

# Bestellformular

Kalender-  
woche **13**

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

**ZURÜCKFAXEN**  
bis spätestens

**19.03.2018**

**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 €
<b>Montag</b> 26.03.	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.	<b>Unsere Empfehlung</b> 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"/>
<b>Dienstag</b> 27.03.	<b>Unsere Empfehlung</b> Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053 <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"/>
<b>Mittwoch</b> 28.03.	Zarte Heringsfilets in Sahnesoße mit Salzkartoffeln 3,Fi,Ei,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	<b>Unsere Empfehlung</b> Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599 <input type="checkbox"/> Stck.	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097 <input type="checkbox"/> Stck.	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn 4085 <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"/>
<b>Donnerstag</b> 29.03.	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.	<b>Unsere Empfehlung</b> Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040 <input type="checkbox"/> Stck.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4767 <input type="checkbox"/> Stck.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße, Dessert** G,G1,M,Me,La,S 4761 <input type="checkbox"/> Stck.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Freitag</b> Karfreitag 30.03.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4764 <input type="checkbox"/> Stck.	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543 <input type="checkbox"/> Stck.	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S <input type="checkbox"/> Stck.	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407 <input type="checkbox"/> Stck.	<b>Unsere Empfehlung</b> Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert** G,G1,Fi,M,Me,La,S 4411 <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"/>
<b>Samstag</b> 31.03.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei <input type="checkbox"/> Stck.	Asiatische süß-saure Gemüsepfanne dazu Reis G,G1,Sb,Sn 4591 <input type="checkbox"/> Stck.	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581 <input type="checkbox"/> Stck.	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20,M,Me,La,S 4170 <input type="checkbox"/> Stck.	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle, Dessert** G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334 <input type="checkbox"/> Stck.	<b>Unsere Empfehlung</b> Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn <input type="checkbox"/> Stck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sonntag</b> Ostersonntag 01.04.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La <input type="checkbox"/> Stck.	<b>Unsere Empfehlung</b> Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231 <input type="checkbox"/> Stck.	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790 <input type="checkbox"/> Stck.	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580 <input type="checkbox"/> Stck.	<b>***Oster-Menü***</b> Gegrillte Hähnchenkeule in cremiger Weißwein-Soße dazu Paprika-Bohnen-Mischung mit Knöpflespätzle, Dessert** G,G1,Ei,M,Me,La,S 4737 <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](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.

- = 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

<b>Kunden Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Straße, Hausnr.</b>	<b>Telefon-Nr.</b>

# Bestellformular

Kalender-  
woche **14**

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

**ZURÜCKFAXEN**  
bis spätestens

**26.03.2018**

**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 €
<b>Montag</b> Ostermontag 02.04.	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis <sup>S,Sn</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4028 ●	<b>Unsere Empfehlung</b> Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4747 ● L	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4097 ● L ⊗	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4023 ● L	***Oster-Menü*** Geschnittener Lammrücken in Soße mit Bohnen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Dessert** <sup>M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4315 ●	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>3,20,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4641 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Dienstag</b> 03.04.	<b>Unsere Empfehlung</b> In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße <sup>10,M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4537 ● L	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4493 ● L ⊗	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <sup>3,20,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4626 ● L	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4458 ● L	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln, Dessert** <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4225 ●	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4554 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mittwoch</b> 04.04.	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4574 ● L	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4079 ● L	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4608 ● L ⊗	<b>Unsere Empfehlung</b> Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>3,Ei,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4069 ●	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln, Dessert** <sup>G,G1,M,Me,La,S,153</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4153 ●	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4547 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Donnerstag</b> 05.04.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4565 ● L	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4524 ● L	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4022 ● L ⊗	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4756 ● ⊗	<b>Unsere Empfehlung</b> Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree, Dessert** <sup>3,20,M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4144 ●	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4606 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Freitag</b> 06.04.	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4099 ● ⊗	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4744 ● L ⊗	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4539 ● L	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4429 ● L	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle, Dessert** <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4255 ●	<b>Unsere Empfehlung</b> ***Aktions-Menü*** Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4577 ● L	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Samstag</b> 07.04.	<b>Unsere Empfehlung</b> Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4233 ● L ⊗	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch <sup>20,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4622 ●	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4581 ● L ⊗	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4561 ●	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln, Dessert** <sup>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4427 ●	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4098 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sonntag</b> 08.04.	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 <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4378 ● L	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4573 ● L ⊗	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4003 ●	<b>Unsere Empfehlung</b> ***Aktions-Menü*** Gegrillte Hähnchenkeule in cremiger Weißwein-Soße dazu Paprika-Bohnen-Mischung mit Knöpflespätzle, Dessert** <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> <input type="checkbox"/> Stck. 4737 ●	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch <sup>S</sup> <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](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.

- = 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

<b>Kunden Nr.</b>	<b>Name, Vorname</b>	<b>Straße, Hausnr.</b>	<b>Telefon-Nr.</b>



# Bestellformular

Kalender-  
woche **15**

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

ZURÜCKFAXEN  
bis spätestens

02.04.2018

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 €
<b>Montag</b> 09.04.	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 deftigem Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<b>Unsere Empfehlung</b> 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"/>
<b>Dienstag</b> 10.04.	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<b>Unsere Empfehlung</b> 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"/>
<b>Mittwoch</b> 11.04.	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 Möhrengemüse 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-Rahmssoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert** <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<b>Unsere Empfehlung</b> 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"/>
<b>Donnerstag</b> 12.04.	<b>Unsere Empfehlung</b> 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"/>
<b>Freitag</b> 13.04.	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.	<b>Unsere Empfehlung</b> Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmssoße, dazu buntes Möhrengemüse 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"/>
<b>Samstag</b> 14.04.	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.	<b>Unsere Empfehlung</b> 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 Rotweinssoße 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"/>
<b>Sonntag</b> 15.04.	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse 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.	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln, Dessert** <small>G,G1,M,Me,La,S</small> <input type="checkbox"/> Stck.	<b>Unsere Empfehlung</b> 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](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.

- = 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 **16**

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

ZURÜCKFAXEN  
bis spätestens

09.04.2018

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 €
<b>Montag</b> 16.04.	Mini-Frikadellen in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	<b>Unsere Empfehlung</b> 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 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 ⊗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Dienstag</b> 17.04.	<b>Unsere Empfehlung</b> 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 Möhreeneintopf mit gekochtem Schweinebauch S 4625 ●	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mittwoch</b> 18.04.	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	<b>Unsere Empfehlung</b> 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"/>
<b>Donnerstag</b> 19.04.	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 ⊗	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 ●	<b>Unsere Empfehlung</b> Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln S,Sn 4209 ● ⊗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Freitag</b> 20.04.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551 ●	<b>Unsere Empfehlung</b> 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 Dillssoße 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"/>
<b>Samstag</b> 21.04.	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 ⊗	<b>Unsere Empfehlung</b> 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"/>
<b>Sonntag</b> 22.04.	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 ⊗	<b>Unsere Empfehlung</b> 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 ● ⊗	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis, Dessert** 4794 ●	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](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.

- = 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

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Kunden Nr.	Name, Vorname	Straße, Hausnr.	Telefon-Nr.