

Lebensfreude

Genießen Sie nach Herzenslust die leckersten Menüs. Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen 7 herrlichen Gerichten.



Kunden Nr. _____

Name, Vorname _____

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **11.06.18**

Menü	1	2	3	4	5	6	7
	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 €*
Mo 18.06.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4551 ●	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4610 ● L	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} 4501 ● L	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} 4407 ● L	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,S,Sn} 4221 ●	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20} 4197	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4097 ● L
Di 19.06.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4053 ● L	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4074	Weißer Bohneneintopf ^S 4624 ●	Saftige Gemüsekartoffel mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4387 ● L	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,S} 4133 ●	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4536 L	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,F,M,Me,La} 4430 ● L
Mi 20.06.	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln ^{3,Fi,Ei,Me,La} 4999 ●	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4599 ● L	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4732 ●	***Spargel-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in einer cremigen Kräutersoße, dazu ein Spargel-Kartoffel-Ragout mit Champignons ^{M,Me,La,S} 4100 ●	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln ^{Ei,Sn} 4808 ●	Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4143 ●	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} 4227 ● L
Do 21.06.	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4321 ● L	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4347 ●	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La} 4594 ● L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4767 ●	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S} 4761 ●	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S} 4164 ●	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1} 4229 ● L
Fr 22.06.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} 4539 L	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4543 ● L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,G1,Ei,S} 4365 ●	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S} 4477 ● L	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 4411 ●	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4522	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S} 4199 ●
Sa 23.06.	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} 4621 ● L	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1,Ei} 4549 ●	Quarkknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La} 4511 L	***Spargel-Menü*** Bandnudeln mit weißem und grünem Spargel in einer feinen Thymian-Zitronen-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4579 ● L	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4334 ●	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} 4088	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La} 4581 ● L
So 24.06.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La} 4533 ● L	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4725 ● L	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{20,G,G1,Ei,S} 4386 ●	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4039 ●	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4188 ●	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,M,Me,La,S} 4609 ●	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,M,Me,La,S} 4170 ●

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7	Salat**	Des-sert**	Kuchen
Mo 18.06.	1	2	3	4	5	6	7		Salat	Des-sert
Di 19.06.	1	2	3	4	5	6	7		Salat	Des-sert
Mi 20.06.	1	2	3	4	5	6	7		Salat	Des-sert
Do 21.06.	1	2	3	4	5	6	7		Salat	Des-sert
Fr 22.06.	1	2	3	4	5	6	7		Salat	Des-sert
Sa 23.06.	1	2	3	4	5	6	7		Salat	Des-sert
So 24.06.	1	2	3	4	5	6	7		Salat	Des-sert

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 Sd = Schwefeldioxid 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.



NEU

Gerne bieten wir Ihnen auch pürierte Menüs an. Sprechen Sie uns einfach an.

- samtig-fein püriert, appetitlich geformt, natürlicher Geschmack
- wenn das Kauen und Schlucken schwer fällt



🍏 = Apfelkuchen ^{G,G1,M,Me,La}
 🍒 = Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} je 1,75 €
 🍪 = Butterkuchen ^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1}
 * An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,45 pro Menü

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

600 300 400

Noch einfacher geht's per Internet:
www.drk-berlin.de

Anderungen vorbehalten

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

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 13.00 Uhr mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Beachten Sie bitte unsere tägliche Menü-Empfehlung. Doch nur Sie selbst entscheiden, was Ihnen am besten schmeckt.



