

Genießen Sie nach Herzenslust die leckeren Menüs. Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen sieben herrlichen Gerichten.

Kunden Nr. _____

Name, Vorname _____

Bitte Rückgabe des Bestellscheins bis zum **02.02.2026**

Menü	1	10,85 €* Menü des Tages	2	11,05 €* Vielfältig und lecker	3	11,35 €* Vegetarische Gemüseküche	4	11,35 €* Deftiges aus Mutters Küche	5	12,89 €* Gaumenschmaus	6	11,55 €* Berliner Lieblingsmenüs	7	10,45 €* Für den kleinen Hunger	1 2 3 4 5 6 7							Salat**	Des- sert**	Kuchen		
Mo 16.02.		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ 4645		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 4415		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744	Mo 16.02.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 17.02.		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512		Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502	Di 17.02.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 18.02.		Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 4513		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20 4131		Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La 4545		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553	Mi 18.02.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 19.02.		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S 4026		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762	Do 19.02.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 20.02.		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,5 4552		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F,M,Me,La,Sn 4494		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,5 4146	Fr 20.02.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 21.02.		Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 4798		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter-soße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556		Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176		Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} 4088		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn 4060	Sa 21.02.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 22.02.		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4158		Kartoffel-Gemüse-Reibe-kuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 4614		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782		Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken M,Me,La,10 4501		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4206	So 22.02.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachsen 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch # = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ✂ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ☹ = enthält Zutaten vom Schwein
 * = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g **Enthalte Allergene:** Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß
 La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.drk-berlin.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.
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)

Änderungen vorbehalten ** kann enthalten 1,2,3,10,Ei,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,60 € pro Menü

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 13.00 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.

NEU

Püriertes Essen bestellen und die Lust am Essen wiederentdecken – Unsere Unterstützung bei Kau- und Schluckbeschwerden. Leckere pürierte Mahlzeiten in einer angenehmen Konsistenz.

- samtig-fein püriert, appetitlich geformt, natürlicher Geschmack
- wenn das Kauen und Schlucken schwer fällt

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

je 1,99 €

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

600 300 400

Noch einfacher geht's per Internet:
mittagessen.drk-berlin.de

Genießen Sie nach Herzenslust die leckeren Menüs. Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen sieben herrlichen Gerichten.

Bestellschein KW: 9

	KW: 9							Salat**	Des- sert**	Kuchen	Menü	1	10,85 €* Menü des Tages	2	11,05 €* Vielfältig und lecker	3	11,35 €* Vegetarische Gemüseküche	4	11,35 €* Deftiges aus Mutters Küche	5	12,89 €* Gaumenschmaus	6	11,55 €* Berliner Lieblingsmenüs	7	10,45 €* Für den kleinen Hunger
	1	2	3	4	5	6	7				Mo	23.02.	Di	24.02.	Mi	25.02.	Do	26.02.	Fr	27.02.	Sa	28.02.	So	01.03.	
Mo	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mo	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4080	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ☞ ● L 4784	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La ☞ L 4544	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4429	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ☞ ● L 4053	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei ☞ ● L 4145	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La ☞ L 4515							
Di	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Di	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ☞ ● L 4321	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ☞ ● L 4400	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ☞ ● L 4554	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 ☞ ● L 4767	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4260	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei ☞ ● L 4024	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4790							
Mi	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3 ☞ ● L 4085	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4426	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ☞ ● L 4560	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken M,Me,La,10 ☞ ● L 4501	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ☞ ● L 4758	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ☞ ● L 4095	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ☞ ● L 4082							
Do	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Do	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 ☞ ● L 4551	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4796	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La ☞ ● L 4570	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ☞ ● L 4587	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn ☞ ● L 4432	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} ☞ ● L 4138	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4434							
Fr	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fr	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ☞ ● L 4778	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 ☞ ● L 4549	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La ☞ ● L 4592	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ☞ ● L 4189	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ☞ ● L 4474	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4045	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S ☞ ● L 4608							
Sa	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sa	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei ☞ ● L 4621	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S ☞ ● L 4425	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S ☞ ● L 4585	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S ☞ ● L 4588	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 ☞ ● L 4770	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ☞ ● L 4018	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4097							
So	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	So	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 ☞ ● L 4513	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei ☞ ● L 4249	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ☞ ● L 4543	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4013	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} ☞ ● L 4406	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4693	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4219							

** kann enthalten 1,2,3,10,Ei,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

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

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachst 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Natrippökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ☞ = ohne Laktose (lt. Rezeptur)
☞ = enthält Zutaten vom Schwein ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g **Enthaltene Allergene:** Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.drk-berlin.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.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,60 € pro Menü

Ein leckerer Salat und/oder Dessert rundet Ihre Mahlzeit ab!
Einfach auf dem Bestellschein „Dessert“ und/oder „Salat“ ankreuzen, und schon überraschen wir Sie an dem entsprechenden Tag mit einer kleinen Leckerei.
Preis je Salat: 1,49 €
Preis je Dessert: 0,99 €

= Apfelkuchen
G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen
10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen
G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1
je 1,99 €

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)

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:
 600 300 400
Noch einfacher geht's per Internet:
mittagessen.drk-berlin.de

Genießen Sie nach Herzenslust die leckeren Menüs. Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen sieben herrlichen Gerichten.

