



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: 08.06.2018

Kalenderwoche: 26

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		Anzahl							
Mo	Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Bockwurst vom Schwein dazu Bäckerkuchen ^{1,8,15,17,19}		5073 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis ^{1,3,10}		5324 Spaghetti „à la Carbonara“ in Käsesoße mit Speck ^{1,3,8,10,16}		Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Bockwurst vom Schwein dazu Bäckerkuchen ^{1,8,15,17,19}		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,8,10,11,15,18}		5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{1,8,10}		Mo							
25.6.		●		●		●		●		●		25.6.								
Di	Mini-Grillhaxe vom Schwein mit Kartoffeln, Mischgemüse und Soße ^{1(Weizen)}		5022 Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln ^{1,3,8,10,11}		5531 Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) ^{8,18,25}		Mini-Grillhaxe vom Schwein mit Kartoffeln, Mischgemüse und Soße ^{1(Weizen)}		5963 Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln ^{1,8,10}		5175 Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{1,10,11}		Di							
26.6.		●		●		●		●		●		26.6.								
Mi	Fischfilet „Doria“ Seelachsfilet in Eihülle, dazu Kartoffelbrei, Mischgemüse und Kräutersoße ^{1(Weizen),3,4,8}		5538 Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmittel) ^{1,3,8,25}		5004 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{1,3,8,10}		Fischfilet „Doria“ Seelachsfilet in Eihülle, dazu Kartoffelbrei, Mischgemüse und Kräutersoße ^{1(Weizen),3,4,8}		5991 Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{10,11,15,16,18}		5759 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsauce mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln ^{1,8}		Mi							
27.6.		●		●		●		●		●		27.6.								
Do	Spaghetti mit Sauce Carbonara (mit Kochschinkenwürfel) dazu Obst ^{1,8,19,23}		5145 Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{8,15,16,18}		5392 Kartoffel-Gemüseauflauf ^{1,3,8,10}		Spaghetti mit Sauce Carbonara (mit Kochschinkenwürfel) dazu Obst ^{1,8,19,23}		5934 Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti ^{1,8,10}		5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln ^{1,8}		Do							
28.6.		●		●		●		●		●		28.6.								
Fr	Gefüllte Hefeknödel dazu heiße Vanillesoße ^{1(Weizen),2,3,8}		5763 Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti ^{1,8,10}		5056 Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^{3,8,10,11,15,18}		Gefüllte Hefeknödel dazu heiße Vanillesoße ^{1(Weizen),2,3,8}		5951 Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln ^{1,4,8,10,11}		5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree ^{8,11,18}		Fr							
29.6.		●		●		●		●		●		29.6.								
Sa	Wirsingtopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein ^{1,3,10}		5629 Wirsingtopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein ^{1,3,10}		5364 Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln ^{1,3,8,10}		Gefüllte Hefeknödel dazu heiße Vanillesoße ^{1(Weizen),2,3,8}		5914 Grießbrei mit Apfel-Erdbeer-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{1,8,26}		5487 Buntbarsch in Weißwein-Buttersoße dazu bunter Gemüseris ^{1,4,8}		Sa							
30.6.		●		●		●		●		●		30.6.								
So	Schweinesteak in Rahmsauce mit Brokkoli und Frühlingsspiree ^{1,3,8,10}		5170 Schweinesteak in Rahmsauce mit Brokkoli und Frühlingsspiree ^{1,3,8,10}		5045 Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln ¹		Gefüllte Hefeknödel dazu heiße Vanillesoße ^{1(Weizen),2,3,8}		5911 Meister-Frikadelle vom Schwein in dunkler Soße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{1,3,8,10,11}		5764 Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln ^{1,8}		So							
1.7.		●		●		●		●		●		1.7.								

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.

