

Lebensfreude

Genießen Sie nach Herzenslust die leckersten Menüs. Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen 7 herrlichen Gerichten.



Unsere Empfehlung am Montag



Unsere Empfehlung am Dienstag



Unsere Empfehlung am Mittwoch



Unsere Empfehlung am Donnerstag

Bestellschein

Kalender-woche **3**

Kunden Nr.

Name, Vorname

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens:

09.01.06

Menü	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6	Preis-Tipp	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Dessert
Kostform	Leichte Kostlichkeiten	Menü des Tages	Diät <small>Diabetes Leichte Vollkost</small>	Für den kleinen Hunger	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblings-Menü								
€*	4,45 €	4,90 €	5,25 €	4,70 €	5,65 €	8,95 €	4,95 €								
Montag 16.1.	Grießbrei mit Apfel-Heidelbeerkompott	Gebratene Mettbällchen vom Schwein in Soße mit grünen Bohnen in Specksoße und Stampfkartoffeln 3,4 BE	Gebratene Geflügelfleischbällchen in feiner Soße mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,2 BE/L	Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln 2,5 BE/L	Kasseler in Soße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 2,8 BE/L	Unsere Empfehlung Geschnittene Entenbrust in feiner Orangensoße, dazu Fingermöhren und Reis/Wildreis, Dessert	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 2,6 BE/L	Mo. 16.1.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Dienstag 17.1.	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 2,4 BE/L	Gemüseschnitte auf buntem Gemüse mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Alaska-Seelachsschnitte in milder Senfsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 2,8 BE/L	Vegetarischer Möhreintopf 3,3 BE/L	Unsere Empfehlung Rinderbraten in Soße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 3,0 BE/L	Hubertusbraten vom Schwein in Champignon-Rahmsoße mit grünen Bohnen "naturell" und Kartoffelklößen, Dessert	Rustikaler Bauernschmaus mit Kartoffelstücken, Schinken und Ei	Di. 17.1.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Mittwoch 18.1.	Unsere Empfehlung Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree 2,6 BE/L	Graupensuppe mit Rindfleischklößchen 3,4 BE/L	Waldpilze in Cremesoße mit Spätzle 3,3 BE/L	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit natürlichem Mischgemüse und Stampfkartoffeln 2,5 BE/L	Schweineschnitzel "Wiener Art", dazu bunte Gemüseplatte mit Soße à la Hollandaise und Röstkartoffeln 3,6 BE/L	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" mit Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	Mi. 18.1.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Donnerstag 19.1.	Jägerfrikadelle in Champignonsoße mit Möhren und Stampfkartoffeln 2,3 BE/L	Nudelplatte "Tri Italia" Drei Nudelsorten mit verschiedenen Soßen	Unsere Empfehlung Grießbrei mit Ananas-kompott 4,4 BE/L	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Spinat und Salzkartoffeln 2,0 BE/L	Panierte Seehecht-Schnitte mit buntem Gemüse "naturell" und Stampfkartoffeln 3,8 BE/L	Wildgulasch vom Hirsch in Johannisbeer-Rotwein-Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße, Dessert	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 2,7 BE/L	Do. 19.1.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Freitag 20.1.	Hühnchenfleisch in Champignonsoße mit Erbsen und Kartoffelpüree 2,5 BE/L	Herzhafter Rindersaftgulasch mit Spätzle 4,1 BE/L	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräuter-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren "naturell" und Salzkartoffeln 3,9 BE/L	Pflaumenpfannkuchen in Vanillesoße ² 3,0 BE/L	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Brokkoli 3,2 BE/L	Unsere Empfehlung Hähnchenbrust in Weißweinsoße mit Brokkoli "naturell" und Langkornreis, Dessert 3,2 BE/L	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln	Fr. 20.1.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Samstag 21.1.	Unsere Empfehlung Vegetarischer Möhreintopf 2,6 BE/L	Milchreis mit feinem Ananas-Pfirsich-Apfel-Kompott	Schweinerollbraten in Bratensaft, grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße 3,9 BE/L	Seelachsstreifen in pikanter Gemüsesoße mit Reis-Erbsen-Mischung 3,3 BE/L	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti 3,1 BE/L	Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen, Dessert	Panierte Hähnchen-Häpchen mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree 3,4 BE/L	Sa. 21.1.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Sonntag 22.1.	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 2,7 BE/L	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,5 BE	Hähnchenfilets "Gärtnerin-Art" mit Gemüserais 3,3 BE/L	Fränkischer Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle 3,5 BE/L	Unsere Empfehlung Jägerfrikadelle mit Rotkohl und Spätzle	Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln Dessert	Bunte Gemüseplatte: Blumenkohl, grüne Bohnen und Fingermöhren, Stampfkartoffeln 2,9 BE/L	So. 22.1.	1	2	3	4	5	6	Dessert

