



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: 12.05.2017  
Kalenderwoche: 22

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								
<b>Mo</b>	Dillheringshappen dazu Salzkartoffeln und Pudding <sup>4,8,24</sup>		5361 Zwei Pfannkuchen mit Gemüsefüllung <sup>1,3,8</sup>		5784 Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>1,8,10,11</sup>		Dillheringshappen dazu Salzkartoffeln und Pudding <sup>4,8,24</sup>		5973 Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln <sup>1,3,8,10,11</sup>		5214 Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>1,3,10,11,16</sup>		<b>Mo</b>								
29.5.	3,9 BE BE		3,9 BE BE		3,6 BE		2,3 BE		3,6 BE		29.5.										
<b>Di</b>	Bratkartoffeln mit Sülze und einer leichten Remoulade dazu eine Gewürzgurke <sup>8,17</sup>		5174 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse dazu Tomatenreis <sup>11,18</sup>		5364 Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln <sup>1,3,8,10</sup>		Bratkartoffeln mit Sülze und einer leichten Remoulade dazu eine Gewürzgurke <sup>8,17</sup>		5957 Wirsing-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <sup>1,3,10</sup>		5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>1,3,8,10</sup>		<b>Di</b>								
30.5.	3,6 BE		3,6 BE		3 BE		1,5 BE		3,6 BE		30.5.										
<b>Mi</b>	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Gouda Käse <sup>1,19,17</sup>		5069 Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>1,3,8,10,15,16</sup>		5454 Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln <sup>1,4,8,10</sup>		Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Gouda Käse <sup>1,19,17</sup>		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,8,10,11,15,18</sup>		5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <sup>1,3,8,10</sup>		<b>Mi</b>								
31.5.	2,6 BE		2,6 BE		3,4 BE		2,7 BE		2,9 BE		31.5.										
<b>Do</b>	Kartoffelpüree dazu Minifrikadellen vom Schwein, Soße und Rote-Bete-Salat <sup>3,8,17,1</sup>		5323 Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>1,10</sup>		5306 Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen <sup>1,3,8</sup>		Kartoffelpüree dazu Minifrikadellen vom Schwein, Soße und Rote-Bete-Salat <sup>3,8,17,1</sup>		5991 Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein <sup>10,11,15,16,18</sup>		5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln <sup>1,8</sup>		<b>Do</b>								
1.6.	5,3 BE		5,3 BE		7,1 BE		3,3 BE		3,7 BE		1.6.										
<b>Fr</b>	Linseneintopf mit Kasselerfleisch und Kartoffeln dazu Quarkspeise <sup>8,16,1</sup>		5004 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>1,3,8,10</sup>		5706 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis <sup>1,8,10</sup>		Linseneintopf mit Kasselerfleisch und Kartoffeln dazu Quarkspeise <sup>8,16,1</sup>		5934 Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti <sup>1,8,10</sup>		5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <sup>8,11,18</sup>		<b>Fr</b>								
2.6.	3,7 BE		3,7 BE		5,7 BE		3,1 BE		3,2 BE		2.6.										
<b>Sa</b>	5546 Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) <sup>8,18,25</sup>		5319 Makkaroni in feiner Tomatensoße <sup>1,8,10</sup>				5901 Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln <sup>1,3,10,11</sup>		5487 Buntbarsch in Weißwein-Buttersoße dazu bunter Gemüseris <sup>1,4,8</sup>		5487 Buntbarsch in Weißwein-Buttersoße dazu bunter Gemüseris <sup>1,4,8</sup>		<b>Sa</b>								
3.6.	5,0 BE		5,0 BE		5,4 BE		3 BE		3,9 BE		3.6.										
<b>So</b>	5767 Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln <sup>1,8,10,11</sup>		5015 Metzger-Hacksteak vom Rind in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße <sup>1,3,8,10,11</sup>				5951 Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln <sup>1,4,8,10,11</sup>		5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <sup>1,8</sup>		5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <sup>1,8</sup>		<b>So</b>								
Pfingst- sonntag 4.6.	2,6 BE		2,6 BE		3,9 BE		2,8 BE		3,6 BE		Pfingst- sonntag 4.6.										

Abmeldung am gleichen Tag bis max. 08.00 Uhr möglich.

Auslieferungsgebiete:  
Brand-Erbisdorf, Zug und Freiberg

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

Änderungen vorbehalten!

