



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41 oder
0173 - 42 96 241



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein
Abgabetermin: 16.03.2018

Kalenderwoche: 14

Menü-angebot	1	3,70 €	2	4,20 €	3	4,00 €	4	3,10 €	5	3,70 €	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen	
	Unsere leckere Hausmannskost		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Das Menü des Tages		Unsere leckere Hausmannskost Mini		Für den kleinen Hunger		Für den Gourmet		1	2	3	4	5	6		Anzahl
Mo Ostermontag 2.4.			5538 Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 1,3,8,25 ●		5784 Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti 1, 8, 10, 11 ●				5973 Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln 1, 3, 8, 10, 11 ●		5214 Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 1, 3, 10, 11, 16 ●		Mo Ostermontag 2.4.							
Di 3.4.	Saftige Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln, Weinkraut und Soße 1(Weizen),3,21		5174 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse dazu Tomatenreis 11, 18 ●		5364 Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln 1, 3, 8, 10 ●		Saftige Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln, Weinkraut und Soße 1(Weizen),3,21		5957 Wirsing-Entopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein 1,3,10 ●		5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße 1, 3, 8, 10 ●		Di 3.4.							
Mi 4.4.	Grießbrei mit Zucker und Zimt dazu Kompott 1(Weizen),8		5069 Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 1,3,8,10,15,16 ●		5454 Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln 1,4,8,10 ●		Grießbrei mit Zucker und Zimt dazu Kompott 1(Weizen),8		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3, 8, 10, 11, 15, 18 ●		5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle 1, 3, 8, 10 ●		Mi 4.4.							
Do 5.4.	Rinderbraten mit Soße, Kartoffeln und Schwarzwurzel 1(Weizen),21		5323 Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese 1,10 ●		5306 Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen 1, 3, 8 ●		Rinderbraten mit Soße, Kartoffeln und Schwarzwurzel 1(Weizen),21		5991 Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein 10, 11, 15, 16, 18 ●		5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln 1, 8 ●		Do 5.4.							
Fr 6.4.	Möhreneintopf mit Rinderkochfleisch dazu Schoko-Mandarinenkuchen 1(Weizen),9		5004 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 1, 3, 8, 10 ●		5706 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis 1, 8, 10 ●		Möhreneintopf mit Rinderkochfleisch dazu Schoko-Mandarinenkuchen 1(Weizen),9		5934 Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti 1, 8, 10 ●		5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 8, 11, 18 ●		Fr 6.4.							
Sa 7.4.			5546 Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 8,18,25 ●		5319 Makkaroni in feiner Tomatensoße 1,8,10 ●				5901 Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln 1, 3, 10, 11 ●		5487 Buntbarsch in Weißwein-Buttersoße dazu bunter Gemüseris 1, 4, 8 ●		Sa 7.4.							
So 8.4.			5767 Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln 1, 8, 10, 11 ●		5015 Metzger-Hacksteak vom Rind in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße 1,3,8,10,11 ●				5951 Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln 1, 4, 8, 10, 11 ●		5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln 1, 8 ●		So 8.4.							

1 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milch (Milchweiß und Milchzucker/Laktose) 9 = Baumnüsse/Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Kaschnuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = Antioxidationsmittel 16 = Nitritpökelsalz 17 = Konservierungsstoff oder konserviert 18 = ohne Gluten 19 = enthält Farbstoff 20 = Phosphat 21 = mit Geschmacksverstärker 22 = geschwefelt 23 = geschwärzt 24 = gewachst 25 = mit Süßungsmitteln 26 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 27 = enthält eine Phenylaliquelle 28 = kann beim übermäßigen Verzehr abführend wirken 29 = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 31 = ohne Laktose 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.

Abmeldung am gleichen Tag bis max. 08.00 Uhr möglich.

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 0,50 €.

Auslieferungsgebiete:
Brand-Erbisdorf, Zug und Freiberg

Änderungen vorbehalten!