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,38 pro Menü

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Süßungsmittel
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Antioxidationsmittel
- 5 = mit Nitritpökelsalz
- ☑ = enthält Alkohol



Unsere Empfehlung am Freitag



Unsere Empfehlung am Samstag



Unsere Empfehlung am Sonntag

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

6 98 11 50

Noch einfacher geht's per Internet:
www.drk-berlin.de/menu

Anderungen vorbehalten

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 11:00 Uhr mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Lebensfreude

Beachten Sie bitte unsere tägliche Menü-Empfehlung. Doch nur Sie selbst entscheiden, was Ihnen am besten schmeckt.



Bestellschein

Kalender-woche **4**

	Preis-Tipp	Menü						Dessert
		1	2	3	4	5	6	
Mo.	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6	Dessert
23.1.								
Di.	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6	Dessert
24.1.								
Mi.	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6	Dessert
25.1.								
Do.	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6	Dessert
26.1.								
Fr.	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6	Dessert
27.1.								
Sa.	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6	Dessert
28.1.								
So.	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6	Dessert
29.1.								

Menü	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6
Kostform	Leichte Köstlichkeiten	Menü des Tages	Diät <small>Diabetiker Leichte Kost</small>	Für den kleinen Hunger	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblings-Menü
€*	4,45 €	4,90 €	5,25 €	4,70 €	5,65 €	8,95 €	4,95 €
Montag 23.1.	Milchreis mit Äpfeln und Vanillesoße	Herzhafter Weißkohleintopf mit geschnittenem Schweinefleisch 2,6 BE/L	Paniertes Schweineschnitzel mit Rosenkohl "naturell" und Stampfkartoffeln 3,6 BE/L	Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree 2,6 BE/L	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in deftiger Soße mit Stampfkartoffeln 3,4 BE/L	Geschnittene Entenbrust in feiner Orangensoße dazu Fingermöhren und Reis/Wildreis, Dessert	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein
Dienstag 24.1.	Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 2,7 BE/L	Milchreis mit Apfel-Heidelbeerkompott 3,9 BE/L	Paniertes Alaska-Seelachs-Filet mit Kräutersoße und Salzkartoffeln 3,8 BE/L	Linsensuppe mit Räucherendchen 3,5 BE/L	Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 3,9 BE/L	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Gemüse "naturell" und Kartoffeln mit Kräutersoße, Dessert	Klopse "Königsberger Art" in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 3,6 BE/L
Mittwoch 25.1.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsauce mit Spiralnudeln 4,0 BE/L	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	Kirschpannkuchen 4,3 BE/L	Schweinegulasch "Bürgerliche-Art" mit grünen Bohnen "naturell" und Kartoffelklößen 3,3 BE/L	Grünkohleintopf mit Räucherendchen vom Schwein 2,3 BE	Gefüllte Paprikaschoten vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis, Dessert	Feine Bratwurst in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE
Donnerstag 26.1.	Buntes Gemüseragout in Kerbelsoße, dazu Stampfkartoffeln 3,3 BE/L	Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 3,4 BE	Hähnchenrahmgulasch mit Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse und Salzkartoffeln 3,3 BE/L	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln 2,8 BE/L	Schaschlik-Topf vom Schwein mit Erbsengemüse und Eiernudeln 4,1 BE/L	Paniertes Mailänder Schnitzel, mit Erbsen und Gabelspaghetti, Dessert	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch 2,6 BE/L
Freitag 27.1.	Erbsensuppe mit Räucherendchen 3,5 BE/L	Große Ravioli in Tomatensoße mit Gemüse	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 3,5 BE/L	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsen und Möhren, dazu Stampfkartoffeln 3,0 BE/L	Fischaufguss mit Alaska-Seelachs-Happen, Kartoffeln, Paprika und Wirsing 2,6 BE/L	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße, Dessert	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis 3,4 BE/L
Samstag 28.1.	Huhnfleisch "Gärtnerin Art" mit Nudel-Gemüse-Mischung 3,1 BE/L	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur	Gemüseintopf "Gärtnerin Art" mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein 2,4 BE/L	Schweinehacksteak in Soße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße 3,7 BE/L	Eierpannkuchen gefüllt mit Roter Grütze in Vanillesoße	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln, Dessert	Fleischbällchen vom Rind und Schwein in Pilzsoße mit Spiralnudeln 3,7 BE/L
Sonntag 29.1.	Herzhafter Rindergulasch in Soße mit Eiernudeln 3,3 BE/L	Zwei Frikadellen vom Schwein auf Wirsinggemüse mit Stampfkartoffeln 3,2 BE/L	Rahmgulasch vom Rind mit Champignons, Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklößen 4,1 BE/L	Hähnchenfleisch in süß-saurer Soße mit Gemüsereis 3,7 BE/L	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln 2,7 BE/L	Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen, Dessert	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln 3,3 BE/L