1 = Gluten 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Fisch 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milcheiweiß 9 = Nüsse/Schalenfrüchte 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = mit Antioxidationsmittel 16 = mit Nitritpökelsalz 17 = mit Konservierungsstoff 18 = mit Farbstoff 19 = mit Phosphat 20 = mit Geschmacksverstärker 21 = geschwefelt 24 = mit Süßungsmittel(n) 25 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) c = mit Alkohol v = vegetarisch  
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: [www.apetito.de/Artikelinfo](http://www.apetito.de/Artikelinfo) oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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,Me,La

= Kirschkuchen G,Ei,Me,La

= Butterkuchen G,Me,La,Sf

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: 12.05.2017

Kalenderwoche: 23



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							
Pfingstmontag 5.6.							
Di							
6.6.							
Mi							
7.6.							
Do							
8.6.							
Fr							
9.6.							
Sa							
10.6.							
So							
11.6.							

Menüangebot	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		5746 Geflügelfrikadelle in Soße mit Möhren und Spätzle <sup>1,3,8,10,11</sup>	5532 Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) <sup>1,8,25</sup>		5954 Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch <sup>10,18</sup>	5708 Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen „naturell“ und Kartoffel-Möhrenpüree <sup>1</sup>
Pfingstmontag 5.6.		3,1 BE	4,3 BE		2,7 BE	3,6 BE
Di	Eierkuchen mit Zucker dazu Apfelmus <sup>1,3,8</sup>	5626 Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein <sup>8,10,11,15,16,18</sup>	5170 Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree <sup>1,3,8,10</sup>	Eierkuchen mit Zucker dazu Apfelmus <sup>1,3,8</sup>	5981 Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße <sup>1,3,8</sup>	5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <sup>1,3,8,10,11</sup>
6.6.		3 BE	2,4 BE		5,5 BE	3,7 BE
Mi	Gefüllte Paprikaschote dazu Kartoffelbrei und Soße dazu Kompott <sup>8,1</sup>	5024 Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln <sup>1,3,8,10</sup>	5619 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit zwei Bockwürstchen vom Schwein <sup>10,11,15,16,18</sup>	Gefüllte Paprikaschote dazu Kartoffelbrei und Soße dazu Kompott <sup>8,1</sup>	5963 Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln <sup>1,8,10</sup>	5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“, dazu Hörnchennudeln <sup>1,11</sup>
7.6.		3,0 BE	4,6 BE		3,2 BE	4,3 BE
Do	Kasseler mit Soße dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse <sup>8,16,21,1</sup>	5353 Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße <sup>1,8,10</sup>	5072 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in kräftiger Soße dazu Rübengemüse und Spätzle <sup>1,3,8,10,11</sup>	Kasseler mit Soße dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse <sup>8,16,21,1</sup>	5933 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis <sup>1,8,10</sup>	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>1,8,10</sup>
8.6.		3,3 BE	3,8 BE		5,1 BE	2,6 BE
Fr	Matjessalat mit Zwiebel- und Gewürzgurkenwürfel und Salzkartoffeln <sup>4,17,21,1</sup>	5231 Herzhaftes Kesselgulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree <sup>8,10,11,18</sup>	5302 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>1,3,10</sup>	Matjessalat mit Zwiebel- und Gewürzgurkenwürfel und Salzkartoffeln <sup>4,17,21,1</sup>	5932 Hähnchenfilet in Currysoße mit Langkornreis <sup>8,10,11,18</sup>	5206 Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>1,3,8,10</sup>
9.6.		2,4 BE	6 BE		4,6 BE	4,6 BE
Sa		5542 Zwei Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit Süßungsmitteln) <sup>1,3,8,25</sup>	5613 Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein <sup>10,11,15,16,18</sup>		5997 Omelette „naturell“ mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße <sup>1,3,8,10</sup>	5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <sup>1,3,8,10</sup>
10.6.		3,1 BE	4,4 BE		2,5 BE	2,9 BE
So		5056 Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <sup>3,8,10,11,15,18</sup>	5074 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in pikanter Schaschliksoße, dazu Spiralnudeln <sup>1,3,11</sup>		5917 Herzhaftes Rindergulasch mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln <sup>1</sup>	5464 Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree <sup>4,8,18</sup>
11.6.		2,7 BE	5,1 BE		2,4 BE	2,4 BE

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

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 €.

1 = Gluten 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Fisch 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milcheiweiß 9 = Laktose 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = mit Antioxidationsmittel 16 = mit Nitritpökelsalz 17 = mit Konservierungsmittel 18 = mit Farbstoff 19 = mit Phosphat 20 = mit Geschmacksverstärker 21 = geschwefelt 24 = mit Süßungsmittel(n) 25 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) c = mit Alkohol v = vegetarisch Hier gibt es weitere Artikelinformationen: [www.apetito.de/Artikelinfo](http://www.apetito.de/Artikelinfo) oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 <sup>G,Me,La</sup>

= Kirschkuchen <sup>G,Ei,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,Me,La,Sf</sup>



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: 26.05.2017  
Kalenderwoche: 24

