

# Bestellschein

Kalenderwoche: **02**

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b> 10.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 11.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 12.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 13.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 14.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 15.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 16.01.	<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	9,35 €	2	9,35 €	3	8,85 €	4	8,55 €
	<b>Vollkost Menüs</b>		<b>Diabetiker Menüs</b>		<b>fleischlose Menüs</b>		<b>Mini Menüs</b>	
<b>Mo</b> 10.01.	Filetstück vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße, dazu Möhren und Salzkartoffeln 3,4 BE L		Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen 3,4 BE L		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese 6,6 BE L		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott 6,8 BE	
<b>Di</b> 11.01.	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur 6,8 BE		Rindergulasch mit bunten Möhengemüse und Salzkartoffeln 2,9 BE L		Alaska-Seelachs in roter Paprikasoße, mit Reis-Wildreis-Kombination und Gemüse 5,6 BE		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 2,8 BE L	
<b>Mi</b> 12.01.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3 20 2,8 BE		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu Pflaumenkompott 10 5,2 BE L		Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,3 BE L		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln 3,3 BE L	
<b>Do</b> 13.01.	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20 4,6 BE		Rinderbeefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE L		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit Apfel-Zwiebel-Garnitur 4,5 BE		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE L	
<b>Fr</b> 14.01.	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße 4,5 BE L		Herzhafter Linseneintopf mit deftigem Bauernwurst vom Schwein 3 20 4,7 BE		Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 10 4,2 BE L		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE L	
<b>Sa</b> 15.01.	Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuterkartoffeln 5,3 BE		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Spätzle 4,7 BE L		Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,6 BE L		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren und Kartoffelwürfel 3,0 BE L	
<b>So</b> 16.01.	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20 3,5 BE		Panierte Alaska-Seelachs-Happen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp 4,5 BE L		Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln 3,7 BE		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 2,4 BE L	

Deutsches Rotes Kreuz

Preise inkl. 7 % MwSt.

Telefon 07231 – 373 240

Woche 02

**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 35 g Fett)

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol ♾=vegetarisch  
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=Milchprotein 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0900 2228496. Hier können keine Bestellungen für Frühstück, Mittagessen und Abendessen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten