

# 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: **14.05.18**

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 €*
<b>Mo</b> Pfingstmontag 21.05.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> 4551 ●	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4610 ● L	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup> 4501 ● L	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup> 4407 ● L	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,S,Sn</sup> 4221 ●	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20</sup> 4197	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4097 ● L
<b>Di</b> 22.05.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4053 ● L	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4074	Weißer Bohneneintopf <sup>S</sup> 4624 ●	Saftige Gemüsekartoffel mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4387 ● L	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S</sup> 4133 ●	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4536 L	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup> 4430 ● L
<b>Mi</b> 23.05.	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln <sup>3,Fi,Ei,Me,La</sup> 4999 ●	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4599 ● L	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4558 ●	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,M,Me,La,S,Sn</sup> 4085	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln <sup>Ei,Sn</sup> 4808 ●	Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> 4143 ●	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4227 ● L
<b>Do</b> 24.05.	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4321 ● L	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4347 ●	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4594 ● L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4767 ●	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4761 ●	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 4644 ● L	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup> 4229 ● L
<b>Fr</b> 25.05.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> 4539 L	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4543 ● L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>3,20,G,G1,Ei,S</sup> 4365 ●	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S</sup> 4477 ● L	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> 4411 ●	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4522	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S</sup> 4199 ●
<b>Sa</b> 26.05.	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup> 4621 ● L	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1,Ei</sup> 4549 ●	Quarkknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße <sup>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La</sup> 4511 L	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4462 ● L	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4334 ●	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup> 4088	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup> 4581 ● L
<b>So</b> 27.05.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup> 4533 ● L	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4725 ● L	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>20,G,G1,Ei,S</sup> 4386 ●	***Spargel-Menü*** Bandnudeln mit weißem und grünem Spargel in einer feinen Thymian-Zitronen-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4579 ● L	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4117 ●	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> 4609 ●	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20,M,Me,La,S</sup> 4170 ●

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Des- sert**	Kuchen
<b>Mo</b> Pfingst- montag 21.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Di</b> 22.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Mi</b> 23.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Do</b> 24.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Fr</b> 25.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Sa</b> 26.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>So</b> 27.05.	1	2	3	4	5	6	7		

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](http://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 <sup>G,G1,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> je 1,75 €  
 = Butterkuchen <sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>  
 \* 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](http://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 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 **22**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Menü 7	Des-sert**	Kuchen
<b>Mo</b> 28.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Di</b> 29.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Mi</b> 30.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Do</b> 31.05.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Fr</b> 01.06.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>Sa</b> 02.06.	1	2	3	4	5	6	7		
<b>So</b> 03.06.	1	2	3	4	5	6	7		

