

Bestellformular

Kalender-
woche **9**

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

ZURÜCKFAXEN
bis spätestens

19.02.2018

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz 
MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen	Dessert
Kostform	Menü des Tages	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs		
€*	6,20 €*	6,50 €*	5,85 €*	6,90 €*	8,90 €*	6,50 €*	Preis siehe unten	0,65 €
Montag 26.02.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S <input type="checkbox"/> Stck.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La <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 <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert** 20,G,G1,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag 27.02.	Unsere Empfehlung Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	Weißer Bohneneintopf S <input type="checkbox"/> Stck.	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S <input type="checkbox"/> Stck.	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln, Dessert** G,G1,S <input type="checkbox"/> Stck.	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch 28.02.	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln 3,Fi,Ei,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln, Dessert** Ei,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag 01.03.	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße, Dessert** G,G1,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag 02.03.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln G,G1,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S <input type="checkbox"/> Stck.	Alaska-Seelachschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert** G,G1,Fi,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag 03.03.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei <input type="checkbox"/> Stck.	Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis G,G1,Sb,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle, Dessert** G,G1,Ei,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonntag 04.03.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen, Dessert** 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck.	<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.
- Ⓚ = Klein und Lecker - ein vollwertiges Menü für den kleinen Hunger

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,35 pro Menü

Apfel- und Kirschkuchen je 1,75 €, Butterkuchen je 1,65 €
 G,G1,M,Me,La G,G1,Ei,M,Me,La G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

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

26.02.2018

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz 
MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen	Dessert
Kostform	Menü des Tages	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs		
€*	6,20 €*	6,50 €*	5,85 €*	6,90 €*	8,90 €*	6,50 €*	Preis siehe unten	0,65 €
Montag 05.03.	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis ^{S,Sn} <input type="checkbox"/> Stck. 4028 ●	Unsere Empfehlung Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4747 ● L	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} <input type="checkbox"/> Stck. 4097 ● L ⊗	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} <input type="checkbox"/> Stck. 4023 ● L	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln, Dessert** ^{G,G1,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4282 ●	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4641 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag 06.03.	Unsere Empfehlung In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße ^{10,M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4537 ● L	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} <input type="checkbox"/> Stck. 4493 ● L ⊗	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4626 ● L	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4458 ● L	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln, Dessert** ^{G,G1,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4225 ●	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4554 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch 07.03.	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4574 ● L	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4079 ● L	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S <input type="checkbox"/> Stck. 4608 ● L ⊗	Unsere Empfehlung Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,Ei,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4069 ●	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln, Dessert** ^{G,G1,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4153 ●	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4547 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag 08.03.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4565 ● L	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4524 ● L	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} <input type="checkbox"/> Stck. 4022 ● L ⊗	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4756 ● ⊗	Unsere Empfehlung Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree, Dessert** ^{3,20,M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4144 ●	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} <input type="checkbox"/> Stck. 4606 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag 09.03.	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} <input type="checkbox"/> Stck. 4099 ● ⊗	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} <input type="checkbox"/> Stck. 4744 ● L ⊗	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4539 ● L	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4429 ● L	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle, Dessert** ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4255 ●	Unsere Empfehlung Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4577 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag 10.03.	Unsere Empfehlung Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} <input type="checkbox"/> Stck. 4233 ● L ⊗	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4622 ●	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4581 ● L ⊗	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,G1,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4561 ●	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln, Dessert** ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La} <input type="checkbox"/> Stck. 4427 ●	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4098 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonntag 11.03.	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis <input type="checkbox"/> Stck. 4792 ● L ⊗	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4378 ● L	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4573 ● L ⊗	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4003 ●	Unsere Empfehlung Gegrillte Hähnchenkeule in cremiger Weißwein-Soße dazu Paprika-Bohnen-Mischung mit Knöpflespätzle, Dessert** ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4737 ●	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S <input type="checkbox"/> Stck. 4625 ●	<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.
- ⊗ = Klein und Lecker - ein vollwertiges Menü für den kleinen Hunger