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €

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

Änderungen vorbehalten

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

Abgabetermin: 16.03.2018

Kalenderwoche: 15



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41 oder
0173 - 42 96 241



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü	1 2 3 4 5 6						Kuchen		
							Anzahl		
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.4.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.4.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.4.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.4.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Menü-angebot	1 3,70 €	2 4,20 €	3 4,00 €	4 3,10 €	5 3,70 €	6
	Unsere leckere Hausmannskost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Das Menü des Tages	Unsere leckere Hausmannskost Mini	Für den kleinen Hunger	Für den Gourmet
Mo	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln, buntes Möhrengemüse und Soße ^{1(Weizen)}	5746 Geflügelfrikadelle in Soße mit Möhren und Spätzle ^{1, 3, 8, 10, 11}	5532 Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) ^{1,8,25}	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln, buntes Möhrengemüse und Soße ^{1(Weizen)}	5954 Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch ^{10, 18}	5708 Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen „naturell“ und Kartoffel-Möhrenpüree ¹
9.4.		●	●		●	●
Di	Kessulgulasch mit Kartoffelstücke dazu Nachtisch ^{1(Weizen),8,24}	5626 Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{8,10,11,15,16,18}	5170 Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree ^{1, 3, 8, 10}	Kessulgulasch mit Kartoffelstücke dazu Nachtisch ^{1(Weizen),8,24}	5981 Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße ^{1,3,8}	5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10, 11}
10.4.		●	●		●	●
Mi	Buchteln mit heißer Vanillesoße dazu Nachtisch ^{1(Weizen),8,23}	5024 Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln ^{1, 3, 8, 10}	5619 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit zwei Bockwürstchen vom Schwein ^{10,11,15,16,18}	Buchteln mit heißer Vanillesoße dazu Nachtisch ^{1(Weizen),8,23}	5963 Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln ^{1, 8, 10}	5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“, dazu Hörnchennudeln ^{1, 11}
11.4.		●	●		●	●
Do	Wildlachs dazu grüne Nudeln und Dill-Sahne-Soße und Rohkostsalat ^{1(Weizen),3,4,8}	5353 Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße ^{1,8,10}	5072 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein mit kräftiger Soße dazu Rübengemüse und Spätzle ^{1,3,8,10,11}	Wildlachs dazu grüne Nudeln und Dill-Sahne-Soße und Rohkostsalat ^{1(Weizen),3,4,8}	5933 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis ^{1,8,10}	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{1, 8, 10}
12.4.		●	●		●	●
Fr	Zwei gekochte Eier in Kräutersoße dazu Kartoffeln und Rotkohl und einer Osterüberraschung ^{1(Weizen),3,21}	5231 Herzhaftes Kessulgulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree ^{8,10,11,18}	5302 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{1, 3, 10}	Zwei gekochte Eier in Kräutersoße dazu Kartoffeln und Rotkohl und einer Osterüberraschung ^{1(Weizen),3,21}	5932 Hähnchenfilet in Currysoße mit Langkornreis ^{8,10,11,18}	5206 Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10}
13.4.		●	●		●	●
Sa		5542 Zwei Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit Süßungsmitteln) ^{1, 3, 8, 25}	5613 Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{10,11,15,16,18}		5997 Omelette „naturell“ mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße ^{1, 3, 8, 10}	5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle ^{1, 3, 8, 10}
14.4.		●	●		●	●
So		5056 Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^{3, 8, 10, 11, 15, 18}	5074 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in pikanter Schaschliksoße dazu Spiralnudeln ^{1,3,11}		5917 Herzhaftes Rindergulasch mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln ¹	5464 Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree ^{4,8,18}
15.4.		●	●		●	●

1 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milch (Milchweiß und Milchzucker/Laktose) 9 = Baumnüsse/Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Kaschunuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = Antioxidationsmittel 16 = Nitritpökelsalz 17 = Konservierungsstoff oder konserviert 18 = ohne Gluten 19 = enthält Farbstoff 20 = Phosphat 21 = mit Geschmacksverstärker 22 = geschwefelt 23 = geschwärzt 24 = gewachst 25 = mit Süßungsmittel 26 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 27 = enthält eine Phenylalaninquelle 28 = kann beim übermäßigen Verzehr abführend wirken 29 = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 31 = ohne Laktose 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.

Wir bieten Ihnen auch Unterstützung in den Bereichen:

- Alten- und Krankenpflege
- Hauswirtschaftspflege
- Tages- und Kurzzeitpflege

Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden!

