

Ihr Menüservice mit Herz



Menüangebot	1 11,40 €	2 11,40 €	3 10,80 €	4 10,30 €
	Vollkost Menüs	Diabetiker Menüs	fleischlose Menüs	Mini Menüs
Mo 20.05.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle	Bunte Gemüseplatte mit Bohnen, Möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüsereis
Di 21.05.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilien-Kartoffeln
Mi 22.05.	Rindergulasch in Champignonsoße, dazu Gemüse und Kartoffelklöße	Panierte Scholle mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten
Do 23.05.	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree
Fr 24.05.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne mit einer Apfel-Zwiebel-Garnitur	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle
Sa 25.05.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	Eieromelette in Käsesoße mit „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln	Goldgelber Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze, dazu Joghurtsoße
So 26.05.	Buntbarschfilets in Senf-Honig-Soße dazu bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel

Bestellschein

Kalenderwoche: **KW 21**

Menü	1	2	3	4	5
Mo 20.05.	Pfingstmontag				
Di 21.05.					
Mi 22.05.					
Do 23.05.					
Fr 24.05.					
Sa 25.05.					
So 26.05.					

Deutsches Rotes Kreuz
Telefon 07231 – 373 240

Preise inkl. 7 % MwSt.
Woche 21

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

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.

Art.Nr.: 66003

Kunden-Nr. Tel.
 Name
 Straße, Hausnr.
 Wohnort

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

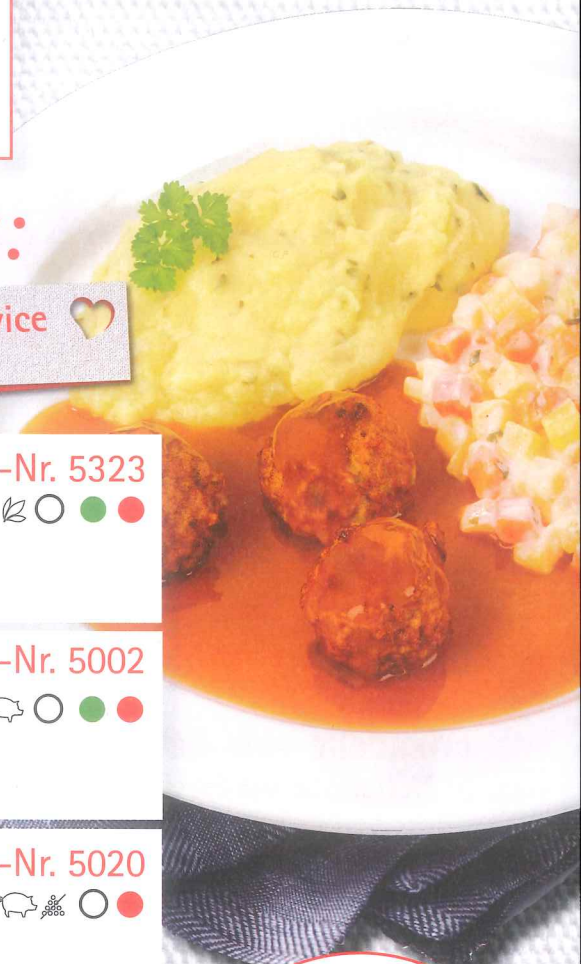
Art.-Nr. 5076

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

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.



Preis:

Jetzt nur

8,95

€/Menü

Bestellinformation:

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

Bestellschein

Kalenderwoche: **KW 22**

Deutsches Rotes Kreuz Kreisverband Pforzheim
07231 – 373 240



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5
Mo 27.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 28.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 29.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 30.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 31.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 01.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 02.06.	<input type="checkbox"/>	<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.

Menü-angebot	1 11,40 €	2 11,40 €	3 10,80 €	4 10,30 €
Mo 27.05.	Vollkost Menüs Zarte Hähnchenbrust in cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln	Diabetiker Menüs Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein	fleischlose Menüs Spagetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	Mini Menüs Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis
Di 28.05.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Vollmilchgrießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmittel und einer Zuckerart)	Karottenecke in Knusperpanade mit Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine Buttersoße	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln
Mi 29.05.	Kartoffelsuppe mit Wurzel-Gemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein	Hähnchencurry „Indische Art“ in einer milden Currysoße dazu Gemüse-Reis	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ dazu Frühlingspüree
Do 30.05.	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlings-Püree	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse, dazu Stampfkartoffeln
Fr 31.05.	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle	Cannelloni gefüllt mit Rinder-Hackfleisch in Tomaten-Sahnesoße und Penne in Käse-Spinat-Soße	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel	Reibekuchen mit Apfelmus
Sa 01.06.	Feine Gemüseauswahl mit Soße á la Hollandaise und Frühlingspüree	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln	Spätzlepfanne mit Rüben, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln garniert mit Käse	Rindergeschnetztes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln
So 02.06.	Schweineschnitzel Natur dazu Bohnen mit Speck & Zwiebeln und kleinen Kartoffelklößen	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckerrüben	Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße, Gemüse und Spiralnudeln

Deutsches Rotes Kreuz

Preise inkl. 7% MwSt.

Telefon 07231 – 373 240

Woche 22

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 Niträtpökelsalz ∇=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.

Änderungen vorbehalten

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 🐷 ○ ●

Preis:

Jetzt nur

8,95

€/Menü

Bestellinformation:

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

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.