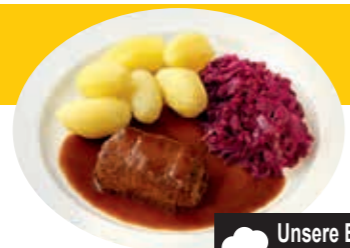


Lebensfreude

Genießen Sie nach Herzenslust die leckersten Menüs. Jeden Tag haben Sie die Wahl zwischen 6 herrlichen Gerichten.



Unsere Empfehlung
am Montag



Unsere Empfehlung
am Dienstag



Unsere Empfehlung
am Mittwoch



Unsere Empfehlung
am Donnerstag

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
€*	6,20 €*	6,50 €*	5,85 €*	6,90 €*	8,90 €*	6,50 €*
Montag	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> 4551 ●	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4610 ● L	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> 4501 ● L	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small> 4012 ● L	Unsere Empfehlung Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert** <small>20,G,G1,S,Sn</small> 4221 ●	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small> 4557 ● L ⊗
26.02.						
Dienstag	Unsere Empfehlung Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4053 ● L	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4430 ● L ⊗	Weißer Bohneneintopf <small>S</small> 4624 ●	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4227 ● L ⊗	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln, Dessert** <small>G,G1,S</small> 4133 ●	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4536 ● L
27.02.						
Mittwoch	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln <small>3,Fi,Ei,Me,La</small> 4999 ●	Unsere Empfehlung Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4599 ● L	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4097 ● L ⊗	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> 4085 ●	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln, Dessert** <small>Ei,Sn</small> 4808 ●	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4146 ● L ⊗
28.02.						
Donnerstag	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4321 ● L	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4542 ● L ⊗	Unsere Empfehlung Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4040 ● L ⊗	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4767 ●	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße, Dessert** <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4761 ●	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small> 4644 ● L
01.03.						
Freitag	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4764 ● L ⊗	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4543 ● L	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small> 4608 ● L ⊗	Alaska-Seelachschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> 4477 ● L	Unsere Empfehlung Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert** <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> 4411 ●	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4522 ●
02.03.						
Samstag	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> 4621 ● L	Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis <small>G,G1,Sb,Sn</small> 4591 ●	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 4581 ● L ⊗	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln <small>20,M,Me,La,S</small> 4170 ● ⊗	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle, Dessert** <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4334 ●	Unsere Empfehlung Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small> 4088 ●
03.03.						
Sonntag	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> 4533 ● L	Unsere Empfehlung Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4231 ● L ⊗	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4790 ● L ⊗	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4580 ● ⊗	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen, Dessert** <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4117 ●	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 4609 ●
04.03.						

Kunden Nr. _____

Name, Vorname _____

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **19.02.18**

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert**	Kuchen
Mo.	1	2	3	4	5	6	Des- sert	<input type="checkbox"/>
26.02.								<input type="checkbox"/>
Di.	1	2	3	4	5	6	Des- sert	<input type="checkbox"/>
27.02.								<input type="checkbox"/>
Mi.	1	2	3	4	5	6	Des- sert	<input type="checkbox"/>
28.02.								<input type="checkbox"/>
Do.	1	2	3	4	5	6	Des- sert	<input type="checkbox"/>
01.03.								<input type="checkbox"/>
Fr.	1	2	3	4	5	6	Des- sert	<input type="checkbox"/>
02.03.								<input type="checkbox"/>
Sa.	1	2	3	4	5	6	Des- sert	<input type="checkbox"/>
03.03.								<input type="checkbox"/>
So.	1	2	3	4	5	6	Des- sert	<input type="checkbox"/>
04.03.								<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.

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

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



Unsere Empfehlung
am Freitag



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

Änderungen vorbehalten ** kann enthalten 1,3,M,Me,La

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 11.00 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.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

⊗ = Klein und Lecker - ein vollwertiges Menü für den kleinen Hunger



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		Kalenderwoche 10							
Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü
1	2	3	4	5	6	Des-sert**	Kuchen		
Mo.									
05.03.									
Di.									
06.03.									
Mi.									
07.03.									
Do.									
08.03.									
Fr.									
09.03.									
Sa.									
10.03.									
So.									
11.03.									

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
€*	6,20 €*	6,50 €*	5,85 €*	6,90 €*	8,90 €*	6,50 €*
Montag 05.03.	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis ^{S,Sn}	Unsere Empfehlung Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln, Dessert** ^{G,G1,M,Me,La,S}	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S}
Dienstag 06.03.	Unsere Empfehlung In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße ^{10,M,Me,La}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln, Dessert** ^{G,G1,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
Mittwoch 07.03.	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Unsere Empfehlung Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,Ei,M,Me,La,S}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln, Dessert** ^{G,G1,M,Me,La,S}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}
Donnerstag 08.03.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Unsere Empfehlung Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree, Dessert** ^{3,20,M,Me,La}	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}
Freitag 09.03.	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle, Dessert** ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Unsere Empfehlung Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}
Samstag 10.03.	Unsere Empfehlung Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S}	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La}	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,G1,M,Me,La,S}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln, Dessert** ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
Sonntag 11.03.	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Unsere Empfehlung Gegrillte Hähnchenkeule in cremiger Weißwein-Soße dazu Paprika-Bohnen-Mischung mit Knöpflespätzle, Dessert** ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Deftiger Möhreeneintopf mit gekochtem Schweinebauch ^S

Änderungen vorbehalten ** kann enthalten 1,3,M,Me,La

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

Bundesallee 73 • 12161 Berlin • Fax 030/600 300 900 e-mail: service@drk-berlin.de

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.