Anderungen vorbehalten

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den angeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Deutsches Rotes Kreuz MenüService

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,32 pro Menü

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Süßungsmittel
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Antioxidationsmittel
- 5 = mit Nitritpökelsalz
- ☒ = enthält Alkohol

Ein leckeres Dessert rundet Ihre Mahlzeit ab!
Einfach auf dem Bestellschein „Dessert“ ankreuzen und schon überreichen wir Sie an dem entsprechenden Tag mit einer kleinen Leckerei.
Preis je Dessert: € 0,49



Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

6 98 11 50

Noch einfacher geht's per Internet:

www.drk-berlin.de/menu

Lebensfreude

Genießen Sie nach Herzenslust die leckersten Menüs. Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen 7 herrlichen Gerichten.



Unsere Empfehlung am Montag



Unsere Empfehlung am Dienstag



Unsere Empfehlung am Mittwoch



Unsere Empfehlung am Donnerstag

Bestellschein Kalenderwoche 5

Kunden Nr.

Name, Vorname

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens:

23.01.06

Menü	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6	Preis-Tipp	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Dessert
Kostform	Leichte Kostlichkeiten	Menü des Tages	Diät <small>Diabetes Leichte Vollkost</small>	Für den kleinen Hunger	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblings-Menü								
€*	4,45 €	4,90 €	5,25 €	4,70 €	5,65 €	8,95 €	4,95 €								
Montag 30.1.	Grießbrei mit Apfel-Heidelbeerkompott	Unsere Empfehlung Spaghetti "Napoli" mit herzhafter Tomaten-Basilikumsoße	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,3 BE/L	Alaska-Seelachsschnitte in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln 2,1 BE/L	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüse in herzhafter Soße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Stampfkartoffeln 4,0 BE	Lammkeulenbraten in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen "naturell" und Rosmarinkartoffeln, Dessert	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 2,6 BE/L	Mo. 30.1.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Dienstag 31.1.	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 2,4 BE/L	Vegetarischer Gemüse-Kartoffel-Eintopf 2,4 BE/L	Omelette in Käsesoße mit "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln 2,9 BE/L	Unsere Empfehlung Mandarinreis ² 3,8 BE/L	Straßburger Platte (Kasseler, Bauch und Mettendchen vom Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,3 BE	Geschnittene Entenbrust in feiner Orangensoße dazu Fingermöhren und Reis/Wildreis, Dessert	Rustikaler Bauernschmaus mit Kartoffelstücken, Schinken und Ei	Di. 31.1.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Mittwoch 1.2.	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree 2,6 BE/L	Currywurst mit Kartoffelspalten	Schweinegulasch "Jäger Art" mit Erbsengemüse und Spätzle 3,8 BE/L	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis 3,1 BE/L	Linseintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst 4,1 BE	Unsere Empfehlung Rinderroulade "Hausfrauen-Art" mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Dessert	Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	Mi. 1.2.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Donnerstag 2.2.	