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: 08.06.2018

Kalenderwoche: 27



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"/>
2.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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	Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße ^{1,15}	5174 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse dazu Tomatenreis ^{11, 18}	5075 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senfsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{1, 3, 8, 11}	Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße ^{1,15}	5933 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis ^{1,8,10}	5474 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree ^{1,4,8,11}
2.7.		●	●		●	●
Di	Kesselgulasch mit Kartoffelstücke, dazu Schokopudding ^{1(Weizen),8,21,24}	5353 Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße ^{1,8,10}	5784 Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{1, 8, 10, 11}	Kesselgulasch mit Kartoffelstücke, dazu Schokopudding ^{1(Weizen),8,21,24}	5953 Möhreintopf vegetarisch ¹⁸	5214 Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{1, 3, 10, 11, 16}
3.7.		●	●		●	●
Mi	Wildlachs dazu grüne Nudeln und Dill-Sahne-Soße und Rohkostsalat ^{1,3,4,8}	5010 Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{1,3,8,10,11}	5621 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst ^{10,11,15,16,18}	Wildlachs dazu grüne Nudeln und Dill-Sahne-Soße und Rohkostsalat ^{1,3,4,8}	5981 Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße ^{1,3,8}	5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10, 11}
4.7.		●	●		●	●
Do	Frikadelle vom Schwein mit Kartoffeln, Porreegemüse und Soße ^{1(Weizen),3}	5540 Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{1,8,26}	5767 Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln ^{1, 8, 10, 11}	Frikadelle vom Schwein mit Kartoffeln, Porreegemüse und Soße ^{1(Weizen),3}	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}
5.7.		●	●		●	●
Fr	Möhreintopf mit Rinderkochfleisch dazu Schoko-Mandarinenkuchen ^{1(Weizen),9}	5481 Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln ^{1, 4, 8, 10, 11}	5796 Putengeschnetzeltes in Soße „Gärtnerin Art“ mit Reis ^{1, 8, 10}	Möhreintopf mit Rinderkochfleisch dazu Schoko-Mandarinenkuchen ^{1(Weizen),9}	5901 Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln ^{1, 3, 10, 11}	5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“, dazu Hörnchennudeln ^{1, 11}
6.7.		●	●		●	●
Sa		5601 Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch ^{10,18}	5547 Zwei große Pfannkuchen mit Kirschfüllung ^{1,3,8}		5907 Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln ^{1, 3, 8, 10}	5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10}
7.7.		●	●		●	●
So		5168 Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree ^{3, 8, 10, 11, 18}	5108 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 3, 8, 10}		5990 Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{1, 4, 8, 10}	5206 Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10}
8.7.		●	●		●	●

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, Sfl}

Änderungen vorbehalten



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: 22.06.2018
Kalenderwoche: 28

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	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch, Obst <small>1,3,19,11,15,16,17,20</small>		5483 Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis <small>1,4,8,10</small>		5360 Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln <small>3,8,18</small>		Gabelspaghetti mit Wurstgulasch, Obst <small>1,3,19,11,15,16,17,20</small>		5908 Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <small>1,3,8,10,11</small>		5759 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsauce mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln <small>1,8</small> 4,70 €		Mo							
9.7.												9.7.								
Di	Kartoffelsalat nach Art des Hauses dazu 4 kleine Camembert und Preiselbeeren <small>8,17,21</small>		5028 Leberklöße auf Bayrisch Kraut mit Stampfkartoffeln <small>1,3,8</small>		5826 Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein <small>8,10,11,15,16,18</small>		Kartoffelsalat nach Art des Hauses dazu 4 kleine Camembert und Preiselbeeren <small>8,17,21</small>		5912 Mettbällchen vom Schwein in Soße, dazu Möhren-Kartoffeldurcheinander <small>1,3,8,10</small>		5237 Rindergeschneitztes in dunkler Soße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>1,10</small> 4,70 €		Di							
10.7.												10.7.								
Mi	Röstitaler mit Apfelmus und Zucker <small>1(Weizen),3,15</small>		5760 Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln <small>1,10</small>		5173 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Soße mit Salzkartoffeln <small>8,10,16,18</small>		Röstitaler mit Apfelmus und Zucker <small>1(Weizen),3,15</small>		5956 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>10,11,18</small>		5474 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree <small>1,4,8,11</small> 4,80 €		Mi							
11.7.												11.7.								
Do	Jägerschnitzel mit Kartoffelbrei und Rosenkohl Gemüse dazu Soße <small>1,8,19,11,15,16,17,20</small>		5703 Geflügelklößchen in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln <small>1,8,10,11</small>		5306 Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen <small>1,3,8</small>		Jägerschnitzel mit Kartoffelbrei und Rosenkohl Gemüse dazu Soße <small>1,8,19,11,15,16,17,20</small>		5954 Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch <small>10,18</small>		5165 Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln <small>1,8,11</small> 4,80 €		Do							
12.7.												12.7.								
Fr	Gebratenes Fischfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Nachtisch <small>1(Weizen),4,8,21</small>		5542 Zwei Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit Süßungsmitteln) <small>1,3,8,25</small>		5023 Frikadelle vom Schwein „Försterin Art“ mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>1,3,10,11</small>		Gebratenes Fischfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Nachtisch <small>1(Weizen),4,8,21</small>		5932 Hähnchenfilet in Currysoße mit Langkornreis <small>8,10,11,18</small>		5103 Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <small>1,8,10</small> 4,70 €		Fr							
13.7.												13.7.								
Sa			5632 Weißkohleintopf mit Schweinefleisch <small>10,18</small>		5465 Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>1,4,8</small>				5997 Omelette „naturell“ mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße <small>1,3,8,10</small>		5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln <small>1,8</small> 4,80 €		Sa							
14.7.												14.7.								
So			5137 Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>8,16,18</small>		5704 Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln <small>1,8,10</small>				5973 Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln <small>1,3,8,10,11</small>		5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <small>8,11,18</small> 4,80 €		So							
15.7.												15.7.								

