	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4765	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn L 4527
Sa 14.11.	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La 4569	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn L 4644	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4095	Schweinegulasch „Hausfrauen Art" in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 4165	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-kombination G,G1,Fi,M,Me,La,S 4454	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4387
So 15.11.	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S L 4077	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4347	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4260	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La 4417	Zarte Schweinemedaillons „Béarnaise" in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4103	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur G,G1,M,Me,La,S 4589

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 09.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di 10.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi 11.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do 12.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr 13.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa 14.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So 15.11.	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: 47

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe*	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 16.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Di 17.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Mi 18.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Do 19.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Fr 20.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
Sa 21.11.	1	2	3	4	5	6	S	D	S	
So 22.11.	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 € 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 16.11.	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 17.11.	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 Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,Sb,M,Me,La ● 4537
Mi 18.11.	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 19.11.	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 20.11.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La 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 21.11.	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 22.11.	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.

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!