Unsere Empfehlung
am Montag



Unsere Empfehlung
am Dienstag



Unsere Empfehlung
am Mittwoch



Unsere Empfehlung
am Donnerstag



Unsere Empfehlung
am Freitag

Bestellschein

Kalender-woche **26**

Menü	Kalender-woche 26							Salat*	Des- sert**	Kuchen	Menü	1		2		3		4		5		6		7	
	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü					€*	Menü des Tages	Vielfältig und lecker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Für den kleinen Hunger						
Mo	1	2	3	4	5	6	7				Mo	6,50 €*	6,50 €*	7,10 €*	6,60 €*	6,90 €*	8,95 €*	7,10 €*	6,25 €*						
25.06.											Mo		Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis ^{5,Sn}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Asiatische süß-saure Gemüsepflanze dazu Reis ^{G,Gl,Fi,S,Sn}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Fi,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 Gemüseris ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}						
Di	1	2	3	4	5	6	7				Di		In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße ^{10,M,Me,La}	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein ^{3,20,S}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S}						
26.06.											Di														
Mi	1	2	3	4	5	6	7				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,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,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,Gl,M,Me,La,S}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La}	Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln ^{Sn}						
27.06.											Mi														
Do	1	2	3	4	5	6	7				Do		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp ^{K,Ei,M,Me,La,Sn}	Deftiges Eisbein 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,Gl,Ei}						
28.06.											Do														
Fr	1	2	3	4	5	6	7				Fr		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpfelspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,Gl,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}						
29.06.											Fr														
Sa	1	2	3	4	5	6	7				Sa		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,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,Gl,M,Me,La,S}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La,Sd}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis						
30.06.											Sa														
So	1	2	3	4	5	6	7				So		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Gl,G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Deftiger Möhreeneintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,Gl,Ei,M,Me,La}						
01.07.											So														

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

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Deutsches Rotes Kreuz **Menüservice**

Änderungen vorbehalten

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 Sd = Schwefeldioxid 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.

- = Apfelkuchen^{G,Gl,M,Me,La}
- = Kirschkuchen je 1,75 €^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen^{G,Gl,M,Me,La,Sf,Sf1}

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,45 pro Menü

Ein leckerer Salat und/oder Dessert rundet Ihre Mahlzeit ab!

Einfach auf dem Bestellschein „Dessert“ und/oder „Salat“ ankreuzen, und schon überraschen wir Sie an dem entsprechenden Tag mit einer kleinen Leckerei.

Preis je Salat: **1,29 €**
Preis je Dessert: **0,69 €**



Unsere Empfehlung
am Samstag



Unsere Empfehlung
am Sonntag

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

600 300 400

Noch einfacher geht's per Internet:
www.drk-berlin.de

Lebensfreude

Genießen Sie nach Herzenslust die leckersten Menüs. Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen 7 herrlichen Gerichten.



Kunden Nr. _____

Name, Vorname _____

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **25.06.18**

Menü	1	2	3	4	5	6	7
	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 €*
Mo	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
02.07.	4002 ● L	4424 ● L	4594 ● L	4210 ● L	4740 ●	4175 ● L	4082 ● L
Di	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Hähnchen-oberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Speckklößen <small>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>
03.07.	4693 ● L	4786 ●	4745 ● L	4429 ● L	4065 ●	4061 ● L	4790 ● L
Mi	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln <small>3,Fi,Ei,Me,La</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüse <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G,G1</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
04.07.	4999 ●	4400 ● L	4521 L	4767 ●	4310 ●	4205 ●	4603 ● L
Do	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten <small>3,20,G,G1,G3,M,Me,La</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Saftige Gemüsekartoffel in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüse <small>Sn</small>	Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
05.07.	4551 ●	4029	4053 ● L	4387 ● L	4106 ●	4138 ●	4580 ●
Fr	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>	Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersauce dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20,M,Me,La,S</small>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
06.07.	4621 ● L	4422 ● L	4734 ● L	4558 ●	4437 ●	4102 ●	4097 ● L
Sa	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G,G1,Ei</small>	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsauce dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>
07.07.	4525 L	4249 ●	4462 ● L	4006 ●	4332 ●	4018 ●	4421 ● L
So	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1,Ei</small>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gebratene Geflügelbraten in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
08.07.	4085	4549 ●	4610 ● L	4189 ● L	4445 ●	4044 ●	4177 ●

