

Bestellformular

Kalender-woche **37**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

31.08.2020

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz  MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen	Des- sert**	Salat**
	Menü des Tages	Vielfältig und lecker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Für den kleinen Hunger			
€*	6,69 €*	7,17 €*	6,95 €*	6,99 €*	9,45 €*	7,20 €*	6,39 €*	1,89 €	0,79 €	1,29 €
Mo 07.09.	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.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S 4378 ● L Stck.	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn 4221 ● Stck.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693 ● L Stck.	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 08.09.	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.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris Sn 4138 ● Stck.	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4629 ● L Stck.	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4387 ● L Stck.	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei,S 4150 ● Stck.	***Oktoberfest-Menü*** Zwei saftige Oberkeulen vom Brathendl auf Schmorkohl, dazu Kartoffel-Senf-Stampf M,Me,La,Sn 4795 ● 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 09.09.	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558 ● 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.	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4202 ● Stck.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4131 ● 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"/>
Do 10.09.	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.	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419 ● L 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 11.09.	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.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4767 ● 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 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 12.09.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621 ● L Stck.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4767 ● 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 13.09.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533 ● L Stck.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 4001 ● 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.	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117 ● Stck.	***Oktoberfest-Menü*** Leberkäse vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit süßem Senf, dazu warmer Kartoffelsalat 3,20,S,Sn 4011 ● Stck.	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231 ● 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.

Bestellformular

Kalender-woche **38**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

07.09.2020

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz  MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen	Des- sert**	Salat**
	Menü des Tages	Vielfältig und lecker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Für den kleinen Hunger			
€*	6,69 €*	7,17 €*	6,95 €*	6,99 €*	9,45 €*	7,20 €*	6,39 €*	1,89 €	0,79 €	1,29 €
Mo 14.09.	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 3,20,G,G1,S,Sn 4015 ● L Stck.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747 ● L Stck.	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548 ● L Stck.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023 ● L Stck.	***Oktoberfest-Menü*** Roulade vom Schwein mit Speck-Zwiebelfüllung in kräftiger Soße, dazu buntes Gartengemüse und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4141 ● L Stck.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S 4641 ● L Stck.	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493 ● L Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 15.09.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081 ● L Stck.	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192 ● L Stck.	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S 4626 ● L Stck.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458 ● L Stck.	***Oktoberfest-Menü*** Deftiger Zwiebelrostbraten vom Rind in Soße, dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelklöße 20,Ei,M,Me,La 4294 ● L Stck.	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554 ● L Stck.	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022 ● L Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 16.09.	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574 ● L Stck.	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079 ● L Stck.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587 ● L Stck.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069 ● L Stck.	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182 ● L Stck.	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La 4547 ● L Stck.	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573 ● L Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 17.09.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565 ● L Stck.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524 ● L Stck.	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570 ● L Stck.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 4415 ● L Stck.	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La 4144 ● L Stck.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4606 ● L Stck.	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233 ● L Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 18.09.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683 ● L Stck.	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4749 ● L Stck.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 ● L Stck.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429 ● L Stck.	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255 ● L Stck.	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552 ● L Stck.	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099 ● L Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 19.09.	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4612 ● L Stck.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S 4378 ● L Stck.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S 4645 ● L Stck.	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S 4561 ● L Stck.	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La,Sd 4427 ● L Stck.	***Oktoberfest-Menü*** Zwei saftige Oberkeulen vom Brathendl auf Schmorkohl, dazu Kartoffel-Senf-Stampf M,Me,La,Sn 4795 ● L Stck.	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792 ● L Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 20.09.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080 ● L Stck.	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S 4622 ● L Stck.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768 ● L Stck.	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4003 ● L Stck.	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4120 ● L Stck.	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628 ● L Stck.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4542 ● L 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.

