



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: 16.02.2018
Kalenderwoche: 10

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	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch und Gemüseeinlage dazu Joghurt <small>1(Gerste),8,16,24</small>		5538 Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) <small>1,3,8,25</small>		5784 Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>1, 8, 10, 11</small>		Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch und Gemüseeinlage dazu Joghurt <small>1(Gerste),8,16,24</small>		5934 Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti <small>1, 8, 10</small>		5175 Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>1,10,11</small>		Mo							
5.3.		●		●		●		●		●		●	5.3.							
Di	Tiegelwurst mit Kartoffelbrei und Sauerkraut dazu Nachtisch <small>8,15,16,17</small>		5145 Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>8, 15, 16, 18</small>		5324 Spaghetti „á la Carbonara“ in Käsesoße mit Speck <small>1,3,8,10,16</small>		Tiegelwurst mit Kartoffelbrei und Sauerkraut dazu Nachtisch <small>8,15,16,17</small>		5963 Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln <small>1, 8, 10</small>		5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>1, 3, 8, 10</small>		Di							
6.3.		●		●		●		●		●		●	6.3.							
Mi	Matjessalat mit Zwiebel- und Gewürzgurkenwürfel und Salzkartoffeln <small>4,17,21</small>		5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Spätzle <small>1, 3, 8, 10, 16</small>		5338 Rahmchampignons mit Spätzle <small>1, 3, 8, 10</small>		Matjessalat mit Zwiebel- und Gewürzgurkenwürfel und Salzkartoffeln <small>4,17,21</small>		5996 Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>3, 8, 18</small>		5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>1, 8, 10</small>		Mi							
7.3.		●		●		●		●		●		●	7.3.							
Do	Szevediner Gulasch dazu Knödelscheiben und Salat <small>1(Weizen),3,8</small>		5174 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse dazu Tomatenreis <small>11, 18</small>		5306 Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen <small>1, 3, 8</small>		Szevediner Gulasch dazu Knödelscheiben und Salat <small>1(Weizen),3,8</small>		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3, 8, 10, 11, 15, 18</small>		5214 Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>1, 3, 10, 11, 16</small>		Do							
8.3.		●		●		●		●		●		●	8.3.							
Fr	Jägerschnitzel mit Kartoffelbrei und Rosenkohl Gemüse dazu Soße <small>1(Weizen),8,1115,16,17,19,20</small>		5364 Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln <small>1, 3, 8, 10</small>		5023 Frikadelle vom Schwein „Fürsterin Art“ mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>1, 3, 10, 11</small>		Jägerschnitzel mit Kartoffelbrei und Rosenkohl Gemüse dazu Soße <small>1(Weizen),8,1115,16,17,19,20</small>		5912 Mettbällchen vom Schwein in Soße, dazu Möhren-Kartoffeldurcheinander <small>1, 3, 8, 10</small>		5103 Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <small>1, 8, 10</small>		Fr							
9.3.		●		●		●		●		●		●	9.3.							
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>		Sa							
10.3.		●		●		●		●		●		●	10.3.							
So			5045 Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln <small>1</small>		5704 Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>1, 8, 10</small>				5951 Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln <small>1, 4, 8, 10, 11</small>		5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <small>8, 11, 18</small>		So							
11.3.		●		●		●		●		●		●	11.3.							

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 = geschwärtzt 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.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: 16.02.2018

Kalenderwoche: 11



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"/>
12.3.	<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"/>
13.3.	<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"/>
14.3.	<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"/>
15.3.	<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"/>
16.3.	<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"/>
17.3.	<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"/>
18.3.	<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	Dillheringshappen dazu Salzkartoffeln und Pudding ^{4,8,24}	5056 Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^{3, 8, 10, 11, 15, 18}	5022 Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 11}	Dillheringshappen dazu Salzkartoffeln und Pudding ^{4,8,24}	5981 Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße ^{1,3,8}	5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße ^{1, 3, 8, 10, 11}
12.3.		●	●		●	●
Di	Gekochte Schweinerippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Kompott	5073 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis ^{1, 3, 10}	5542 Zwei Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit Süßungsmitteln) ^{1, 3, 8, 25}	Gekochte Schweinerippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Kompott	5901 Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln ^{1, 3, 10, 11}	5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle ^{1, 3, 8, 10}
13.3.		●	●		●	●
Mi	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Gouda Käse ^{1(Weizen),11,15,16,17,20}	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}	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Gouda Käse ^{1(Weizen),11,15,16,17,20}	5973 Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln ^{1, 3, 8, 10, 11}	5487 Buntbarsch in Weißwein-Buttersoße dazu bunter Gemüseris ^{1, 4, 8}
14.3.		●	●		●	●
Do	Sauerbraten vom Rind mit Klößen und Rotkraut ^{1(Weizen),21}	5004 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{1, 3, 8, 10}	5392 Kartoffel-Gemüseauflauf ^{1, 3, 8, 10}	Sauerbraten vom Rind mit Klößen und Rotkraut ^{1(Weizen),21}	5991 Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{10, 11, 15, 16, 18}	5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln ^{1, 8}
15.3.		●	●		●	●
Fr	Hefeknödel mit Heidelbeeren ^{1(Weizen),3,8}	5760 Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln ^{1, 10}	5301 Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{1, 8, 10}	Hefeknödel mit Heidelbeeren ^{1(Weizen),3,8}	5954 Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch ^{10, 18}	5165 Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1, 8, 11}
16.3.		●	●		●	●
Sa		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}		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}
17.3.		●	●		●	●
So		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}		5951 Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln ^{1, 4, 8, 10, 11}	5764 Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln ^{1, 8}
18.3.		●	●		●	●