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Salat**	Des-sert**	Kuchen
Mo	1	2	3	4	5	6	7			
02.07.								Salat	Des-sert	
Di	1	2	3	4	5	6	7			
03.07.								Salat	Des-sert	
Mi	1	2	3	4	5	6	7			
04.07.								Salat	Des-sert	
Do	1	2	3	4	5	6	7			
05.07.								Salat	Des-sert	
Fr	1	2	3	4	5	6	7			
06.07.								Salat	Des-sert	
Sa	1	2	3	4	5	6	7			
07.07.								Salat	Des-sert	
So	1	2	3	4	5	6	7			
08.07.								Salat	Des-sert	

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 Sd = Schwefeldioxid 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.



NEU

Gerne bieten wir Ihnen auch pürierte Menüs an. Sprechen Sie uns einfach an.

- samtig-fein püriert, appetitlich geformt, natürlicher Geschmack
- wenn das Kauen und Schlucken schwer fällt



🍏 = Apfelkuchen
 G,G1,M,Me,La
 🍒 = Kirschkuchen je 1,75 €
 G,G1,Ei,M,Me,La
 🍪 = Butterkuchen
 G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,45 pro Menü

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

600 300 400

Noch einfacher geht's per Internet:
www.drk-berlin.de

Anderungen vorbehalten

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

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 13.00 Uhr mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Lebensfreude

Beachten Sie bitte unsere tägliche Menü-Empfehlung. Doch nur Sie selbst entscheiden, was Ihnen am besten schmeckt.



Unsere Empfehlung am Montag



Unsere Empfehlung am Dienstag



Unsere Empfehlung am Mittwoch



Unsere Empfehlung am Donnerstag



Unsere Empfehlung am Freitag

Bestellschein

Kalender-woche **28**

	Menü							Salat**	Des- sert**	Kuchen	Menü	1	2	3	4	5	6	7	€*	Menü	1	2	3	4	5	6	7
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So																				
09.07.	Mo	1	2	3	4	5	6	7	Salat	Des- sert	Kuchen	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	Herzhafter Metzger-Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln	6,50 €*	7,10 €*	6,60 €*	6,90 €*	8,95 €*	7,10 €*	6,25 €*		
10.07.	Di	1	2	3	4	5	6	7	Salat	Des- sert	Kuchen	Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüserais	4591	4148	4365	4076	4779	4543	4797		
11.07.	Mi	1	2	3	4	5	6	7	Salat	Des- sert	Kuchen	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln	Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	4028	4584	4275	4083	4469	4059	4231		
12.07.	Do	1	2	3	4	5	6	7	Salat	Des- sert	Kuchen	Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	Zwei Hähnchen-oberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln	Reibekuchen mit Apfelmus	4612	4725	4501	4021	4211	4791	4557		
13.07.	Fr	1	2	3	4	5	6	7	Salat	Des- sert	Kuchen	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	4080	4590	4732	4477	4153	4609	4040		
14.07.	Sa	1	2	3	4	5	6	7	Salat	Des- sert	Kuchen	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel	Weißer Bohneneintopf	Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln	4539	4472	624	4726	4319	4103	4022		
15.07.	So	1	2	3	4	5	6	7	Salat	Des- sert	Kuchen	Vegetarischer Steckrübeneintopf	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf	627	4297	4561	4458	4183	4509	4608			

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

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Menükurier mit. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Deutsches Rotes Kreuz **Menüservice**

Änderungen vorbehalten

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 Sd = Schwefeldioxid 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.

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,45 pro Menü

Ein leckerer Salat und/oder Dessert rundet Ihre Mahlzeit ab!

Einfach auf dem Bestellschein „Dessert“ und/oder „Salat“ ankreuzen, und schon überraschen wir Sie an dem entsprechenden Tag mit einer kleinen Leckerei.

Preis je Salat: 1,29 €
Preis je Dessert: 0,69 €



Unsere Empfehlung am Samstag



Unsere Empfehlung am Sonntag

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:

600 300 400

Noch einfacher geht's per Internet:

www.drk-berlin.de