Menü	1	2	3	4	5	6	7
<b>Menü des Tages</b>	<b>Menü des Tages</b>	<b>Vielfältig und lecker</b>	<b>Leichte Köstlichkeiten</b>	<b>Deftiges aus Mutters Küche</b>	<b>Gaumenschmaus</b>	<b>Berliner Lieblingsmenüs</b>	<b>Für den kleinen Hunger</b>
<b>€*</b>	<b>6,50 €*</b>	<b>7,10 €*</b>	<b>6,60 €*</b>	<b>6,90 €*</b>	<b>8,95 €*</b>	<b>7,10 €*</b>	<b>6,25 €*</b>
<b>Mo</b> 28.05.	<b>Mo</b> 28.05. Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis 5,Sn 4028 ●	<b>Di</b> 29.05. Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4747 ● L	<b>Mi</b> 30.05. Asiatische süß-saure Gemüsepflanze dazu Reis G,G1,Sb,Sn 4591	<b>Do</b> 31.05. Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023 ● L	<b>Fr</b> 01.06. Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282 ●	<b>Sa</b> 02.06. Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S 4641 ●	<b>So</b> 03.06. Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493 ● L
<b>Di</b> 29.05.	<b>Di</b> 29.05. In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße 10,M,Me,La 4537 ● L	<b>Mi</b> 30.05. Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192 ● L	<b>Do</b> 31.05. Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein 3,20,S 4626 ● L	<b>Fr</b> 01.06. Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458 ● L	<b>Sa</b> 02.06. Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4225 ●	<b>So</b> 03.06. Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554 ● L	<b>Mo</b> 28.05. Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4756 ●
<b>Mi</b> 30.05.	<b>Mi</b> 30.05. Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574 ● L	<b>Do</b> 31.05. Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079 ● L	<b>Fr</b> 01.06. Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587 ● L	<b>Sa</b> 02.06. ***Spargel-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in einer cremigen Kräutersoße, dazu ein Spargel-Kartoffel-Ragout mit Champignons M,Me,La,S 4100 ●	<b>So</b> 03.06. Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153 ●	<b>Mo</b> 28.05. Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La 4547 ● L	<b>Di</b> 29.05. Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln Sn 4209 ●
<b>Do</b> 31.05.	<b>Do</b> 31.05. Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565 ● L	<b>Fr</b> 01.06. Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524 ● L	<b>Sa</b> 02.06. Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4589 ● L	<b>So</b> 03.06. Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp K,Ei,M,Me,La,Sn 4408 ●	<b>Mo</b> 28.05. Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,S,Me,La 4144 ●	<b>Di</b> 29.05. Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4606 ●	<b>Mi</b> 30.05. Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei 4546 ●
<b>Fr</b> 01.06.	<b>Fr</b> 01.06. Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683 ● L	<b>Sa</b> 02.06. Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4793 ●	<b>So</b> 03.06. Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539 L	<b>Mo</b> 28.05. Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429 ● L	<b>Di</b> 29.05. Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255 ●	<b>Mi</b> 30.05. Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552 ● L	<b>Do</b> 31.05. Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099 ●
<b>Sa</b> 02.06.	<b>Sa</b> 02.06. Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780 ● L	<b>So</b> 03.06. Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S 4622 ●	<b>Mo</b> 28.05. Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S 4645 ● L	<b>Di</b> 29.05. Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S 4561 ●	<b>Mi</b> 30.05. Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La 4427 ●	<b>Do</b> 31.05. Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098 ●	<b>Fr</b> 01.06. Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792 ● L
<b>So</b> 03.06.	<b>So</b> 03.06. Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La 4547 ● L	<b>Mo</b> 28.05. „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4378 ● L	<b>Di</b> 29.05. Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768 ● L	<b>Mi</b> 30.05. Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4003 ●	<b>Do</b> 31.05. ***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4188 ●	<b>Fr</b> 01.06. Deftiger Möhreeneintopf mit gekochtem Schweinebauch S 4625 ●	<b>Sa</b> 02.06. Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4542 ● 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**

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](http://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 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

**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: **0,69 €**



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](http://www.drk-berlin.de)

**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)

# 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: **28.05.18**

Menü	1	2	3	4	5	6	7
	<b>Menü des Tages</b>	<b>Vielfältig und lecker</b>	<b>Leichte Köstlichkeiten</b>	<b>Deftiges aus Mutters Küche</b>	<b>Gaumenschmaus</b>	<b>Berliner Lieblingsmenüs</b>	<b>Für den kleinen Hunger</b>
€*	<b>6,50 €*</b>	<b>7,10 €*</b>	<b>6,60 €*</b>	<b>6,90 €*</b>	<b>8,95 €*</b>	<b>7,10 €*</b>	<b>6,25 €*</b>
<b>Mo</b>	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,5</small>	***Spargel-Menü*** Zarte Hähnchenmedaillons in Orangen-Buttersoße mit Spargelstückchen, dazu Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
04.06.	4321 ● L	4001 ●	4589 ● L	4641 ●	4781 ●	4433 ● L	4573 ● L
<b>Di</b>	Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis <small>G,G1,Sb,Sn</small>	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <small>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Creimige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
05.06.	4591	4148 ●	4683 ● L	4429 ● L	4240 ●	4079 ● L	4797 ●
<b>Mi</b>	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln <small>3,Fi,Ei,Me,La</small>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	***Spargel-Menü*** Bandnudeln mit weißem und grünem Spargel in einer feinen Thymian-Zitronen-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small>	Schlachtplatte (Leberkloß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>
06.06.	4999 ●	4584 ●	4536 L	4579 ● L	4411 ●	4059 ●	4231 ● L
<b>Do</b>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3,M,Me,La</small>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,S,Sn</small>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1,Ei</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>
07.06.	4612 ● L	4725 ● L	4501 ● L	4021	4221 ●	4549 ●	4557 L
<b>Fr</b>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
08.06.	4080 ● L	4590 ● L	4732 ●	4477 ● L	4153 ●	4609 ●	4040 ● L
<b>Sa</b>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</small>	Weißer Bohneneintopf <small>S</small>	Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis <small>Sn</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratenwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
09.06.	4539 L	4472 ● L	4624 ●	4726 ●	4319 ●	4378 ● L	4022 ● L
<b>So</b>	Vegetarischer Steckrübeneintopf	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>
10.06.	4627 ● L	4297 ● L	4745 ● L	4458 ● L	4188 ●	4509	4608 ● L