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,61,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen ^{G,61,M,Me,La,Sf,Sf1}

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: 02.03.2018

Kalenderwoche: 12

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	Beefsteak mit Spinat und Kartoffeln dazu Banane ^{1(Weizen),3,23}		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}		Beefsteak mit Spinat und Kartoffeln dazu Banane ^{1(Weizen),3,23}		5953 Möhreintopf vegetarisch ¹⁸		5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße ^{1,3,8,10,11}		Mo								
19.3.												19.3.									
Di	Schweinegulasch mit Gabelspaghetti dazu Kompott ^{1(Weizen),3}		5540 Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{1,8,26}		5796 Putengeschnetzeltes in Soße „Gärtnerin Art“ mit Reis ^{1,8,10}		Schweinegulasch mit Gabelspaghetti dazu Kompott ^{1(Weizen),3}		5917 Herzhaftes Rindergulasch mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln ¹		5237 Rindergeschnetzeltes in dunkler Soße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{1,10}		Di								
20.3.												20.3.									
Mi	Gebr. Seelachsfilet mit Kartoffeln, Mandelbrokkoli und Kräutersoße ^{1(Weizen),4,8,9}		5481 Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln ^{1,4,8,10,11}		5306 Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen ^{1,3,8}		Gebr. Seelachsfilet mit Kartoffeln, Mandelbrokkoli und Kräutersoße ^{1(Weizen),4,8,9}		5901 Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln ^{1,3,10,11}		5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“, dazu Hörnchennudeln ^{1,11}		Mi								
21.3.												21.3.									
Do	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffeln und Sauce-Hollandaise dazu Rohkostsalat ^{1(Weizen),3,8,21}		5073 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis ^{1,3,10}		5324 Spaghetti „á la Carbonara“ in Käsesoße mit Speck ^{1,3,8,10,16}		Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffeln und Sauce-Hollandaise dazu Rohkostsalat ^{1(Weizen),3,8,21}		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,8,10,11,15,18}		5103 Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1,8,10}		Do								
22.3.												22.3.									
Fr	Bunter Gemüseeintopf mit Rinderkochfleisch dazu Dessert ⁸		5510 Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{1,3,8,26}		5617 Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{10,18}		Bunter Gemüseeintopf mit Rinderkochfleisch dazu Dessert ⁸		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}		Fr								
23.3.												23.3.									
Sa			5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Spätzle ^{1,3,8,10,16}		5016 Vier Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{8,15,18}				5909 Hackbraten vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{1,3,8,10,11}		5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln ^{1,8}		Sa								
24.3.												24.3.									
So			5170 Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree ^{1,3,8,10}		5045 Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln ¹				5933 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis ^{1,8,10}		5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße ^{1,3,8,10,11}		So								
25.3.												25.3.									

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 Süßungsmitteln 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: 02.03.2018

Kalenderwoche: 13



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"/>
26.3.	<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"/>
27.3.	<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"/>
28.3.	<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"/>
29.3.	<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"/>
Karfreitag 30.3.	<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"/>
31.3.	<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"/>
Ostersonntag 1.4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1 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	Spaghetti mit Jagdwurstwürfel dazu fruchtige Basilikum-Tomatensauce, geriebenen Gouda Käse ^{1(Weizen),8,11,15,16,17,20}	5601 Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch ^{10,18}	5796 Putengeschnetzeltes in Soße „Gärtnerin Art“ mit Reis ^{1,8,10}	Spaghetti mit Jagdwurstwürfel dazu fruchtige Basilikum-Tomatensauce, geriebenen Gouda Käse ^{1(Weizen),8,11,15,16,17,20}	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}
26.3.		●	●		●	●
Di	Eisbein vom Schwein mit Meerrettichsoße dazu Klöße und Obst ^{1(Weizen),16,21}	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}	Eisbein vom Schwein mit Meerrettichsoße dazu Klöße und Obst ^{1(Weizen),16,21}	5957 Wirsing-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein ^{1,3,10}	5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{1,3,8,10}
27.3.		●	●		●	●
Mi	Kartoffelbrei und Rahmgeschnetzeltes dazu Weißkraut-Möhren-Rohkost ^{1(Weizen),8,21}	5746 Geflügelfrikadelle in Soße mit Möhren und Spätzle ^{1,3,8,10,11}	5532 Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) ^{1,8,25}	Kartoffelbrei und Rahmgeschnetzeltes dazu Weißkraut-Möhren-Rohkost ^{1(Weizen),8,21}	5954 Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch ^{10,18}	5708 Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen „naturell“ und Kartoffel-Möhrenpüree ¹
28.3.		●	●		●	●
Do	Kartoffelsalat nach Art des Hauses dazu gebratenes Seelachsfilet ^{1(Weizen),4,8}	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}	Kartoffelsalat nach Art des Hauses dazu gebratenes Seelachsfilet ^{1(Weizen),4,8}	5963 Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln ^{1,8,10}	5206 Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße ^{1,3,8,10}
29.3.		●	●		●	●
Fr		5137 Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{8,16,18}	5360 Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln ^{3,8,18}		5908 Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{1,3,8,10,11}	5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree ^{8,11,18}
Karfreitag 30.3.		●	●		●	●
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}
31.3.		●	●		●	●
So		5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Spätzle ^{1,3,8,10,16}	5016 Vier Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{8,15,18}		5074 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in pikanter Schaschliksoße dazu Spiralnudeln ^{1,3,11}	5464 Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree ^{4,8,18}
Ostersonntag 1.4.		●	●		●	●

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}

Änderungen vorbehalten