

Bestellformular

Kalender-woche **4**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

18.01.2021

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	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 Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,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"/>
25.01.	4002 ● L Stck.	4424 ● L Stck.	4594 ● L Stck.	4263 ● L Stck.	4740 ● Stck.	4145 ● L Stck.	4082 ● Stck.			
Di	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	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	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.01.	4644 ● L Stck.	4786 ● Stck.	4745 ● L Stck.	4429 ● L Stck.	4172 ● Stck.	4061 ● L Stck.	4790 ● Stck.			
Mi	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln Fi, Ei, La, M, Me, Sn	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarin-kartoffeln M,Me,La	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.01.	4999 Stck.	4400 ● L Stck.	4570 ● Stck.	4767 ● Stck.	4318 ● Stck.	4550 ● Stck.	4603 ● Stck.			
Do	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	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	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris Sn	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsauce mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.01.	4551 ● Stck.	4560 ● Stck.	4053 ● L Stck.	4387 ● L Stck.	4436 ● Stck.	4138 ● Stck.	4762 ● Stck.			
Fr	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, 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	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersauce mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.01.	4621 ● L Stck.	4425 ● L Stck.	4734 ● L Stck.	4558 ● Stck.	4106 ● Stck.	4102 ● Stck.	4097 ● Stck.			
Sa	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,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"/>
30.01.	4525 L Stck.	4249 ● Stck.	4610 ● L Stck.	4013 ● Stck.	4418 ● Stck.	4018 ● Stck.	4434 ● Stck.			
So	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	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	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"/>
31.01.	4085 Stck.	4549 ● Stck.	4321 ● L Stck.	4189 ● L Stck.	4445 ● Stck.	4044 ● Stck.	4608 ● 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

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

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

Bestellformular

Kalender-woche **5**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

25.01.2021

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 01.02.	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4629 ● L Stck.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 4001 ● Stck.	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S 4365 ● Stck.	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571 ● Stck.	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269 ● Stck.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4433 ● L Stck.	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 02.02.	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548 ● Stck.	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn 4148 ● Stck.	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599 ● L Stck.	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076 Stck.	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4779 ● Stck.	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543 ● L Stck.	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S 4797 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 03.02.	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 3,20,G,G1,S,Sn 4015 ● L Stck.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584 ● Stck.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429 ● L Stck.	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei 4083 ● L Stck.	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320 ● Stck.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759 ● Stck.	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 4229 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 04.02.	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S 4622 ● Stck.	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4007 ● Stck.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La 4501 ● L Stck.	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La 4021 Stck.	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4211 ● 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.	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 05.02.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080 ● L Stck.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4590 ● L Stck.	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4732 ● Stck.	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419 ● L Stck.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153 ● Stck.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S 4609 ● Stck.	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 06.02.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539 L Stck.	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4472 ● L Stck.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074 Stck.	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4003 ● Stck.	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319 Stck.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S 4641 ● Stck.	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 07.02.	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckerübe 4628 ● L Stck.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4297 ● L Stck.	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S 4561 ● Stck.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458 ● L Stck.	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4183 ● Stck.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509 Stck.	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4177 ● 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 **6**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

01.02.2021

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 08.02.	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 09.02.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 <input type="checkbox"/> Stck.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124 <input type="checkbox"/> Stck.	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Finger-möhren, 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-Rahmsoße G,G1,M,Me,La,S 4191 <input type="checkbox"/> Stck.	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 10.02.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln 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.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282 <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.	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"/>
Do 11.02.	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.	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 4791 <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.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 12.02.	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.	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.	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 13.02.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683 <input type="checkbox"/> Stck.	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße 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 Rahmsoße 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 Petersilien-kartoffeln G,G1,S,Sn 4060 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 14.02.	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571 <input type="checkbox"/> Stck.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln 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 **7**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

08.02.2021

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 15.02.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516 L Stck.	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4786 ● Stck.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745 ● L Stck.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429 ● L Stck.	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4172 ● Stck.	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560 ● Stck.	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515 Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 16.02.	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei 4083 ● L Stck.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn 4400 ● L Stck.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4606 ● Stck.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4767 ● Stck.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4260 ● Stck.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024 ● Stck.	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 17.02.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002 ● L Stck.	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4424 ● L Stck.	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594 ● L Stck.	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552 ● L Stck.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758 ● Stck.	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145 ● L Stck.	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 18.02.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551 ● Stck.	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarin-kartoffeln M,Me,La 4550 ● Stck.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053 ● L Stck.	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4387 ● L Stck.	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,S,Sn 4416 ● Stck.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138 ● Stck.	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La 4434 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 19.02.	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn 4085 Stck.	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549 ● Stck.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610 ● L Stck.	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189 ● L Stck.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4474 ● Stck.	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4044 ● Stck.	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S 4608 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 20.02.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621 ● L Stck.	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S 4425 ● L Stck.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4734 ● L Stck.	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558 ● Stck.	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770 ● Stck.	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20, 4197 Stck.	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilien-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 21.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La 4513 ● L Stck.	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei 4249 ● Stck.	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4462 ● L Stck.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013 ● Stck.	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4284 ● Stck.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018 ● Stck.	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168 ● 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.