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 29.01.	Topfenknödel mit Nougat-Cremefüllung dazu Vanillesoße und Erdbeer-Kompott	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomaten-Soße mit Grillgemüse und Kartoffelwürfeln	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell" und Langkornreis
Di 30.01.	Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Soße und Stampfkartoffeln	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomate und Paprika	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln
Mi 31.01.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch vom Rind und Schwein	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Spätzle
Do 01.02.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger-Möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs, dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse, Stampfkartoffeln
Fr 02.02.	Seelachsfilet in Kräutermarinade, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	Geschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
Sa 03.02.	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage	Schweinehacksteak in Bratensoße mit grünem Pfeffer, grüne Bohnen und Kartoffelklöße
So 04.02.	Hähnchenfilets in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Zarter Rinderbraten in kräftiger Soße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln

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

Telefon 07231 – 373 240 **Woche 05**

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 05

Menü	1	2	3	4
Mo 29.01.				
Di 30.01.				
Mi 31.01.				
Do 01.02.				
Fr 02.02.				
Sa 03.02.				
So 04.02.				

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

Name .....

Straße, Hausnr. .....

Wohnort .....

Bestellschein

Kalenderwoche: **KW 06**

Menü	1	2	3	4
Mo 05.02.				
Di 06.02.				
Mi 07.02.				
Do 08.02.				
Fr 09.02.				
Sa 10.02.				
So 11.02.				

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 € Vollkost Menüs	2 – 10,10 € Diabetiker Menüs	3 – 9,60 € fleischlose Menüs	4 – 9,15 € Mini Menüs
Mo 05.02.	Kap-Seehecht in Honig-Senfsoße mit Gemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott
Di 06.02.	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur	Rindergulasch mit bunten Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Filetstück vom Kabeljau in Tomatensoße dazu Reis-Wildreis-Kombination und Gemüse	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
Mi 07.02.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu Pflaumenkompott	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln
Do 08.02.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße	Rinderbeefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit Apfel-Zwiebel-Garnitur	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Salzkartoffeln
Fr 09.02.	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße	Herzhafter Linseneintopf mit deftiger Bauernwurst vom Schwein	Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein In Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln
Sa 10.02.	Hackröllchen “Balkan-Art” vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuterkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Spätzle	Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße, Erbsen und Möhren und Kartoffelwürfel
So 11.02.	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln in Schale	Panierte Alaska-Seelachs-Happen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

Deutsches Rotes Kreuz

Telefon 07231 – 373 240

Preise inkl. 7 % MwSt.

Woche 06

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.