



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: 13.04.2018

Kalenderwoche: 18

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	Bunte Spirelli mit Käse-Sahne-Soße dazu Nachtisch ^{1(Weizen),3,8,17}		5073 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis ^{1,3,10}		5306 Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen ^{1,3,8}		Bunte Spirelli mit Käse-Sahne-Soße dazu Nachtisch ^{1(Weizen),3,8,17}		5963 Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln ^{1,8,10}		5214 Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{1,3,10,11,16} 4,80 €		Mo								
30.4.												30.4.									
Di	Gedr. Fischfilet dazu Kartoffeln, Rotkohl und Dillsoße ^{1(Weizen),4,8,21}		5538 Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) ^{1,3,8,25}		5004 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{1,3,8,10}		Gedr. Fischfilet dazu Kartoffeln, Rotkohl und Dillsoße ^{1(Weizen),4,8,21}		5934 Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti ^{1,8,10}		5175 Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{1,10,11} 4,80 €		Di								
Tag der Arbeit 1.5.												1.5.									
Do	Schweinegulasch dazu Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse ^{1(Weizen)}		5145 Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{8,15,16,18}		5392 Kartoffel-Gemüseauflauf ^{1,3,8,10}		Schweinegulasch dazu Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse ^{1(Weizen)}		5991 Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{10,11,15,16,18}		5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln ^{1,8} 4,80 €		Do								
3.5.												3.5.									
Fr	Buttermilchgetzen gebacken dazu Kompott 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}		Buttermilchgetzen gebacken dazu Kompott ⁸		5973 Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln ^{1,3,8,10,11}		5487 Buntbarsch in Weißwein-Buttersoße dazu bunter Gemüseris ^{1,4,8} 4,70 €		Fr								
4.5.												4.5.									
Sa	Buttermilchgetzen gebacken dazu Kompott ⁸		5629 Wirsingintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein ^{1,3,10}		5075 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senfsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{1,3,8,11}		Buttermilchgetzen gebacken dazu Kompott ⁸		5914 Grießbrei mit Apfel-Erdbeer-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{1,8,26}		5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree ^{8,11,18} 4,80 €		Sa								
5.5.												5.5.									
So	Buttermilchgetzen gebacken dazu Kompott ⁸		5170 Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree ^{1,3,8,10}		5767 Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln ^{1,8,10,11}		Buttermilchgetzen gebacken dazu Kompott 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} 4,70 €		So								
6.5.												6.5.									

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 Süßungsmitteln 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.apetit.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: 13.04.2018

Kalenderwoche: 19



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"/>
7.5.	<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"/>
8.5.	<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"/>
9.5.	<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"/>
Christi Himmelfahrt 10.5.	<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"/>
11.5.	<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"/>
12.5.	<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"/>
13.5.	<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	Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße ^{1(Weizen),15}		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}		Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße ^{1(Weizen),15}		5901 Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln ^{1, 3, 10, 11}		5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{1, 8, 10}	
7.5.												
Di	Marinierter Hering dazu Salzkartoffeln und Nachtisch ⁵		5353 Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße ^{1,8,10}		5784 Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{1, 8, 10, 11}		Marinierter Hering dazu Salzkartoffeln und Nachtisch ⁵		5953 Möhreintopf vegetarisch ¹⁸		5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10, 11}	
8.5.												
Mi	Fadennudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage dazu Dessert ^{1(Weizen),3,8}		5022 Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 11}		5621 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst ^{10,11,15,16,18}		Fadennudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage dazu Dessert ^{1(Weizen),3,8}		5981 Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße ^{1,3,8}		5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle ^{1, 3, 8, 10}	
9.5.												
Do	Christi Himmelfahrt 10.5.		5540 Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{1,8,26}		5045 Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln ¹				5933 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis ^{1,8,10}		5464 Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingsspüree ^{4,8,18}	
10.5.												
Fr			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}				5917 Herzhaftes Rindergulasch mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln ¹		5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“, dazu Hörnchennudeln ^{1, 11}	
11.5.												
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}	
12.5.												
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}				5951 Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln ^{1, 4, 8, 10, 11}		5206 Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10}	
13.5.												

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 Phenylalinquelle 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: 27.04.2018
Kalenderwoche: 20

