Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Pforzheim
07231 – 373 240

Ihr Menüservice mit Herz

Menü-angebot	1 10,10 € Vollkost Menüs	2 10,10 € Diabetiker Menüs	3 9,60 € fleischlose Menüs	4 9,15 € Mini Menüs
Mo 15.01.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle	Bunte Gemüseplatte mit Bohnen, Möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstücken	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüsereis
Di 16.01.	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 17.01.	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 18.01.	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle
Fr 19.01.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne mit einer Apfel-Zwiebel-Garnitur	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree
Sa 20.01.	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 21.01.	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

Deutsches Rotes Kreuz **Preise inkl. 7 % MwSt.**

Telefon 07231 – 373 240 **Woche 03**

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)

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
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

Bestellschein

Kalenderwoche: KW 03

Menü	1	2	3	4
Mo 15.01.				
Di 16.01.				
Mi 17.01.				
Do 18.01.				
Fr 19.01.				
Sa 20.01.				
So 21.01.				

Kunden-Nr. ..... Tel. .....

Name .....

Straße, Hausnr. .....

Wohnort .....

Bestellschein

Kalenderwoche: **KW 04**

Menü	1	2	3	4
Mo 22.01.	☐	☐	☐	☐
Di 23.01.	☐	☐	☐	☐
Mi 24.01.	☐	☐	☐	☐
Do 25.01.	☐	☐	☐	☐
Fr 26.01.	☐	☐	☐	☐
Sa 27.01.	☐	☐	☐	☐
So 28.01.	☐	☐	☐	☐

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.

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Pforzheim
07231 – 373 240

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 — 10,10 €	2 — 10,10 €	3 — 9,60 €	4 — 9,15 €
	Vollkost Menüs	Diabetiker Menüs	fleischlose Menüs	Mini Menüs
Mo 22.01.	Zarte Hähnchenbrust in cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein	Spagetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis
Di 23.01.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Vollmilchgrießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmittel und einer Zuckerart)	Gedünsteter Alaska-Seelachs in Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln
Mi 24.01.	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 25.01.	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlings-Püree	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse, dazu Stampfkartoffeln
Fr 26.01.	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 27.01.	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	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln
So 28.01.	Schweineschnitzel Natur dazu Bohnen mit Speck & Zwiebeln und kleinen Kartoffelklößen	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrüben	Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße, Gemüse und Spiralnudeln

Deutsches Rotes Kreuz

Telefon 07231 – 373 240

Preise inkl. 7% MwSt.

Woche 04

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)

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
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.