Jägerfrikadelle in Champignonsoße mit Möhren und Stampfkartoffeln 2,3 BE/L	Grießbrei mit Pflaumenkompott ² 2,9 BE/L	Unsere Empfehlung Reis-Tomaten-Eintopf mit Fleischbällchen vom Schwein und Rind	Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 2,3 BE/L	Grillplatte (Schweinesteak, Hackröllchen, Rostbratwürstchen) mit Zwiebelgarnitur, dazu buntes Bohnengemüse und Kartoffelspalten 4,0 BE	Wildgulasch vom Hirsch in Johannisbeer-Rotweins-Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße, Dessert	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 2,7 BE/L	Do. 2.2.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Freitag 3.2.	Huhnfleisch in Champignonsoße mit Erbsen und Kartoffelpüree 2,5 BE/L	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratenwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE	Fischtopf "Neptun" vom See-lachs mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln 3,3 BE/L	Grüner-Bohneneintopf mit Rindfleisch 2,2 BE/L	Kasselercarbonade auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 4,1 BE/L	Unsere Empfehlung Drei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweins-Soße, dazu Salzkartoffeln, Dessert 3,1 BE/L	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln	Fr. 3.2.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Samstag 4.2.	Vegetarischer Möhreeneintopf 2,6 BE/L	Gemüseplatte mit Soße à la Hollandaise, dazu Frühlingspüree 3,9 BE/L	Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Ananas-Mango-Kompott 4,3 BE/L	Schweinebraten in Rahmsoße mit Champignons mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 2,6 BE/L	Alaska-Seelachsfiletstücke paniert, dazu Gemüse "naturell" und Salzkartoffeln mit Kräutersoße 3,6 BE/L	Schweinegeschnetzeltes mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Dessert	Unsere Empfehlung Panierte Hähnchen-Happen mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree 3,4 BE/L	Sa. 4.2.	1	2	3	4	5	6	Dessert
Sonntag 5.2.	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 2,7 BE/L	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Karotten "naturell" und Petersilienkartoffeln 3,0 BE/L	Putenrollbraten in Sahnesoße mit Erbsen und Salzkartoffeln 2,6 BE/L	Unsere Empfehlung Rinderbraten in Champignonsoße mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen 3,8 BE/L	Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, Stampfkartoffeln 2,9 BE/L	So. 5.2.	1	2	3	4	5	6	Dessert

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,38 pro Menü

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Süßungsmittel
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Antioxidationsmittel
- 5 = mit Nitritpökelsalz
- ☑ = enthält Alkohol



Unsere Empfehlung am Freitag



Unsere Empfehlung am Samstag



Unsere Empfehlung am Sonntag

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

6 98 11 50

Noch einfacher geht's per Internet:
www.drk-berlin.de/menu

Anderungen vorbehalten

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 11:00 Uhr mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Lebensfreude

Beachten Sie bitte unsere tägliche Menü-Empfehlung. Doch nur Sie selbst entscheiden, was Ihnen am besten schmeckt.



Unsere Empfehlung am Montag



Unsere Empfehlung am Dienstag



Unsere Empfehlung am Mittwoch



Unsere Empfehlung am Donnerstag



Unsere Empfehlung am Freitag

Bestellschein

Kalenderwoche **6**

Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.	Kalenderwoche 6						
							1	2	3	4	5	6	Dessert
6.2.	7.2.	8.2.	9.2.	10.2.	11.2.	12.2.	1	2	3	4	5	6	Dessert