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	Gebr. Seelachsfilet mit Kartoffeln, Mandelbrokkoli und Kräutersoße ^{1(Weizen),4,8,9}		5483 Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis ^{1,4,8,10}		5360 Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln ^{3,8,18}		Gebr. Seelachsfilet mit Kartoffeln, Mandelbrokkoli und Kräutersoße ^{1(Weizen),4,8,9}		5954 Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch ^{10,18}		5759 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsauce mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln ^{1,8}		Mo								
14.5.		●		●		●		●		●		14.5.									
Di	Putengeschnetzeltes mit Ananas dazu Butterreis ⁸		5137 Kasserbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{8,16,18}		5306 Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen ^{1,3,8}		Putengeschnetzeltes mit Ananas dazu Butterreis ⁸		5908 Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{1,3,8,10,11}		5474 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree ^{1,4,8,11}		Di								
15.5.		●		●		●		●		●		15.5.									
Mi	Spaghetti Bolognese (vom Schwein) dazu Kompott ^{1(Weizen)}		5760 Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln ^{1,10}		5301 Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{1,8,10}		Spaghetti Bolognese (vom Schwein) dazu Kompott ^{1(Weizen)}		5915 Milchreis mit Zimt und Zucker ^{8,18}		5165 Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1,8,11}		Mi								
16.5.		●		●		●		●		●		16.5.									
Do	Spinat mit Schlemmerrührei und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^{1(Weizen),3,8}		5302 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{1,3,10}		5626 Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{8,10,11,15,16,18}		Spinat mit Schlemmerrührei und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^{1(Weizen),3,8}		5912 Mettbällchen vom Schwein in Soße, dazu Möhren-Kartoffeldurcheinander ^{1,3,8,10}		5237 Rindergeschnetzeltes in dunkler Soße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{1,10}		Do								
17.5.		●		●		●		●		●		17.5.									
Fr	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus ^{1(Weizen),3,15}		5542 Zwei Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit Süßungsmitteln) ^{1,3,8,25}		5023 Frikadelle vom Schwein „Fürsterin Art“ mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{1,3,10,11}		Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus ^{1(Weizen),3,15}		5932 Hähnchenfilet in Currysoße mit Langkornreis ^{8,10,11,18}		5103 Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1,8,10}		Fr								
18.5.		●		●		●		●		●		18.5.									
Sa			5632 Weißkohleintopf mit Schweinefleisch ^{10,18}		5465 Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{1,4,8}				5997 Omelette „naturell“ mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße ^{1,3,8,10}		5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln ^{1,8}		Sa								
19.5.		●		●		●		●		●		19.5.									
So			5168 Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree ^{3,8,10,11,18}		5704 Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln ^{1,8,10}				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}		So								
Pfingstsonntag 20.5.		●		●		●		●		●		Pfingstsonntag 20.5.									

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: 27.04.2018

Kalenderwoche: 21



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"/>
Pfingstmontag 21.5.	<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"/>
22.5.	<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"/>
23.5.	<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"/>
24.5.	<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"/>
25.5.	<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"/>
26.5.	<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"/>
27.5.	<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		5706 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis ^{1, 8, 10}	5028 Leberklöße auf Bayrisch Kraut mit Stampfkartoffeln ^{1,3,8}		5956 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{10,11,18}	5481 Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln ^{1, 4, 8, 10, 11}
Pfingstmontag 21.5.		●	●		●	●
Di	Pellkartoffeln mit Brathering und Zwiebelscheiben dazu Nachtisch ⁴	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}	Pellkartoffeln mit Brathering und Zwiebelscheiben dazu Nachtisch ⁴	5955 Makkaroni mit Tomatensoße ^{1,8,10}	5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree ^{8, 11, 18}
22.5.		●	●		●	●
Mi	Risotto mit Jagdwurstwürfel und herzhafter Tomatensoße ^{1(Weizen),11,15,16,17,20}	5354 Gemüseragout mit Bandnudeln ^{1, 3, 8, 10}	5794 Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis ^{8,10,11,18}	Risotto mit Jagdwurstwürfel und herzhafter Tomatensoße ^{1(Weizen),11,15,16,17,20}	5990 Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmssoße mit Salzkartoffeln ^{1, 4, 8, 10}	5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln ^{1, 8}
23.5.		●	●		●	●
Do	Hähnchenschenkel in Soße mit Petersilienkartoffeln und Möhren-Kohlrabi-Gemüse ^{1(Weizen).}	5485 Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Erbsen und Stampfkartoffeln ^{4, 8, 10, 18}	5521 Zwei Pfannkuchen mit Waldbeerfüllung in Vanillesoße ^{1,3,8}	Hähnchenschenkel in Soße mit Petersilienkartoffeln und Möhren-Kohlrabi-Gemüse ^{1(Weizen).}	5996 Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{3, 8, 18}	5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10}
24.5.		●	●		●	●
Fr	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Kompott ^{1(Weizen),3,8}	5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Spätzle ^{1, 3, 8, 10, 16}	5338 Rahmchampignons mit Spätzle ^{1, 3, 8, 10}	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Kompott ^{1(Weizen),3,8}	5909 Hackbraten vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 11}	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{1, 8, 10}
25.5.		●	●		●	●
Sa		5617 Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{10, 18}	5796 Putengeschnetzeltes in Soße „Gärtnerin Art“ mit Reis ^{1, 8, 10}		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}
26.5.		●	●		●	●
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}
27.5.		●	●		●	●

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}

Änderungen vorbehalten