

Bestellformular

Kalender-woche **53**

Einfach das gewünschte Menü ankreuzen oder Stückzahl eintragen, Adressfeld ausfüllen und Formular ausdrucken.

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

21.12.2020

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz  MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen	Des- sert**	Salat**
	Menü des Tages	Vielfältig und lecker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Für den kleinen Hunger			
€*	6,80€*	7,30€*	7,05€*	7,10€*	9,50€*	7,30€*	6,45€*	1,89€	0,79€	1,29€
Mo 28.12.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081 <input type="checkbox"/> Stck.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S 4645 <input type="checkbox"/> Stck.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023 <input type="checkbox"/> Stck.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 4415 <input type="checkbox"/> Stck.	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203 <input type="checkbox"/> Stck.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693 <input type="checkbox"/> Stck.	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 29.12.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 <input type="checkbox"/> Stck.	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124 <input type="checkbox"/> Stck.	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574 <input type="checkbox"/> Stck.	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512 <input type="checkbox"/> Stck.	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086 <input type="checkbox"/> Stck.	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce G,G1,M,Me,La,S 4191 <input type="checkbox"/> Stck.	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsauce G,G1,Ei,M,Me,La 4502 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 30.12.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002 <input type="checkbox"/> Stck.	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079 <input type="checkbox"/> Stck.	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S 4626 <input type="checkbox"/> Stck.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4734 <input type="checkbox"/> Stck.	***Aktions-Menü*** Zarter Rinderbraten in feiner Soße nach „Sauerbraten Art“, dazu grüne Bohnen und Spätzle G,G1,Ei,S 4218 <input type="checkbox"/> Stck.	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554 <input type="checkbox"/> Stck.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsauce mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do Silvester 31.12.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La 4513 <input type="checkbox"/> Stck.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465 <input type="checkbox"/> Stck.	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558 <input type="checkbox"/> Stck.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4131 <input type="checkbox"/> Stck.	***Silvester-Menü*** Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn 4494 <input type="checkbox"/> Stck.	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263 <input type="checkbox"/> Stck.	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr Neujahr 01.01.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768 <input type="checkbox"/> Stck.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 4798 <input type="checkbox"/> Stck.	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4612 <input type="checkbox"/> Stck.	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S 4016 <input type="checkbox"/> Stck.	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20, 4791 <input type="checkbox"/> Stck.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644 <input type="checkbox"/> Stck.	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 02.01.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683 <input type="checkbox"/> Stck.	Putengeschnetztes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748 <input type="checkbox"/> Stck.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565 <input type="checkbox"/> Stck.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745 <input type="checkbox"/> Stck.	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176 <input type="checkbox"/> Stck.	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088 <input type="checkbox"/> Stck.	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn 4060 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 03.01.	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce G,G1,Ei,M,Me,La 4571 <input type="checkbox"/> Stck.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4158 <input type="checkbox"/> Stck.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587 <input type="checkbox"/> Stck.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614 <input type="checkbox"/> Stck.	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb 4782 <input type="checkbox"/> Stck.	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4012 <input type="checkbox"/> Stck.	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4206 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachst 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten ☒ = ohne Laktose
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)
L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind.

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,50 pro Menü

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

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

--	--	--	--

Kunden Nr. Name, Vorname Straße, Hausnr. Telefon-Nr.

Bestellformular

Kalender-woche **1**

Einfach das gewünschte Menü ankreuzen oder Stückzahl eintragen, Adressfeld ausfüllen und Formular ausdrucken.

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

28.12.2020

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz  MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen	Des- sert**	Salat**
	Menü des Tages	Vielfältig und lecker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Für den kleinen Hunger			
€*	6,80 €*	7,30 €*	7,05 €*	7,10 €*	9,50 €*	7,30 €*	6,45 €*	1,89 €	0,79 €	1,29 €
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.01.	4516 L <input type="checkbox"/> Stck.	4786 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4745 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4429 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4172 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4560 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4515 <input type="checkbox"/> Stck.			
Di	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinenssoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.01.	4083 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4400 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4606 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4767 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4260 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4024 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4790 ● <input type="checkbox"/> Stck.			
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.01.	4002 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4424 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4594 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4552 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4758 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4145 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4082 ● <input type="checkbox"/> Stck.			
Do	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarin-kartoffeln M,Me,La	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.01.	4551 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4550 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4053 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4387 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4416 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4138 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4434 ● <input type="checkbox"/> Stck.			
Fr	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.01.	4085 <input type="checkbox"/> Stck.	4549 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4610 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4189 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4474 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4044 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4608 ● <input type="checkbox"/> Stck.			
Sa	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20,	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilien-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.01.	4621 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4425 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4734 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4558 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4770 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4197 <input type="checkbox"/> Stck.	4097 ● <input type="checkbox"/> Stck.			
So	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.01.	4513 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4249 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4462 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4013 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4284 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4018 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4168 ● <input type="checkbox"/> Stck.			