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.

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: 22.06.2018

Kalenderwoche: 29



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"/>
16.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.7.	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.7.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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	Königsberger Klopse vom Schwein mit Kapernsoße, Kartoffeln und Fingermöhren ^{1(Weizen),3,17}	5706 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis ^{1, 8, 10}	5302 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{1, 3, 10}	Königsberger Klopse vom Schwein mit Kapernsoße, Kartoffeln und Fingermöhren ^{1(Weizen),3,17}	5915 Milchreis mit Zimt und Zucker ^{8,18}	5481 Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln ^{1, 4, 8, 10, 11}
16.7.		●	●		●	●
Di	Buchteln mit Vanillesoße dazu Nachtisch ^{1(Weizen),6,8,23}	5485 Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Erbsen und Stampfkartoffeln ^{4, 8, 10, 18}	5338 Rahmchampignons mit Spätzle ^{1, 3, 8, 10}	Buchteln mit Vanillesoße dazu Nachtisch ^{1(Weizen),6,8,23}	5996 Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{3, 8, 18}	5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10}
17.7.		●	●		●	●
Mi	Kasslerpfanne mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree dazu Obst ^{8,16}	5354 Gemüseragout mit Bandnudeln ^{1, 3, 8, 10}	5794 Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis ^{8,10,11,18}	Kasslerpfanne mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree dazu Obst ^{8,16}	5909 Hackbraten vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 11}	5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln ^{1, 8}
18.7.		●	●		●	●
Do	Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Leberwurst und Leinoel ^{8,15,17}	5746 Geflügelfrikadelle in Soße mit Möhren und Spätzle ^{1, 3, 8, 10, 11}	5020 Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{1, 8, 10, 11}	Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Leberwurst und Leinoel ^{8,15,17}	5955 Makkaroni mit Tomatensoße ^{1, 8, 10}	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{1, 8, 10}
19.7.		●	●		●	●
Fr	Süß-Sauer Eintopf (mit Jagdwurstwürfel und gekochtem Ei) dazu Nachtisch ^{1(Weizen),3,19,21,10,11,15,16,20}	5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Spätzle ^{1, 3, 8, 10, 16}	5521 Zwei Pfannkuchen mit Waldbeerfüllung in Vanillesoße ^{1,3,8}	Süß-Sauer Eintopf (mit Jagdwurstwürfel und gekochtem Ei) dazu Nachtisch ^{1(Weizen),3,19,21,10,11,15,16,20}	5951 Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln ^{1, 4, 8, 10, 11}	5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree ^{8, 11, 18}
20.7.		●	●		●	●
Sa		5617 Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{10, 18}	5510 Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{1,3,8,26}		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}
21.7.		●	●		●	●
So		5127 Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{1,8,10,11}	5016 Vier Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{8, 15, 18}		5911 Meister-Frikadelle vom Schwein in dunkler Soße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 11}	5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle ^{1, 3, 8, 10}
22.7.		●	●		●	●

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, Macadamanuss 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}

Änderungen vorbehalten