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 0,50 €.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €

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



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41 oder
0173 - 42 96 241



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein
Abgabetermin: 30.03.2018
Kalenderwoche: 16

Menü-angebot	1	3,70 €	2	4,20 €	3	4,00 €	4	3,10 €	5	3,70 €	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl		
	Unsere leckere Hausmannskost		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Das Menü des Tages		Unsere leckere Hausmannskost Mini		Für den kleinen Hunger		Für den Gourmet		1	2	3	4	5	6			
Mo	Matjesfilet in Joghurt-Kräuter-Remoulade mit Salzkartoffeln dazu Nachtisch ⁸		5137 Kasserbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{8, 16, 18}		5601 Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch ^{10, 18}		Matjesfilet in Joghurt-Kräuter-Remoulade mit Salzkartoffeln dazu Nachtisch ⁸		5908 Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersauce mit Erbsen und Spiralnudeln ^{1, 3, 8, 10, 11}		5165 Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1, 8, 11}		Mo								
16.4.												16.4.									
Di	Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Rosenkohl und Soße ^{1(Weizen)}		5360 Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln ^{3, 8, 18}		5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Spätzle ^{1, 3, 8, 10, 16}		Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Rosenkohl und Soße ^{1(Weizen)}		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3, 8, 10, 11, 15, 18}		5764 Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln ^{1, 8}		Di								
17.4.												17.4.									
Mi	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch dazu Schokopudding und Vanillesoße ⁸		5061 Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle ^{1, 3, 10, 11}		5349 Kleine Gemüseröstis dazu buntes Gemüse „naturell“ und Stampfkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 12}		Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch dazu Schokopudding und Vanillesoße ⁸		5918 Schweinebraten in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 11}		5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln ^{1, 8}		Mi								
18.4.												18.4.									
Do	Schweinekräuterbraten mit Mischgemüse, Kartoffeln und Soße ^{1(Weizen)}		5543 Geschnittener Eierpfannkuchen mit Vanillesoße und Pflaumenkompott ^{1, 3, 8}		5145 Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{8, 15, 16, 18}		Schweinekräuterbraten mit Mischgemüse, Kartoffeln und Soße ^{1(Weizen)}		5907 Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln ^{1, 3, 8, 10}		5237 Rindergeschnetzeltes in dunkler Soße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{1, 10}		Do								
19.4.												19.4.									
Fr	Pellkartoffeln mit Brathering und Zwiebelscheiben dazu Nachtisch ⁴		5071 Zwei Scheiben Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln ^{1, 8, 15, 16}		5465 Panierte Fischrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{1, 4, 8}		Pellkartoffeln mit Brathering und Zwiebelscheiben dazu Nachtisch ⁴		5909 Hackbraten vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 11}		5103 Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1, 8, 10}		Fr								
20.4.												20.4.									
Sa			5600 Möhreeneintopf mit Schweinefleisch ¹⁸		5305 Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{8, 18}				5916 Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1, 8, 10, 16}		5484 Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln ^{1, 4, 8}		Sa								
21.4.												21.4.									
So			5168 Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree ^{3, 8, 10, 11, 18}		5704 Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln ^{1, 8, 10}				5912 Mettbällchen vom Schwein in Soße, dazu Möhren-Kartoffeldurcheinander ^{1, 3, 8, 10}		5474 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree ^{1, 4, 8, 11}		So								
22.4.												22.4.									

1 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milch (Milchweiß und Milchzucker/Laktose) 9 = Baumnüsse/Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Kaschnuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = Antioxidationsmittel 16 = Nitritpökelsalz 17 = Konservierungsstoff oder konserviert 18 = ohne Gluten 19 = enthält Farbstoff 20 = Phosphat 21 = mit Geschmacksverstärker 22 = geschwefelt 23 = geschwärzt 24 = gewachst 25 = mit Süßungsmittel 26 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 27 = enthält eine Phenylalaninquelle 28 = kann beim übermäßigen Verzehr abführend wirken 29 = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 31 = ohne Laktose 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.

Abmeldung am gleichen Tag bis max. 08.00 Uhr möglich.

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 0,50 €.

Auslieferungsgebiete:
Brand-Erbisdorf, Zug und Freiberg

Änderungen vorbehalten!