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,35 pro Menü

Apfel- und Kirschkuchen je 1,75 €, Butterkuchen je 1,65 €
G,G1,M,Me,La G,G1,Ei,M,Me,La G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

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

05.03.2018

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz 
MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen	Dessert
Kostform	Menü des Tages	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs		
€*	6,20 €*	6,50 €*	5,85 €*	6,90 €*	8,90 €*	6,50 €*	Preis siehe unten	0,65 €
Montag 12.03.	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis, Dessert** <small>G,G1,Ei,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag 13.03.	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen, Dessert** <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch 14.03.	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln <small>3,Fi,Ei,Me,La</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert** <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag 15.03.	Unsere Empfehlung Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3,M,Me,La</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert** <small>20,G,G1,S,Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1,Ei</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag 16.03.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Alaska-Seelachschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln, Dessert** <small>G,G1,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag 17.03.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Weiße Bohneneintopf <small>S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße, Dessert** <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> <input type="checkbox"/> Stck.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonntag 18.03.	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhregemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln <small>Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	***Oster-Menü*** Geschnittener Lammrücken in Soße mit Bohnen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Dessert** <small>M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	Unsere Empfehlung Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<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.
- Ⓚ = Klein und Lecker - ein vollwertiges Menü für den kleinen Hunger

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,35 pro Menü

Apfel- und Kirschkuchen je 1,75 €, Butterkuchen je 1,65 €
G,G1,M,Me,La G,G1,Ei,M,Me,La G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

--	--	--	--

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

12.03.2018

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz 
MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen	Dessert
Kostform	Menü des Tages	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs		
€*	6,20 €*	6,50 €*	5,85 €*	6,90 €*	8,90 €*	6,50 €*	Preis siehe unten	0,65 €
Montag 19.03.	Mini-Frikadellen in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Unsere Empfehlung Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S 4645 ● L	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539 L	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4756 ● (K)	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln, Dessert** G,G1,M,Me,La,S 4086	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4206 ● L (K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag 20.03.	Unsere Empfehlung Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 ● L	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552 ● L	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4022 ● L (K)	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle, Dessert** 20,G,G1,Ei,Sn 4154 ●	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch S 4625 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch 21.03.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621 ● L	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079 ● L	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S 4626 ● L	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4734 ● L	Unsere Empfehlung Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln, Dessert** G,G1,M,Me,La,S 4282 ●	***Oster-Menü*** Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4577 ● L (E)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag 22.03.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La 4513 ● L	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099 ● (K)	Feines Gemüseragout in Sauerrahmssoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573 ● L (K)	Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4174 ●	Kalbfleisch in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln, Dessert** G,G1,M,Me,La,S,Sn 4840 ●	Unsere Empfehlung Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln Sn 4209 ● (K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag 23.03.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551 ●	Unsere Empfehlung Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168 ● L (K)	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790 ● L (K)	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei 4546 ● (K)	Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln, Dessert** G,G1,Fi,M,Me,La,S 4496 ●	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag 24.03.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080 ● L	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn 4060 ● (K)	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S 4608 ● L (K)	Unsere Empfehlung Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745 ● L	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle, Dessert** G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176 ●	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonntag 25.03.	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße 10,M,Me,La 4537 ● L	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493 ● L (K)	Unsere Empfehlung Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581 ● L (K)	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20,M,Me,La,S 4170 ● (K)	***Oster-Menü*** Gegrillte Hähnchenkeule in cremiger Weißwein-Soße dazu Paprika-Bohnen-Mischung mit Knöpflespätzle, Dessert** G,G1,Ei,M,Me,La,S 4737 ● (E)	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747 ● L	<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.
- (K) = Klein und Lecker - ein vollwertiges Menü für den kleinen Hunger

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,35 pro Menü

Apfel- und Kirschkuchen je 1,75 €, Butterkuchen je 1,65 €
G,G1,M,Me,La G,G1,Ei,M,Me,La G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

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