

Bestellformular

Kalender-woche **17**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

16.04.2018

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 23.04.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4551 ●	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S <input type="checkbox"/> Stck. 4610 ● L	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4501 ● L	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. 4012 ● L	Unsere Empfehlung Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert** 20,G,G1,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4221 ●	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei <input type="checkbox"/> Stck. 4557 L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag 24.04.	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. 4053 ● L	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4430 ● L	Weißer Bohneneintopf S <input type="checkbox"/> Stck. 4624 ●	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S <input type="checkbox"/> Stck. 4227 ● L	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln, Dessert** G,G1,S <input type="checkbox"/> Stck. 4133 ●	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4536 L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch 25.04.	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln 3,Fi,Ei,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4999 ●	Unsere Empfehlung Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4599 ● L	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4097 ● L	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4085	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln, Dessert** Ei,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4808 ●	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S <input type="checkbox"/> Stck. 4146 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag 26.04.	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4321 ● L	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4542 ● L	Unsere Empfehlung Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4040 ● L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4767 ●	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße, Dessert** G,G1,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4761 ●	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4644 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag 27.04.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln G,G1,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4764 ● L	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4543 ● L	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S <input type="checkbox"/> Stck. 4608 ● L	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4477 ● L	Unsere Empfehlung Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert** G,G1,Fi,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4411 ●	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4522	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag 28.04.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei <input type="checkbox"/> Stck. 4621 ● L	Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis G,G1,Sb,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4591	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4581 ● L	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4170 ●	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle, Dessert** G,G1,Ei,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4334 ●	Unsere Empfehlung Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4088	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonntag 29.04.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck. 4533 ● L	Unsere Empfehlung Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4231 ● L	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4790 ● L	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4580 ●	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen, Dessert** 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn <input type="checkbox"/> Stck. 4117 ●	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S <input type="checkbox"/> Stck. 4609 ●	<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 **18**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

23.04.2018

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 30.04.	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 deftigem Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4641 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag 01.05.	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 02.05.	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 ***Spargel-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in einer cremigen Kräutersoße, dazu ein Spargel-Kartoffel-Ragout mit Champignons ^{M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4100 ●	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 03.05.	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 04.05.	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 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4552 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag 05.05.	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 06.05.	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 ***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln, Dessert** ^{G,G1,M,Me,La,S} <input type="checkbox"/> Stck. 4188 ●	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 **19**

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

ZURÜCKFAXEN
bis spätestens

30.04.2018

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 07.05.	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 ***Spargel-Menü*** Zarte Hähnchenmedaillons in Orangen-Buttersoße mit Spargelstückchen, dazu Kartoffeln mit Schale, Dessert** <small>G,G1,M,Me,La,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 08.05.	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 09.05.	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.	***Spargel-Menü*** Bandnudeln mit weißem und grünem Spargel in einer feinen Thymian-Zitronen-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</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 Christi Himmelfahrt 10.05.	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 11.05.	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-Seelachschnitze 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 12.05.	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 13.05.	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.	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln, Dessert** <small>G,G1,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 **20**

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

ZURÜCKFAXEN bis spätestens

07.05.2018

Fax-Nr. 030-600 300 900

Deutsches Rotes Kreuz  MenüService

Menü	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Menü des Tages	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Leichte Köstlichkeiten	Deftiges aus Mutters Küche	Gaumenschmaus	Berliner Lieblingsmenüs	Kuchen	Dessert
€*	6,20 €*	6,50 €*	5,85 €*	6,90 €*	8,90 €*	6,50 €*	Preis siehe unten	0,65 €
Montag 14.05.	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 ● ☉	Zwei Kohlrouladen 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 ☉	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag 15.05.	Unsere Empfehlung Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, 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 ☉	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 16.05.	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 ●	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag 17.05.	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 ● ☉	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573 ● L ☉	***Spargel-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in einer cremigen Kräutersoße, dazu ein Spargel-Kartoffel-Ragout mit Champignons M,Me,La,S 4100 ●	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 ● ☉	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag 18.05.	Nudeln in Rahmsoße 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 ☉	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790 ● L ☉	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei 4546 ● ☉	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 19.05.	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 ● ☉	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S 4608 ● L ☉	Unsere Empfehlung Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745 ● L	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße 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 Pfingstsonntag 20.05.	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße 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 ☉	Unsere Empfehlung Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581 ● L ☉	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20,M,Me,La,S 4170 ● ☉	***Spargel-Menü*** Zarte Hähnchenmedallions in Orangen-Buttersoße mit Spargelstückchen, dazu Kartoffeln mit Schale, Dessert** G,G1,M,Me,La,S,4781 ●	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.
- ☉ = 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.