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachst 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten ☒ = ohne Laktose
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)
 L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind.

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,50 pro Menü

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

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

--	--	--	--

Kunden Nr. Name, Vorname Straße, Hausnr. Telefon-Nr.

Bestellformular

Kalender-woche **2**

Einfach das gewünschte Menü ankreuzen oder Stückzahl eintragen, Adressfeld ausfüllen und Formular ausdrucken.

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

04.01.2021

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz  MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen	Des- sert**	Salat**
	Menü des Tages	Vielfältig und lecker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Für den kleinen Hunger			
€*	6,80 €*	7,30 €*	7,05 €*	7,10 €*	9,50 €*	7,30 €*	6,45 €*	1,89 €	0,79 €	1,29 €
Mo	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.01.	4551 ● Stck.	4610 ● L Stck.	4501 ● L Stck.	4378 ● L Stck.	4221 ● Stck.	4693 ● L Stck.	4603 ● Stck.			
Di	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.01.	4053 ● L Stck.	4074 Stck.	4629 ● L Stck.	4387 ● L Stck.	4150 ● Stck.	4524 ● L Stck.	4430 ● Stck.			
Mi	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.01.	4558 ● Stck.	4599 ● L Stck.	4732 ● Stck.	4085 ● Stck.	4202 ● Stck.	4131 ● Stck.	4040 ● Stck.			
Do	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.01.	4321 ● L Stck.	4347 ● Stck.	4594 ● L Stck.	4419 ● L Stck.	4761 ● Stck.	4164 ● Stck.	4229 ● Stck.			
Fr	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.01.	4539 ● L Stck.	4543 ● L Stck.	4365 ● Stck.	4767 ● Stck.	4411 ● Stck.	4522 ● L Stck.	4199 ● Stck.			
Sa	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.01.	4621 ● L Stck.	4549 ● Stck.	4506 ● L Stck.	4462 ● L Stck.	4334 ● Stck.	4088 ● Stck.	4581 ● Stck.			
So	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln M,Me,La,S,Sn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.01.	4533 ● L Stck.	4001 ● Stck.	4386 ● Stck.	4039 ● Stck.	4117 ● Stck.	4609 ● Stck.	4231 ● Stck.			

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachst 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten ☜ = ohne Laktose
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)
 L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind.

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,50 pro Menü

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

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

--	--	--	--

Kunden Nr. Name, Vorname Straße, Hausnr. Telefon-Nr.

Bestellformular

Kalender-woche **3**

Einfach das gewünschte Menü ankreuzen oder Stückzahl eintragen, Adressfeld ausfüllen und Formular ausdrucken.

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

11.01.2021

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz  MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen	Des- sert**	Salat**
	Menü des Tages	Vielfältig und lecker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Für den kleinen Hunger			
€*	6,80 €*	7,30 €*	7,05 €*	7,10 €*	9,50 €*	7,30 €*	6,45 €*	1,89 €	0,79 €	1,29 €
Mo	18.01. Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 3,20,G,G1,S,Sn 4015 ● L Stck.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747 ● L Stck.	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548 ● Stck.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023 ● L Stck.	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf M,Me,La,Sn 4200 ● Stck.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S 4641 ● Stck.	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	19.01. Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081 Stck.	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192 ● L Stck.	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S 4626 ● L Stck.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458 ● L Stck.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4225 ● Stck.	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554 ● L Stck.	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	20.01. Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574 ● L Stck.	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079 ● L Stck.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587 ● L Stck.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069 Stck.	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182 ● Stck.	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La 4547 ● Stck.	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	21.01. Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565 ● L Stck.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524 ● L Stck.	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570 ● Stck.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 4415 ● L Stck.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La 4144 ● Stck.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4606 ● Stck.	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	22.01. Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683 ● L Stck.	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4749 ● L Stck.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 ● L Stck.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429 ● L Stck.	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255 ● Stck.	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552 ● L Stck.	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	23.01. Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4612 ● L Stck.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S 4378 ● L Stck.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S 4645 ● L Stck.	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S 4561 ● Stck.	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La,Sd 4427 ● Stck.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098 ● Stck.	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	24.01. Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080 ● L Stck.	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S 4622 ● Stck.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768 ● L Stck.	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4003 ● Stck.	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4120 ● Stck.	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628 ● L Stck.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4542 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachst 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten ☒ = ohne Laktose
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen 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.

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)
L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind.

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,50 pro Menü

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

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

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Kunden Nr. Name, Vorname Straße, Hausnr. Telefon-Nr.