Menü	Preis-Tipp	1	2	3	4	5	6
Kostform	Leichte Köstlichkeiten	Menü des Tages	Diät <small>Diabetiker Leichtes Vollkorn</small>	Für den kleinen Hunger	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblings-Menü
€*	4,45 €	4,90 €	5,25 €	4,70 €	5,65 €	8,95 €	4,95 €
Montag 6.2.	<input checked="" type="checkbox"/> Unsere Empfehlung Milchreis mit Äpfeln und Vanillesoße	Schinken-Krakauer mit dicken Bohnen und Kartoffelpüree 3,6 BE	Paniertes Fischfilet mit Buntschnittmöhren und Stampfkartoffeln 4,3 BE/L	Herzhaftes Schweinegulasch mit "Leipziger Allerlei" und Spätzle 3,1 BE/L	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE	Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen, Dessert	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein
Dienstag 7.2.	Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 2,7 BE/L	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle 4,2 BE/L	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsen und Möhren, dazu Stampfkartoffeln 3,0 BE/L	<input checked="" type="checkbox"/> Unsere Empfehlung Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit deftiger Bauernwurst 3,6 BE/L	Hubertusbraten vom Schwein in Champignon-Rahmsauce mit grünen Bohnen "naturell" und Kartoffelklößen, Dessert	Klopse "Königsberger Art" in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 3,6 BE/L
Mittwoch 8.2.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsauce mit Spiralnudeln 4,0 BE/L	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Sahne-Soße	Reis-Gemüse-Eintopf mit geschnittenem Huhnfleisch 3,9 BE/L	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln 2,6 BE/L	Frikadelle mit Zwiebeln, Rotkohl und Kartoffelpüree	<input checked="" type="checkbox"/> Unsere Empfehlung Gefüllte Paprikaschoten vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis, Dessert	Feine Bratwurst in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE
Donnerstag 9.2.	Buntes Gemüseragout in Kerbelsoße, dazu Stampfkartoffeln 3,3 BE/L	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Porree und Salzkartoffeln 3,1 BE/L	Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 4,4 BE/L	Drei Rostbratwürstchen "Fränkischer Art" auf Sauerkraut und Salzkartoffeln 2,6 BE/L	<input checked="" type="checkbox"/> Unsere Empfehlung Schweinerollbraten in feiner Soße mit Apfelwürfeln, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 4,1 BE/L	Drei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln Dessert 3,1 BE/L	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch 2,6 BE/L
Freitag 10.2.	<input checked="" type="checkbox"/> Unsere Empfehlung Erbsensuppe mit Räucherendchen 3,5 BE/L	Bayrischer Leberkäs vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,3 BE	Schweinehacksteak in Soße mit grünem Pfeffer, dazu Blumenkohl und Kartoffelklöße	Apfelpfannkuchen 4,5 BE/L	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs mit Buttergemüse und Rahmkartoffeln 3,4 BE/L	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis 3,4 BE/L
Samstag 11.2.	Huhnfleisch "Gärtnerin Art" mit Nudel-Gemüse-Mischung 3,1 BE/L	Brokkoli-Rösti auf Buntschnittmöhren, dazu Stampfkartoffeln 4,4 BE/L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,1 BE/L	Sauerbraten in herzhafter Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen 4,0 BE/L	Eisbeinflisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,3 BE/L	<input checked="" type="checkbox"/> Unsere Empfehlung Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln, Dessert	Fleischbällchen vom Rind und Schwein in Pilzsoße mit Spiralnudeln 3,7 BE/L
Sonntag 12.2.	Herzhafter Rindergulasch in Soße mit Eiernudeln 3,3 BE/L	Frikadelle "Gutsherren Art" vom Rind und Schwein, mit Porree und Salzkartoffeln 4,4 BE/L	<input checked="" type="checkbox"/> Unsere Empfehlung Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln 2,9 BE/L	Wirsingroulade in Bratensoße mit Schmorkohl und Petersilienkartoffeln 2,3 BE/L	Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 3,9 BE/L	Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln 3,3 BE/L

Anderungen vorbehalten

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den angeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Deutsches Rotes Kreuz 
MenüService

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,32 pro Menü

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Süßungsmittel
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Antioxidationsmittel
- 5 = mit Nitritpökelsalz
- ☒ = enthält Alkohol

Ein leckeres Dessert rundet Ihre Mahlzeit ab!
Einfach auf dem Bestellschein "Dessert" ankreuzen und schon übermorgen wir Sie an dem entsprechenden Tag mit einer kleinen Leckerei.
Preis je Dessert: € 0,49




Unsere Empfehlung am Samstag



Unsere Empfehlung am Sonntag

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

 **6 98 11 50**

Noch einfacher geht's per Internet:
www.drk-berlin.de/menu