



Kalenderwoche: **KW 19**

Menüangebot	1 11,40 €	2 11,40 €	3 10,80 €	4 10,30€
	Vollkost Menüs	Diabetiker Menüs	fleischlose Menüs	Mini Menüs
Mo 06.05.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben	Cremiges Champignonragout mit Spätzle	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer – Rhabarber - Füllung
Di 07.05.	Paniertes Schweine-Schnitzel, Schaschlik-Soße, dazu Spiralnudeln	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	Feine Gemüseauswahl mit Soße á la Hollandaise und Frühlingspüree	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Mi 08.05.	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße mit Spätzle	Schweinebraten „Altdeutscher Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffel	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais
Do 09.05.	Feines Hühnerfrikassee mit Gemüse und Champignons dazu Langkornreis	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	Pfannkuchen mit Gemüse-Füllung dazu Erbsen natur und Kartoffeln in Schale	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf
Fr 10.05.	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße, Gemüse und Kartoffeln	Panierte Hähnchenhappen, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	Buntes Spargelgemüseragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln
Sa 11.05.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampf-
So 12.05.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rüben, dazu Kartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage und buntem Gemüserais

Menü	1	2	3	4	5
Mo 06.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 07.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 08.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 09.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 10.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 11.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 12.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Deutsches Rotes Kreuz

Preise inkl. 7 % MwSt.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Telefon 07231 – 373 240

Woche 19

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ☒=mit Alkohol ☒=vegetarisch ☒=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Ernüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milcheiweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.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.

Unsere Tagesempfehlung: Einfachlecker!

Ihr Menüservice
mit Herz

Montag:

Makkaroni in feiner Tomatensoße

Art.-Nr. 5323

G, G1, M, Me, La   

Dienstag:

Mettbällchen vom Schwein

in Soße, dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln

Art.-Nr. 5002

G, G1, Ei, M, Me, La, S   

Mittwoch:

**Räuberpfanne vom Rind und Schwein
mit Nudeln**

Art.-Nr. 5020

G, G1, S, Sn   

Donnerstag:

**Weiß-Bohnen-Eintopf
mit Speck**

Art.-Nr. 5609

S   

Freitag:

**Gemüsepfanne „Asiatische Art“
in süß-saurer Soße mit Langkornreis**

Art.-Nr. 5339

G, G1, Sb, Sn   

Samstag:

**Hausgemachte Erbsensuppe
mit Bockwurst vom Schwein**

Art.-Nr. 5613

S, Sn,   

Sonntag:

**Mini-Hacklets vom Rind und Schwein
in Soße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree**

Art.-Nr. 5076

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn   

Preis:

Jetzt nur










8,95

€/Menü

Bestellinformation:

Das Menü kann in
der grünen Spalte
auf dem
mitgelieferten
Bestellabschnitt
bestellt werden.

Kalenderwoche: 19, 21, 23, 25, 27, 29, 31, 33, 35, 37, 39, 41, 43, 45, 47, 49, 51

 Vollkost  Angepasste Vollkost  Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)
 vegetarisch  enthält Zutaten vom Schwein  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz. Allergene: G = Gluten, G1 = Weizen, Ei = Eier, Sn = Senf, Sb = Soja, La = Lactose, M = Milch, Me = Milcheiweiß S = Sellerie. Weitere Nährwerte und Artikelinformationen unter: www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 - 2 73 84 86. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Bestellschein

Kalenderwoche: **KW 20**

Menü	1	2	3	4	5
Mo 13.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 14.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 15.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 16.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 17.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 18.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 19.05.	Pfingsten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.



Kreisverband Pforzheim
07231 – 373 240



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 11,40 €	2 11,40 €	3 10,80 €	4 10,30 €
	Vollkost Menüs	Diabetiker Menüs	fleischlose Menüs	Mini Menüs
Mo 13.05.	Hähnchenbrust in Curry-Soße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris	Klopse „Königsberger Art“ (Rind- und Schweinefleisch) dazu Rote-Bete und Kartoffeln	Spinat-Käse-Strudel mit Reismudelpfanne und mediterranem Gemüse	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung
Di 14.05.	Rinderroulade in einer Bratensoße mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika	Wirsingroulade (Rind und Schwein) in Bratensoße dazu Bayrisches Kraut und Petersilienkartoffeln
Mi 15.05.	Schweinegulasch mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein	Paniertes Alaska-Seelachs-Happen dazu Kartoffel-würfel mit würzigem Dipp	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti
Do 16.05.	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze	Geflügelfrikadelle in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln
Fr 17.05.	Senfkrustenbraten vom Schwein in Soße mit Rübengemüse und Spätzle	Alaska-Seelachsschnitte in Dillrahmsoße, dazu Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Gemüse und Tomatensoße	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln
Sa 18.05.	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis	Herzhaftes Schweine-Gulasch mit Gemüse und Spätzle
So 19.05.	Rostbratwürstchen vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Gemüse, Stampfkartoffel

Deutsches Rotes Kreuz

Preise inkl. 7 % MwSt

Telefon 07231 – 373 240

Woche 20

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol ⓧ=vegetarisch ✕=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milcheiweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.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.

Unsere Tagesempfehlung: Einfachlecker!

Ihr Menüservice
mit Herz

Montag:

Penne-Nudeln in Hackfleischsoße

Art.-Nr. 5393

G, G1, M, Me, La ○ ● ●

Dienstag:

Frikadelle vom Schwein
in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln

Art.-Nr. 5011

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 🐷 ○ ●

Mittwoch:

Vegetarisches Kartoffelgulasch
mit Paprika und Bohnen

Art.-Nr. 5619

S 🌿 🌱 ○ ●

Donnerstag:

Hackfleischröllchen vom Schwein
in Tomatensoße, dazu Gemüsereis

Art.-Nr. 5077

G, G1, Ei, S 🐷 🌱 ○ ● ●

Freitag:

Spiralnudeln in Käsesoße
mit Tomatenwürfel-Garnitur

Art.-Nr. 5301

G, G1, M, Me, La, S 🌿 ○ ● ●

Samstag:

Gemüse-Kartoffel-Eintopf
mit geschnittener Mettwurst vom Schwein

Art.-Nr. 5601

S 🐷 🌿 🌱 Ⓜ Ⓝ ○ ●

Sonntag:

Leberklöße auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

Art.-Nr. 5028

G, G1, Ei, M, Me, La 🐷 ○ ●

Kalenderwoche:

20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50

○ Vollkost ● Angepasste Vollkost ● Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)
🌿 vegetarisch 🐷 enthält Zutaten vom Schwein 🌱 ohne Laktose lt. Rezeptur 🌿 ohne Gluten lt. Rezeptur Ⓜ mit Antioxidationsmittel Ⓝ mit Nitritpökelsalz. Allergene: G = Gluten, G1 = Weizen, Ei = Eier, Sn = Senf, Sb = Soja, La = Lactose, M = Milch, Me = Milcheiweiß S = Sellerie. Weitere Nährwerte und Artikelinformationen unter: www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 - 2 73 84 86. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.



Preis:

Jetzt nur

8,95

€/Menü

Bestellinformation:

Das Menü kann in der grünen Spalte auf dem mitgelieferten Bestellabschnitt bestellt werden.