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							
<b>Mo</b>	Spaghetti mit Jagdwurstwürfel und fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Gouda Käse und Obst <sup>1</sup>		5137 Kasserbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>8,16,18</sup>		5601 Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch <sup>10,18</sup>		Spaghetti mit Jagdwurstwürfel und fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Gouda Käse und Obst <sup>1</sup>		5908 Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <sup>1,3,8,10,11</sup>		5165 Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln <sup>1,8,11</sup>		<b>Mo</b>							
12.6.	3,2 BE		3,2 BE		2,6 BE		3,2 BE		3,2 BE		3,6 BE		12.6.							
<b>Di</b>	Kochfisch mit Senfsoße, Kartoffeln und Apfelrotkohl <sup>1,21,24,4</sup>		5360 Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln <sup>3,8,18</sup>		5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Spätzle <sup>1,3,8,10,16</sup>		Kochfisch mit Senfsoße, Kartoffeln und Apfelrotkohl <sup>1,21,24,4</sup>		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,8,10,11,15,18</sup>		5764 Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln <sup>1,8</sup>		<b>Di</b>							
13.6.	2,7 BE		2,7 BE		3,5 BE		2,7 BE		2,7 BE		3,2 BE		13.6.							
<b>Mi</b>	Rahmgeschnetztes dazu Spätzle und Chinakohl mit Orangen und Schmandsoße <sup>1,3,8</sup>		5061 Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle <sup>1,3,10,11</sup>		5349 Kleine Gemüseröstis dazu buntes Gemüse „naturell“ und Stampfkartoffeln <sup>1,3,8,10,12</sup>		Rahmgeschnetztes dazu Spätzle und Chinakohl mit Orangen und Schmandsoße <sup>1,3,8</sup>		5918 Schweinebraten in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln <sup>1,3,8,10,11</sup>		5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <sup>1,8</sup>		<b>Mi</b>							
14.6.	3,6 BE		3,6 BE		4,4 BE		2,2 BE		2,2 BE		3,6 BE		14.6.							
<b>Do</b>	Krautroulade mit Kümmelsoße dazu Kartoffeln, Obst <sup>8,3,1,23</sup>		5543 Geschnittener Eierpfannkuchen mit Vanillesoße und Pflaumenkompott <sup>1,3,8</sup>		5145 Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>8,15,16,18</sup>		Krautroulade mit Kümmelsoße dazu Kartoffeln, Obst <sup>8,3,1,23</sup>		5907 Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln <sup>1,3,8,10</sup>		5237 Rindergeschnetztes in dunkler Soße dazu Möhren und Salzkartoffeln <sup>1,10</sup>		<b>Do</b>							
15.6.	6,9 BE		6,9 BE		3,2 BE		3 BE		3 BE		2,4 BE		15.6.							
<b>Fr</b>	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch und Gemüseeinlage dazu Joghurt <sup>1,8,16,24</sup>		5071 Zwei Scheiben Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln <sup>1,8,15,16</sup>		5465 Panierte Fischrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>1,4,8</sup>		Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch und Gemüseeinlage dazu Joghurt <sup>1,8,16,24</sup>		5909 Hackbraten vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <sup>1,3,8,10,11</sup>		5103 Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <sup>1,8,10</sup>		<b>Fr</b>							
16.6.	3,1 BE		3,1 BE		3,9 BE		2,7 BE		2,7 BE		2,9 BE		16.6.							
<b>Sa</b>			5600 Möhreeneintopf mit Schweinefleisch <sup>18</sup>		5305 Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>8,18</sup>				5916 Schweinegeschnetztes in Pilzsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <sup>1,8,10,16</sup>		5484 Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln <sup>1,4,8</sup>		<b>Sa</b>							
17.6.	2,4 BE		2,4 BE		7,1 BE		2,5 BE		2,5 BE		4 BE		17.6.							
<b>So</b>			5168 Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree <sup>3,8,10,11,18</sup>		5704 Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>1,8,10</sup>				5912 Mettbällchen vom Schwein in Soße, dazu Möhren-Kartoffeldurcheinander <sup>1,3,8,10</sup>		5474 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree <sup>1,4,8,11</sup>		<b>So</b>							
18.6.	3,3 BE		3,3 BE		2,5 BE		2,8 BE		2,8 BE		4,4 BE		18.6.							

Abmeldung am gleichen Tag bis max. 08.00 Uhr möglich.

Auslieferungsgebiete:  
Brand-Erbisdorf, Zug und Freiberg

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

Änderungen vorbehalten!

