


















































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 **02.03.2026**

Menü	1	10,85 €*	2	11,05 €*	3	11,35 €*	4	11,35 €*	5	12,89 €*	6	11,55 €*	7	10,45 €*								Salat**	Des- sert**	Kuchen										
	Menü des Tages			Vielfältig und lecker			Vegetarische Gemüseküche			Deftiges aus Mutters Küche			Gaumenschmaus			Berliner Lieblingsmenüs			Für den kleinen Hunger			1	2	3	4	5	6	7						
<b>Mo</b> 16.03.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 			Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> 			Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small> 			Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> 			Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 			Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small> 			Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 			<b>Mo</b>										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 17.03.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small> 			Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 			Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 			Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small> 			Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 			Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 			Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 			<b>Di</b>										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 18.03.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 			Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,S,20,3</small> 			Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 			Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small> 			Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 			Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 			Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 			<b>Mi</b>										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 19.03.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small> 			Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small> 			Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 			Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 			***Aktionsmenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatasierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpfespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>  <b>+ 1,40 €</b>			Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small> 			Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 			<b>Do</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fr</b> 20.03.	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> 			Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small> 			Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La</small> 			Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 			Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,Sn</small> 			Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>M,Me,La,S,20,3</small> 			Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 			<b>Fr</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sa</b> 21.03.	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 			Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G,G1,Ei</small> 			Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 			Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 			Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</small> 			Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small> 			Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln <small>G,G1,Ei,20</small> 			<b>Sa</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>So</b> 22.03.	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,20,3</small> 			Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small> 			Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 			Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 			Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small> 			Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 			Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small> 			<b>So</b>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Änderungen vorbehalten

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

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](http://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)

\* 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



























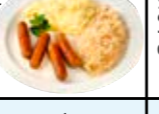









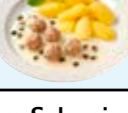



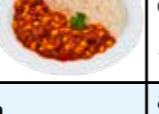










 = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La  
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb  
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1  
**je 1,99 €**

**Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:**  
 **600 300 400**  
 Noch einfacher geht's per Internet:  
[mittagessen.drk-berlin.de](http://mittagessen.drk-berlin.de)

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


## Bestellschein KW: 13

	1	2	3	4	5	6	7	Salat**	Des- sert**	Kuchen
<b>Mo</b> 23.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 24.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 25.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 26.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 27.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 28.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 29.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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
<b>Mo</b> 23.03.	<input type="checkbox"/>	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Kleine Gemüseröstis</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,</b> dazu Rosenkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S,Sn,20</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Möhren und Risi- Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 
<b>Di</b> 24.03.	<input type="checkbox"/>	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel- Kartoffelstampf <small>G,G1,G4,M,Me,La,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Grillschnecke vom Schwein</b> in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage</b> dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 
<b>Mi</b> 25.03.	<input type="checkbox"/>	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,S,20,3</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frisch- käse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> </b>	<input type="checkbox"/>	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuter- kartoffeln 	<input type="checkbox"/>	<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 
<b>Do</b> 26.03.	<input type="checkbox"/>	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La,3</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-west- fälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen- gefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Saftiger Schweinebraten</b> in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 
<b>Fr</b> 27.03.	<input type="checkbox"/>	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignon- soße mit Frühlingsgemüse und Petersilien- kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salz- kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 
<b>Sa</b> 28.03.	<input type="checkbox"/>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) in Senf-Kräuter- soße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> 	<input type="checkbox"/>	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup> 	<input type="checkbox"/>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein</b> in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</small> 
<b>So</b> 29.03.	<input type="checkbox"/>	<b>Vegetarischer Kürbis- Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe 	<input type="checkbox"/>	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilien- kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Schweinerückenbraten</b> in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilien- kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1,(E)</small> 	<input type="checkbox"/>	<b>Hähnchenoberkeule</b> in feiner Soße mit buntem Gemüse „natu- rell“ und Gabel- spaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 

\*\* 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.




**Deutsches Rotes Kreuz**   
**Menüservice**  
Bundesallee 73 • 12161 Berlin  
e-mail: menueservice@drk-berlin.de

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](http://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 je 1,99 €  
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

**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](http://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 **16.03.2026**

