

Bestellformular

Kalender-woche **9**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

18.02.2019

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			
€*	6,50 €*	7,10 €*	6,60 €*	6,90 €*	8,95 €*	7,10 €*	6,25 €*	1,75 €	0,65 €	1,29 €
Mo 25.02.	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.	Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse G,G4,Ei 4592 <input type="checkbox"/> Stck.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154 <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.	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 26.02.	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 Petersilien-kartoffeln 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.	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S 4625 <input type="checkbox"/> Stck.	Zartes Rindergeschnetztes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4219 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 27.02.	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln Fi, Ei, La, M, Me, Sn 4999 <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.	Schweinegeschnetztes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarin-kartoffeln 4105 <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 28.02.	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.	Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4174 <input type="checkbox"/> Stck.	Kalbfleisch in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4840 <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 herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4764 <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 01.03.	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 Gemüse 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.	Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4496 <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 02.03.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683 <input type="checkbox"/> Stck.	Putengeschnetztes 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 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 03.03.	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße 10,M,Me,La 4537 <input type="checkbox"/> Stck.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln M,Me,La,S,Sn 4158 <input type="checkbox"/> Stck.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} 4606 <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 € 0,45 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 **10**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

25.02.2019

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			
€*	6,50 €*	7,10 €*	6,60 €*	6,90 €*	8,95 €*	7,10 €*	6,25 €*	1,75 €	0,65 €	1,29 €
Mo	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	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 mit Bayrisch Kraut und Speckklößen 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch-Gemüse-Frikadelle auf buntem Rüben Gemüse dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.03.	4693 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4786 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4745 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4429 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4065 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4017 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4515 ● <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung G,G1,Ei,M,Me,La	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	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.03.	4083 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4400 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4521 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4767 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4260 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4024 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4580 ● <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle 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"/>
06.03.	4002 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4424 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4594 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4210 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4758 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4175 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4082 ● <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten 3,20,G,G1,G3,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 Gemüsekadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	„Krautgulasch“ Rindergulasch in herzhafter Soße mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln M,Me,La,Sn	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.03.	4551 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4029 <input type="checkbox"/> Stck.	4053 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4387 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4285 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4138 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4421 ● <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S	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 Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln G,G1,M,Me,La,Sn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.03.	4085 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4422 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4610 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4189 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4475 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4044 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4169 ● <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1,Ei	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	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,M,Me,La,S	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"/>
09.03.	4621 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4549 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4734 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4558 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4770 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4102 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4097 ● <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,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 geröstete Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindergeschnetzeltes in einer 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	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße G,G1,M,Me,La,S	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.03.	4525 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4249 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4462 ● L <input type="checkbox"/> Stck.	4006 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4284 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4018 ● <input type="checkbox"/> Stck.	4191 ● <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 € 0,45 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 **11**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

04.03.2019

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			
€*	6,50 €*	7,10 €*	6,60 €*	6,90 €*	8,95 €*	7,10 €*	6,25 €*	1,75 €	0,65 €	1,29 €
Mo	11.03. Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551 ● Stck.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610 ● L Stck.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La 4501 ● L Stck.	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407 ● L Stck.	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn 4221 ● Stck.	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20, 4197 ● Stck.	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	12.03. 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.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074 ● Stck.	Weißer Bohneneintopf S 4624 ● Stck.	Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4387 ● L Stck.	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,S 4133 ● Stck.	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4536 L Stck.	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4430 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	13.03. Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln Fi, Ei, La, M, Me, Sn 4999 ● Stck.	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599 ● L Stck.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4732 ● Stck.	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn 4085 ● Stck.	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln Ei,Sn 4808 ● Stck.	Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4143 ● Stck.	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 4227 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	14.03. Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4321 ● L Stck.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4347 ● Stck.	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594 ● L Stck.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4767 ● Stck.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 4761 ● Stck.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4164 ● Stck.	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 4229 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	15.03. Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539 ● L Stck.	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543 ● L Stck.	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S 4365 ● Stck.	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S 4477 ● L Stck.	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4411 ● Stck.	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4522 ● Stck.	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4199 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	16.03. Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621 ● L Stck.	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1,Ei 4549 ● Stck.	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La 4506 L Stck.	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4462 ● L Stck.	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334 ● Stck.	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088 ● Stck.	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	17.03. In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533 ● L Stck.	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis G,G1,M,Me,La,S 4725 ● L Stck.	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S 4386 ● Stck.	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4039 ● Stck.	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117 ● Stck.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S 4609 ● Stck.	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20,M,Me,La,S 4170 ● 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 € 0,45 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 **12**













































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





ZURÜCKFAXEN bis spätestens

11.03.2019

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			
€*	6,50 €*	7,10 €*	6,60 €*	6,90 €*	8,95 €*	7,10 €*	6,25 €*	1,75 €	0,65 €	1,29 €
Mo	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis ^{S,Sn}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{Ei,M,Me,La,Sn}	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.03.	  4028 ● Stck.	4747 ● L Stck.	 4548 ● Stck.	 4023 ● L Stck.	 4270 ● Stck.	  4641 ● Stck.	4493 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße ^{10,M,Me,La}	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.03.	  4537 ● L Stck.	4192 ● L Stck.	  4626 ● L Stck.	4458 ● L Stck.	4225 ● Stck.	  4554 ● L Stck.	4756 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	***Aktionsmenü*** Gegrillte Hähnchenkeule in cremiger Weißwein-Soße dazu Paprika-Bohnen-Mischung mit Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln ^{Sn}	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.03.	  4574 ● L Stck.	4079 ● L Stck.	 4587 ● L Stck.	 4069 ● Stck.	 4737 ● Stck.	 4547 ● L Stck.	 4209 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp ^{K,Ei,M,Me,La,Sn}	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln ^{20,G,G1,Ei}	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.03.	  4565 ● L Stck.	 4524 ● L Stck.	  4577 ● L Stck.	 4408 ● Stck.	 4144 ● Stck.	  4606 ● Stck.	 4546 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilien-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.03.	 4683 ● L Stck.	 4793 ● Stck.	4780 ● L Stck.	4429 ● L Stck.	4255 ● Stck.	  4552 ● L Stck.	4099 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,G1,M,Me,La,S}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.03.	4233 ● L Stck.	 4622 ● Stck.	  4645 ● L Stck.	  4561 ● Stck.	4427 ● Stck.	4098 ● Stck.	 4792 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	***Aktionsmenü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Deftiger Möhreeneintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.03.	4080 ● L Stck.	4378 ● L Stck.	4768 ● L Stck.	 4003 ● Stck.	 4327 ● Stck.	  4625 ● Stck.	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 € 0,45 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.