1 = Gluten 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Fisch 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milcheiweiß 9 = Nüsse/Schalenfrüchte 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = mit Antioxidationsmittel 16 = mit Nitritpökelsalz 17 = mit Konservierungsstoff 18 = mit Farbstoff 19 = mit Phosphat 20 = mit Geschmacksverstärker 21 = geschwefelt 24 = mit Süßungsmittel(n) 25 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) c = mit Alkohol v = vegetarisch  
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: [www.apetito.de/Artikelinfo](http://www.apetito.de/Artikelinfo) oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

**Wählen Sie Ihre Kostform:**

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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,Me,La

= Kirschkuchen G,Ei,Me,La

= Butterkuchen G,Me,La,Sf

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: 26.05.2017

Kalenderwoche: 25



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"/>
19.6.	<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"/>
20.6.	<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"/>
21.6.	<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"/>
22.6.	<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"/>
23.6.	<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"/>
24.6.	<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"/>
25.6.	<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	Hühnerfrikassee mit Kartoffeln und Möhengemüse dazu Nachtisch <sup>1</sup>	5075 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senfsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>1,3,8,11</sup>	5173 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Soße mit Salzkartoffeln <sup>8,10,16,18</sup>	Hühnerfrikassee mit Kartoffeln und Möhengemüse dazu Nachtisch <sup>1</sup>	5953 Möhreintopf vegetarisch <sup>18</sup>	5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <sup>1,3,8,10</sup>
19.6.		3,1 BE	3,6 BE		1,9 BE	2,9 BE
Di	Pan. Seelachsfilet dazu Kartoffelbrei und Dillsoße, Rotkraut <sup>1,4,8,21</sup>	5016 Vier Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>8,15,18</sup>	5522 Dänischer Pfannkuchen gefüllt mit Roter Grütze in Vanillesoße <sup>1,3,8</sup>	Pan. Seelachsfilet dazu Kartoffelbrei und Dillsoße, Rotkraut <sup>1,4,8,21</sup>	5996 Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>3,8,18</sup>	5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“, dazu Hörnchennudeln <sup>1,11</sup>
20.6.		3,2 BE	5,5 BE		3 BE	4,3 BE
Mi	Vegetarischer Gemüseeintopf dazu Kuchen <sup>1,3</sup>	5392 Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>1,3,8,10</sup>	5703 Geflügelklößchen in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln <sup>1,8,10,11</sup>	Vegetarischer Gemüseeintopf dazu Kuchen <sup>1,3</sup>	5956 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>10,11,18</sup>	5796 Putengeschnetzeltes in Soße „Gärtnerin Art“ mit Reis <sup>1,8,10</sup>
21.6.		4,2 BE	2,8 BE		2,2 BE	5,5 BE
Do	Schweinegulasch mit Knödeln und Sauerkraut <sup>1,3,8</sup>	5010 Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <sup>1,3,8,10,11</sup>	5617 Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch <sup>10,18</sup>	Schweinegulasch mit Knödeln und Sauerkraut <sup>1,3,8</sup>	5908 Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <sup>1,3,8,10,11</sup>	5481 Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>1,4,8,10,11</sup>
22.6.		2,9 BE	2,5 BE		3,2 BE	4,1 BE
Fr	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Kompott <sup>1,8</sup>	5763 Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti <sup>1,8,10</sup>	5337 Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße <sup>1,3,8,10</sup>	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Kompott <sup>1,8</sup>	5914 Grießbrei mit Apfel-Erdbeer-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <sup>1,8,26</sup>	5484 Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln <sup>1,4,8</sup>
23.6.		3,3 BE	4,7 BE		3 BE	4 BE
Sa		5622 Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch <sup>10,11,18</sup>	5531 Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) <sup>8,18,25</sup>		5990 Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmssoße mit Salzkartoffeln <sup>1,4,8,10</sup>	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>1,8,10</sup>
24.6.		2,9 BE	4,8 BE		2,8 BE	2,6 BE
So		5485 Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Erbsen und Stampfkartoffeln <sup>4,8,10,18</sup>	5108 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Erbsengemüse und Spätzle <sup>1,3,8,10</sup>		5911 Meister-Frikadelle vom Schwein in dunkler Soße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>1,3,8,10,11</sup>	5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln <sup>1,8</sup>
25.6.		3,1 BE	3,4 BE		2,8 BE	3,7 BE

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 €.

1 = Gluten 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Fisch 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milcheiweiß 9 = Laktose 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = mit Antioxidationsmittel 16 = mit Nitritpökelsalz 17 = mit Konservierungsstoff 18 = mit Farbstoff 19 = mit Phosphat 20 = mit Geschmacksverstärker 21 = geschwefelt 24 = mit Süßungsmittel(n) 25 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) c = mit Alkohol v = vegetarisch  
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: [www.apetito.de/Artikelinfo](http://www.apetito.de/Artikelinfo) oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben 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 <sup>G,Me,La</sup>

= Kirschkuchen <sup>G,Ei,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,Me,La,Sf</sup>