Menü	1	10,85 €*	2	11,05 €*	3	11,35 €*	4	11,35 €*	5	12,89 €*	6	11,55 €*	7	10,45 €*	1 2 3 4 5 6 7							Salat**	Des- sert**	Kuchen								
	Menü des Tages			Vielfältig und lecker			Vegetarische Gemüseküche			Deftiges aus Mutters Küche			Gaumenschmaus			Berliner Lieblingsmenüs			Für den kleinen Hunger													
<b>Mo</b> 30.03.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4081			Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> 4645			Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> 4574			Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4415			Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4203			Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4540			Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräuter-soße, dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4744			<b>Mo</b>								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 31.03.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4780			Rahmgeschnezeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4124			Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4599			Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small> 4512			***Aktionsmenü*** Geschnezeltes vom Schwein in tomatisierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4112 <b>+ 1,40 €</b>			Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4693			Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4502			<b>Di</b>								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 01.04.	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>G,G1,M,Me,La,9</small> 4513			Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4079			Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4683			Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</small> 4131			Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampf-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4282			Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,G1,M,Me,La</small> 4545			Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4553			<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Do</b> 02.04.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4768			Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> 4465			Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small> 4594			Paprikaschote mit Hack-fleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small> 4026			Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4162			Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4263			Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4762			<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fr</b> Karfreitag 03.04.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4002			Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Haus-macher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4748			Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,S</small> 4552			Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> 4778			Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salz-kartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 4494			Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 4644			Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4146			<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sa</b> 04.04.	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> 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 <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small> 4556			Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4745			***Ostermenü*** Hähnchenbrust in Frisch-käse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4791 <b>+ 1,20 €</b>			Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>Sn,3</sup> 4088			Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060			<b>Sa</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>So</b> Ostersonntag 05.04.	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4571			Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4158			Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4576			Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup> 4614			Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782			Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinen-stücken <small>M,Me,La,10</small> 4501			Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4206			<b>So</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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  
 \* = Menü 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](http://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



**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](http://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: 15

	1	2	3	4	5	6	7	Salat**	Desert**	Kuchen
<b>Mo</b> Ostermontag 06.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 07.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 08.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 09.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 10.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 11.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 12.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6	7
<b>Mo</b> Ostermontag 06.04.	<b>Menü des Tages</b> Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4080	<b>Vielfältig und lecker</b> Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S L 4784	<b>Vegetarische Gemüseküche</b> Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La L 4544	<b>Deftiges aus Mutters Küche</b> Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La L 4429	<b>Gaumenschmaus</b> Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4053	<b>Berliner Lieblingsmenüs</b> Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei L 4145	<b>Für den kleinen Hunger</b> Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La L 4515
<b>Di</b> 07.04.	<b>Menü des Tages</b> Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4321	<b>Vielfältig und lecker</b> Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüse M,Me,La,S,Sn L 4400	<b>Vegetarische Gemüseküche</b> Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4554	<b>Deftiges aus Mutters Küche</b> Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 L 4767	<b>Gaumenschmaus</b> Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4260	<b>Berliner Lieblingsmenüs</b> Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei L 4024	<b>Für den kleinen Hunger</b> Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn L 4790
<b>Mi</b> 08.04.	<b>Menü des Tages</b> Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3 L 4085	<b>Vielfältig und lecker</b> Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La L 4426	<b>Vegetarische Gemüseküche</b> Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur L 4560	<b>Deftiges aus Mutters Küche</b> Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken M,Me,La,10 L 4501	<b>Gaumenschmaus</b> Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S L 4758	<b>Berliner Lieblingsmenüs</b> Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4095	<b>Für den kleinen Hunger</b> Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4082
<b>Do</b> 09.04.	<b>Menü des Tages</b> Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 L 4551	<b>Vielfältig und lecker</b> Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4796	<b>Vegetarische Gemüseküche</b> Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La L 4570	<b>Deftiges aus Mutters Küche</b> Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4587	<b>Gaumenschmaus</b> Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn L 4432	<b>Berliner Lieblingsmenüs</b> Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüse L 4138	<b>Für den kleinen Hunger</b> 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
<b>Fr</b> 10.04.	<b>Menü des Tages</b> Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn L 4778	<b>Vielfältig und lecker</b> Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 L 4549	<b>Vegetarische Gemüseküche</b> Erbsentaler in Mehrautenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüse G,G1,M,Me,La L 4592	<b>Deftiges aus Mutters Küche</b> Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4189	<b>Gaumenschmaus</b> Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn L 4474	<b>Berliner Lieblingsmenüs</b> Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La L 4045	<b>Für den kleinen Hunger</b> Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>5</sup> L 4608
<b>Sa</b> 11.04.	<b>Menü des Tages</b> Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup> L 4621	<b>Vielfältig und lecker</b> Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S L 4425	<b>Vegetarische Gemüseküche</b> Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4585	<b>Deftiges aus Mutters Küche</b> Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>5</sup> L 4588	<b>Gaumenschmaus</b> ***Aktionsmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4188 + 2,40 €	<b>Berliner Lieblingsmenüs</b> Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn L 4018	<b>Für den kleinen Hunger</b> Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4097
<b>So</b> 12.04.	<b>Menü des Tages</b> Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 L 4513	<b>Vielfältig und lecker</b> Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei L 4249	<b>Vegetarische Gemüseküche</b> Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La L 4543	<b>Deftiges aus Mutters Küche</b> Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4013	<b>Gaumenschmaus</b> Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> L 4406	<b>Berliner Lieblingsmenüs</b> Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4693	<b>Für den kleinen Hunger</b> 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.

**Deutsches Rotes Kreuz** **Menüservice**  
Bundesallee 73 • 12161 Berlin  
e-mail: menueservice@drk-berlin.de

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 ℓ = 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](http://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.

**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)

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

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:  
 **600 300 400**  
Noch einfacher geht's per Internet:  
[mittagessen.drk-berlin.de](http://mittagessen.drk-berlin.de)