

Bestellformular

Kalender-woche **29**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

08.07.2019

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	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	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20,	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"/>
15.07.	4551 ● Stck.	4610 ● L Stck.	4501 ● L Stck.	4407 ● L Stck.	4221 ● Stck.	4197 ● Stck.	4097 ● 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	Weißer Bohneneintopf S	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,S	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott 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"/>
16.07.	4053 ● L Stck.	4074 ● Stck.	4624 ● Stck.	4387 ● L Stck.	4133 ● Stck.	4536 L Stck.	4430 ● Stck.			
Mi	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln Fi, Ei, La, M, Me, Sn	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	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln Ei,Sn	Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.07.	4999 ● Stck.	4599 ● L Stck.	4732 ● Stck.	4085 ● Stck.	4808 ● Stck.	4143 ● Stck.	4227 ● 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	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 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"/>
18.07.	4321 ● L Stck.	4347 ● Stck.	4594 ● L Stck.	4767 ● 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	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	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 20,G,G1,M,Me,La,S	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.07.	4539 L Stck.	4543 ● L Stck.	4365 ● Stck.	4477 ● L Stck.	4411 ● Stck.	4522 ● Stck.	4199 ● Stck.			
Sa	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1,Ei	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"/>
20.07.	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	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis G,G1,M,Me,La,S	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	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20,M,Me,La,S	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.07.	4533 ● Stck.	4725 ● Stck.	4386 ● Stck.	4039 ● Stck.	4117 ● Stck.	4609 ● Stck.	4170 ● 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 € 0,45 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

--	--	--	--

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

Bestellformular

Kalender-woche **30**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

15.07.2019

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 deftiger 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"/>
22.07.	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	Senfrustenbraten 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"/>
23.07.	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	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,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"/>
24.07.	4574 ● L Stck.	4079 ● L Stck.	4587 ● L Stck.	4069 ● Stck.	4182 ● 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 Eisbeinflisch 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"/>
25.07.	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"/>
26.07.	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"/>
27.07.	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 Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,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"/>
28.07.	4080 ● L Stck.	4378 ● L Stck.	4768 ● L Stck.	4003 ● Stck.	4120 ● 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.

Bestellformular

Kalender-woche **31**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

22.07.2019

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 29.07.	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.	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4210 ● L Stck.	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 4740 ● Stck.	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei 4175 ● L Stck.	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 30.07.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693 ● 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 mit Bayrisch Kraut und Speckklößen 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4065 ● Stck.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4061 ● L 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 31.07.	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln Fi, Ei, La, M, Me, Sn 4999 ● Stck.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn 4400 ● L Stck.	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung G,G1,Ei,M,Me,La 4521 ● L Stck.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4767 ● Stck.	Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarin-kartoffeln G,G1,S,Sn 4310 ● Stck.	Herzhafter Rindergulaschtopf G,G1 4205 ● Stck.	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 01.08.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551 ● Stck.	Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten 3,20,G,G1,G3,M,Me,La 4029 ● 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.	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4106 ● Stck.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138 ● Stck.	Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 02.08.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621 ● L Stck.	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S 4422 ● 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.	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La 4437 ● Stck.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,M,Me,La,S 4102 ● 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"/>
Sa 03.08.	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4525 ● 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,Sn 4462 ● L Stck.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4006 ● Stck.	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsauce dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin G,G1,M,Me,La,S 4332 ● Stck.	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018 ● Stck.	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La 4421 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 04.08.	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,Ei 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.	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4445 ● Stck.	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4044 ● 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 € 0,45 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

--	--	--	--

Kunden Nr.

Name, Vorname

Straße, Hausnr.

Telefon-Nr.

Bestellformular

Kalender-woche **32**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

29.07.2019

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 05.08.	Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Herzhafte Metzger-Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 06.08.	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <small>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,S</small>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 07.08.	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis <small>S,Sn</small>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei</small>	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 08.08.	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 09.08.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Quartaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 10.08.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Weißer Bohneneintopf <small>S</small>	Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis <small>Sn</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken <small>G,G1,Ei,Sn</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 11.08.	Vegetarischer Steckrübeneintopf	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>	<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.