Bestellformular

Kalender-woche **39**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

14.09.2020

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz  MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen	Des- sert**	Salat**
	Menü des Tages	Vielfältig und lecker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Für den kleinen Hunger			
€*	6,69 €*	7,17 €*	6,95 €*	6,99 €*	9,45 €*	7,20 €*	6,39 €*	1,89 €	0,79 €	1,29 €
Mo 21.09.	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 Gemüseauwahl 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"/>
	4002 ● L Stck.	4424 ● L Stck.	4594 ● L Stck.	4263 ● L Stck.	4740 ● Stck.	4145 ● L Stck.	4082 ● Stck.			
Di 22.09.	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	***Oktoberfest-Menü*** Leberkäse vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit süßem Senf, dazu warmer Kartoffelsalat 3,20,S,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4644 ● L Stck.	4786 ● Stck.	4745 ● L Stck.	4429 ● L Stck.	4172 ● Stck.	4011 ● Stck.	4790 ● Stck.			
Mi 23.09.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,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	***Oktoberfest-Menü*** Roulade vom Schwein mit Speck-Zwiebelfüllung in kräftiger Soße, dazu buntes Gartengemüse und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarin-kartoffeln M,Me,La	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4768 ● L Stck.	4400 ● L Stck.	4570 ● Stck.	4767 ● Stck.	4141 ● Stck.	4550 ● Stck.	4603 ● Stck.			
Do 24.09.	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 Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersauce 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 Spinalnudeln G,G1,M,Me,La	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4551 ● Stck.	4560 ● Stck.	4053 ● L Stck.	4387 ● L Stck.	4436 ● Stck.	4138 ● Stck.	4762 ● Stck.			
Fr 25.09.	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	***Oktoberfest-Menü*** Deftiger Zwiebelrostbraten vom Rind in Soße, dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelklöße 20,Ei,M,Me,La	Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,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"/>
	4621 ● L Stck.	4425 ● L Stck.	4734 ● L Stck.	4558 ● Stck.	4294 ● Stck.	4102 ● Stck.	4097 ● Stck.			
Sa 26.09.	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,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"/>
	4525 L Stck.	4249 ● Stck.	4610 ● L Stck.	4013 ● Stck.	4418 ● Stck.	4018 ● Stck.	4434 ● Stck.			
So 27.09.	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 Art“ 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"/>
	Stck.	Stck.	Stck.	Stck.	Stck.	Stck.	Stck.			

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachst 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ♯ = vegetarisch ♯ = ohne Gluten ✂ = ohne Laktose
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.drk-berlin.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.
 Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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

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

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

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

--	--	--	--

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

Bestellformular

Kalender-woche **40**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

21.09.2020

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz  MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen	Des- sert**	Salat**
	Menü des Tages	Vielfältig und lecker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Für den kleinen Hunger			
€*	6,69 €*	7,17 €*	6,95 €*	6,99 €*	9,45 €*	7,20 €*	6,39 €*	1,89 €	0,79 €	1,29 €
Mo 28.09.	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 29.09.	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.	***Oktoberfest-Menü*** Zwei saftige Oberkeulen vom Brathendl auf Schmorkohl, dazu Kartoffel- Senf-Stampf M,Me,La,Sn 4795 ● L Stck.	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseinlage dazu bunter Gemüseris G,G1,M,Me,La,S 4797 ● Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 30.09.	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 Kalbgeschnetzeltes 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 01.10.	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 Zwiebelssoße, 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 02.10.	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 Geflügelpfanne 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.	***Oktoberfest-Menü*** Leberkäse vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit süßem Senf, dazu warmer Kartoffelsalat 3,20,S,Sn 4011 ● 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 03.10. Tag der dt. Einheit	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 Weißweinssoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4003 ● Stck.	***Oktoberfest-Menü*** Deftiger Zwiebelrostbraten vom Rind in Soße, dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelklöße 20,Ei,M,Me,La 4294 ● 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 04.10.	Vegetarischer Kürbis- Kartoffeleintopf mit Steckrübe 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.	***Oktoberfest-Menü*** Roulade vom Schwein mit Speck- Zwiebelfüllung in kräftiger Soße, dazu buntes Gartengemüse und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4141 ● 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

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

Kunden Nr.

Name, Vorname

Straße, Hausnr.

Telefon-Nr.