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Des- sert**	Kuchen
<b>Mo</b>	1	2	3	4	5	6	7		
04.06.									
<b>Di</b>	1	2	3	4	5	6	7		
05.06.									
<b>Mi</b>	1	2	3	4	5	6	7		
06.06.									
<b>Do</b>	1	2	3	4	5	6	7		
07.06.									
<b>Fr</b>	1	2	3	4	5	6	7		
08.06.									
<b>Sa</b>	1	2	3	4	5	6	7		
09.06.									
<b>So</b>	1	2	3	4	5	6	7		
10.06.									

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](http://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.



**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](http://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 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 **24**

Bestellschein									Kalender-woche <b>24</b>		Menü	1	2	3	4	5	6	7	
Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Menü	Des- sert**	Kuchen	€*	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				<b>Mo</b>	<b>6,50 €*</b>	Mini-Frikadellen in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> 4645 ● L	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> 4539 L	Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <sup>G,G4,Ei</sup> 4592 ●	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4086	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4203 ●	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4744 ● L
11.06.											<b>Di</b>	<b>7,10 €*</b>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4780 ● L	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,G3,S</sup> 4552 ● L	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4098 ●	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4512	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,Sn</sup> 4154 ●	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch <sup>S</sup> 4625 ●	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4219 ● L
12.06.											<b>Mi</b>	<b>6,60 €*</b>	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup> 4621 ● L	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4079 ● L	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <sup>3,20,S</sup> 4626 ● L	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4734 ● L	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4282 ●	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4584 ●	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4553 ● L
13.06.											<b>Do</b>	<b>6,90 €*</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup> 4513 ● L	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F1,M,Me,La,S</sup> 4465 ● L	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4558 ●	***Spargel-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in einer cremigen Kräutersoße, dazu ein Spargel-Kartoffel-Ragout mit Champignons <sup>M,Me,La,S</sup> 4100 ●	Kalbfleisch in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4840 ●	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4554 ● L	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4764 ● L
14.06.											<b>Fr</b>	<b>7,10 €*</b>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> 4551 ●	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798 ● L	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> 4023 ● L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4016 ●	Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F1,M,Me,La,S</sup> 4496 ●	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>5,Sn</sup> 4644 ● L	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4146 ● L
15.06.											<b>Sa</b>	<b>6,60 €*</b>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4080 ● L	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4748 ● L	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4524 ● L	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4745 ● L	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4176 ●	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup> 4088	Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> 4060 ●
16.06.											<b>So</b>	<b>6,25 €*</b>	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße <sup>10,M,Me,La</sup> 4537 ● L	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4158 ● L	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup> 4606 ●	***Spargel-Menü*** Zarte Hähnchenmedallions in Orangen-Buttersoße mit Spargelstückchen, dazu Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4781 ● L	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis, 4794 ●	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4747 ● L	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4206 ● L
17.06.																			

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](http://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 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

**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: **0,69 €**



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](http://www.drk-berlin.de)

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)