Kunden Nr. _____

Name, Vorname _____

Bitte Rückgabe des Bestellscheins bis zum **16.02.2026**

Menü	1	10,85 €* Menü des Tages	2	11,05 €* Vielfältig und lecker	3	11,35 €* Vegetarische Gemüseküche	4	11,35 €* Deftiges aus Mutters Küche	5	12,89 €* Gaumenschmaus	6	11,55 €* Berliner Lieblingsmenüs	7	10,45 €* Für den kleinen Hunger								Salat**	Des- sert**	Kuchen	
															1	2	3	4	5	6	7				
Mo 02.03.		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ 4588		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4610		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se} 4508		„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,3} 4378		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 4221		Gnocchi in einer Gemüseemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La} 4591		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ^L 4603	Mo								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 03.03.		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4321		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4074		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S} 4593		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La} 4668		Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{20,3} 4197		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} 4524		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4430	Di								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 04.03.		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4558		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4732		Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S} 4555		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3} 4085		Feiner Rinderbraten in dunkler Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4202		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20} 4131		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4040	Mi								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 05.03.		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4053		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4347		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn} 4548		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4419		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S} 4761		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20} 4164		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1} 4229	Do								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 06.03.		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} 4539		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ^{Ei,M,Me,La} 4639		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 4565		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S} 4026		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 4411		Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4334		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 4199	Fr								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 07.03.		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} 4621		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4780		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4387		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4462		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4523		Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} 4088		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La} 4581	Sa								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 08.03. Int. Frauentag		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4612		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei} 4001		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4562		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3} 4767		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20} 4117		Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3} 4609		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4231	So Int. Frauentag								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachsen 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ☒ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ☒ = enthält Zutaten vom Schwein
 * = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g **Enthalten Allergene:** Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß
 La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.drk-berlin.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.
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)

Änderungen vorbehalten
 * An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,60 € pro Menü

** kann enthalten 1,2,3,10,Ei,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

NEU

Püriertes Essen bestellen und die Lust am Essen wiederentdecken – Unsere Unterstützung bei Kau- und Schluckbeschwerden. Leckere pürierte Mahlzeiten in einer angenehmen Konsistenz.

- samtig-fein püriert, appetitlich geformt, natürlicher Geschmack
- wenn das Kauen und Schlucken schwer fällt

= Apfelkuchen
 G,G1,Ei,M,Me,La

= Kirschkuchen
 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

= Butterkuchen
 G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

je 1,99 €

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

600 300 400

Noch einfacher geht's per Internet:
mittagessen.drk-berlin.de

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 13.00 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.

Genießen Sie nach Herzenslust die leckeren Menüs. Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen sieben herrlichen Gerichten.

Bestellschein KW: 11

		Menü							1	2	3	4	5	6	7			
									10,85 €* Menü des Tages	11,05 €* Vielfältig und lecker	11,35 €* Vegetarische Gemüseküche	11,35 €* Deftiges aus Mutters Küche	12,89 €* Gaumenschmaus	11,55 €* Berliner Lieblingsmenüs	10,45 €* Für den kleinen Hunger			
1	2	3	4	5	6	7	Salat**	Desert**	Kuchen									
Mo	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mo	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20, 3</small>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M, Me, La, S</small>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, Sn</small>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <small>S, 20, 3</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small>
09.03.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4025	4747	4574	4023	4217	4641	4493	
Di	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Di	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20</small>
10.03.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4081	4192	4683	4458	4224	4587	4022	
Mi	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mi	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La, S</small>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</small>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G, G1, Ei, M, Me</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>
11.03.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4639	4079	4599	4069	4182	4575	4573	
Do	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Do	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La, 10</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, S</small>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M, Me, La, 20, 3</small>	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S, Sn, 20, 3</small>	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>
12.03.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4023	4524	4552	4415	4144	4606	4233	
Fr	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, M, Me, La</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>S</small>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>
13.03.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4462	4776	4594	4577	4255	4645	4099	
Sa	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sa	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, 3</small>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G, G1, G3, M, Me, La, S</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G, G1, K, Fi, M, Me, La, 20</small>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
14.03.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4612	4378	4556	4768	4427	4098	4792	
So	1	2	3	4	5	6	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	So	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <small>S</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G, G1, Ei, M, Me, La, 9</small>
15.03.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4080	4426	4576	4030	4120	4628	4542	


** kann enthalten 1,2,3,10,Ei,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

Änderungen vorbehalten




1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachst 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ⊕ = vegetarisch # = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ✂ = ohne Laktose (lt. Rezeptur)
 ☞ = enthält Zutaten vom Schwein ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g **Enthaltene Allergene:** Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
 M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.drk-berlin.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.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,60 € pro Menü

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen 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
 Bundesallee 73 • 12161 Berlin
 e-mail: menueservice@drk-berlin.de

Ein leckerer Salat und/oder Dessert rundet Ihre Mahlzeit ab!
 Einfach auf dem Bestellschein „Dessert“ und/oder „Salat“ ankreuzen, und schon überraschen wir Sie an dem entsprechenden Tag mit einer kleinen Leckerei.
 Preis je Salat: 1,49 €
 Preis je Dessert: 0,99 €

 = Apfelkuchen
G, G1, Ei, M, Me, La
 = Kirschkuchen
10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb
 = Butterkuchen
G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1
je 1,99 €

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)

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:
 **600 300 400**
 Noch einfacher geht's per Internet:
mittagessen.drk-berlin.de