- = Apfelkuchen ^{G,G1,M,Me,La} je 1,75 €
- = Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} je 1,65 €
- = Butterkuchen ^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1} je 1,65 €

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

Ein leckeres Dessert rundet Ihre Mahlzeit ab!

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

Preis je Dessert: **0,65 €**



Wählen Sie Ihre Kostform: L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Ⓞ = Klein und Lecker - ein vollwertiges Menü für den kleinen Hunger

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 6 herrlichen Gerichten.



Unsere Empfehlung
am Montag



Unsere Empfehlung
am Dienstag



Unsere Empfehlung
am Mittwoch



Unsere Empfehlung
am Donnerstag

Kunden Nr. _____

Name, Vorname _____

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **05.03.18**

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
€*	6,20 €*	6,50 €*	5,85 €*	6,90 €*	8,90 €*	6,50 €*
Montag 12.03.	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 4321 ● L	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small> 4001 ●	Klopfleisch „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> 4040 ● L ☉	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3, 20, S</small> 4641 ●	Unsere Empfehlung Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis, Dessert** <small>G, G1, Ei, S</small> 4016 ●	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 4219 ● L ☉
Dienstag 13.03.	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 4553 ● L ☉	Unsere Empfehlung Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small> 4199 ● ☉	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 4683 ● L	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> 4429 ● L	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen, Dessert** <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 4240 ●	Klopfleisch „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> 4079 ● L
Mittwoch 14.03.	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln <small>3, Fi, Ei, Me, La</small> 4999 ●	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> 4584 ●	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 4022 ● L ☉	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei</small> 4083 ● L	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert** <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> 4411 ●	Unsere Empfehlung Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 4797 ● ☉
Donnerstag 15.03.	Unsere Empfehlung Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> 4612 ● L	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G, G1</small> 4229 ● L ☉	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small> 4501 ● L	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3, M, Me, La</small> 4021	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert** <small>20, G, G1, S, Sn</small> 4221 ●	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1, Ei</small> 4549 ●
Freitag 16.03.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 4080 ● L	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 4590 ● L	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> 4790 ● L ☉	Unsere Empfehlung Alaska-Seelachschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S</small> 4477 ● L	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln, Dessert** <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 4153 ●	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, M, Me, La, S</small> 4609 ●
Samstag 17.03.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small> 4539 ● L	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> 4744 ● L ☉	Unsere Empfehlung Weiße Bohneneintopf <small>S</small> 4624 ●	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> 4227 ● L ☉	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklößen, Dessert** <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 4319 ●	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> 4378 ● L
Sonntag 18.03.	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhregemüse und Stampfkartoffeln <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> 4082 ● L ☉	Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln <small>Sn</small> 4209 ● ☉	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei, M, Me, La</small> 4581 ● L ☉	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 4458 ● L	***Oster-Menü*** Geschnittener Lammrücken in Soße mit Bohnen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Dessert** <small>M, Me, La, S</small> 4315 ●	Unsere Empfehlung Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sf1</small> 4509

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Des- sert**	Kuchen
Mo. 12.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 13.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 14.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 15.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 16.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 17.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 18.03.	1	2	3	4	5	6	<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.

= Apfelkuchen G, G1, M, Me, La **je 1,75 €**
 = Kirschkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
 = Butterkuchen G, G1, M, Me, La, Sf, Sf1 **je 1,65 €**

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



Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:
600 300 400
 Noch einfacher geht's per Internet:
www.drk-berlin.de

Änderungen vorbehalten ** kann enthalten 1,3,M,Me,La
 Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 11.00 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		Kalenderwoche 12							
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Des- sert**	Kuchen	
Mo.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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
€*	6,20 €*	6,50 €*	5,85 €*	6,90 €*	8,90 €*	6,50 €*
Montag 19.03.	Unsere Empfehlung 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)
Dienstag 20.03.	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 Möhregemüse 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 ●
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 (K)
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 Sauerrahmsoße 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)
Freitag 23.03.	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 (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
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 Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle, Dessert** G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176 ●	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088
Sonntag 25.03.	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße 10,M,Me,La 4537 ● L	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris 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 ●	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747 ● L

Änderungen vorbehalten ** kann enthalten 1,3,M,Me,La
 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**

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.

- = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La je 1,75 €
 - = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La je 1,65 €
 - = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1 je 1,65 €
- * An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von € 0,35 pro Menü

Ein leckeres Dessert rundet Ihre Mahlzeit ab!
 Einfach auf dem Bestellschein „Dessert“ ankreuzen, und schon überraschen wir Sie an dem entsprechenden Tag mit einer kleinen Leckerei.
Preis je Dessert: 0,65 €



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