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €

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

Änderungen vorbehalten

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

Abgabetermin: 30.03.2018

Kalenderwoche: 17



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41 oder
0173 - 42 96 241



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü	1 2 3 4 5 6						Kuchen
							Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>
23.4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>
24.4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>
25.4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>
26.4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>
27.4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa							<input type="checkbox"/>
28.4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So							<input type="checkbox"/>
29.4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	3,70 €	4,20 €	4,00 €	3,10 €	3,70 €	
	Unsere leckere Hausmannskost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Das Menü des Tages	Unsere leckere Hausmannskost Mini	Für den kleinen Hunger	Für den Gourmet
Mo	Bunte Spirelli mit Käse-Sahnesoße dazu Nachtisch ^{1(Weizen)3,8,17}	5075 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senfsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{1, 3, 8, 11}	5173 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Soße mit Salzkartoffeln ^{8,10,16,18}	Bunte Spirelli mit Käse-Sahnesoße dazu Nachtisch ^{1(Weizen)3,8,17}	5953 Möhreintopf vegetarisch ¹⁸	5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle ^{1, 3, 8, 10}
23.4.		●	●		●	●
Di	Spanferkelrollbraten dazu Kartoffeln, Sauerkaut und Soße ^{1(Weizen)}	5016 Vier Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{8, 15, 18}	5522 Dänischer Pfannkuchen gefüllt mit Roter Grütze in Vanillesoße ^{1,3,8}	Spanferkelrollbraten dazu Kartoffeln, Sauerkaut und Soße ^{1(Weizen)}	5996 Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{3, 8, 18}	5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“ , dazu Hörnchennudeln ^{1, 11}
24.4.		●	●		●	●
Mi	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott ⁸	5392 Kartoffel-Gemüseauflauf ^{1, 3, 8, 10}	5703 Geflügelklößchen in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln ^{1,8,10,11}	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott ⁸	5956 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{10,11,18}	5796 Putengeschnetzeltes in Soße „Gärtnerin Art“ mit Reis ^{1, 8, 10}
25.4.		●	●		●	●
Do	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Klößen dazu Salzkartoffeln ^{1(Weizen),21}	5010 Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{1,3,8,10,11}	5617 Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{10, 18}	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Klößen dazu Salzkartoffeln ^{1(Weizen),21}	5908 Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{1, 3, 8, 10, 11}	5481 Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln ^{1, 4, 8, 10, 11}
26.4.		●	●		●	●
Fr	Linseneintopf mit Kasselerfleisch und Kartoffeln dazu Quarkspeise ^{1(Weizen),8,16}	5763 Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti ^{1,8,10}	5337 Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße ^{1,3,8,10}	Linseneintopf mit Kasselerfleisch und Kartoffeln dazu Quarkspeise ^{1(Weizen),8,16}	5914 Grießbrei mit Apfel-Erdbeer-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{1, 8, 26}	5484 Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln ^{1, 4, 8}
27.4.		●	●		●	●
Sa		5622 Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch ^{10,11,18}	5531 Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) ^{8, 18, 25}		5990 Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmssoße mit Salzkartoffeln ^{1, 4, 8, 10}	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{1, 8, 10}
28.4.		●	●		●	●
So		5485 Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Erbsen und Stampfkartoffeln ^{4, 8, 10, 18}	5108 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 3, 8, 10}		5911 Meister-Frikadelle vom Schwein in dunkler Soße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 11}	5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln ^{1, 8}
29.4.		●	●		●	●

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

1 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milch (Milchweiß und Milchzucker/Laktose) 9 = Baumnüsse/Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Kaschunuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = Antioxidationsmittel 16 = Nitritpökelsalz 17 = Konservierungsstoff oder konserviert 18 = ohne Gluten 19 = enthält Farbstoff 20 = Phosphat 21 = mit Geschmacksverstärker 22 = geschwefelt 23 = geschwärzt 24 = gewachst 25 = mit Süßungsmittel 26 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 27 = enthält eine Phenylaliquelle 28 = kann beim übermäßigen Verzehr abführend wirken 29 = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 31 = ohne Laktose 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.

Wir bieten Ihnen auch Unterstützung in den Bereichen:

- Alten- und Krankenpflege
- Hauswirtschaftspflege
- Tages- und Kurzzeitpflege

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 0,50 €.

Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden!

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €

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