



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41 oder
0173 - 42 96 241



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein
Abgabetermin: 16.02.2019

Kalenderwoche: 6

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl
	3,70 € Unsere leckere Hausmannskost	4,20 € ActiVita, mit Info für D	4,00 € ActiVita Vollkost Nord	3,10 € Unsere leckere Hausmannskost Mini	3,70 € ActiVita Mini Menüs	4,80 € Für den Gourmet		1	2	3	4	5	6	
Mo 04.02.	Süß- Sauer Eintopf (Jagdwurst-, Ei- und Karottenwürfel) dazu Nachtisch 2,20,3,4, Ei,S,Sn,G1 Art. KA00021	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, dazu Langkornreis Ei,G,S,G1 Art. 5073	Spaghetti "à la Carbonara" in Käsesoße mit Speck , Ei,G,Me,La,S,G1 Art. 5324	Süß- Sauer Eintopf (Jagdwurst-, Ei- und Karottenwürfel) dazu Nachtisch 2,20,3,4, Ei,S,Sn,G1 Art. KA00021	Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree , Ei,Me,La,S,Sn Art. 5925	Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,Me,La,S,G1 Art. 5795	Mo 04.02.							<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 05.02.	Schweinebraten mit Rösti Kroketten dazu Mischgemüse und Soße G1 Art. KA00017	Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti G,Me,La,S,G1 Art. 5763	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) , Me,La Art. 5531	Schweinebraten mit Rösti Kroketten dazu Mischgemüse und Soße G1 Art. KA00017	Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln G,Me,La,S,G1 Art. 5963	Schweinebraten in kräftiger Soße dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Sn Art. 5175	Di 05.02.							<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 06.02.	Spaghetti Bolognese (vom Schwein) dazu Kompott G1 Art. KA00022	Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) , Ei,G,Me,La,G1 Art. 5538	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Ei,G,Me,La,S,G1 Art. 5004	Spaghetti Bolognese (vom Schwein) dazu Kompott 10, G1 Art. KA00032	Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti G,Me,La,S,G1 Art. 5934	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Me,La,Sn Art. 5238	Mi 06.02.							<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 07.02.	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Nachtisch G1 Art. KA00009	Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree , Me,La Art. 5145	Kartoffel-Gemüseauflauf Ei,G,Me,La,S,G1 Art. 5392	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Nachtisch G1 Art. KA00009	Erbensuppe mit Bockwurst vom Schwein , S,Sn Art. 5991	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,Me,La,G1 Art. 5169	Do 07.02.							<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 08.02.	Kartoffelpuffer dazu Zucker und Apfelmus 10,3, Ei,G1 Art. KA00023	Rinderfrikadelle in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln Ei,G,Me,La,S,Sn,G1 Art. 5022	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln , Ei,La,S,Sn Art. 5056	Kartoffelpuffer dazu Zucker und Apfelmus 10,3, Ei,G1 Art. KA00023	Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln Fi,G,Me,La,S,Sn,G1 Art. 5951	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,Me,La,G1 Art. 5759	Fr 08.02.							<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 09.02.		Wirsingintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein Ei,G,S,G1 Art. 5629	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln Ei,G,Me,La,S,G1 Art. 5364		Grißbrei mit Apfel-Erdbeer-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) , G,Me,La,G1 Art. 5914	Buntbarsch in Weißwein-Buttersoße dazu bunter Gemüserais Fi,Me,La Art. 5487	Sa 09.02.							<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 10.02.		Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree Ei,G,Me,La,S,G1 Art. 5170	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1 Art. 5045		Meister-Frikadelle vom Schwein in dunkler Soße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln Ei,G,Me,La,S,G1 Art. 5911	Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse "naturrell" und Rahmkartoffeln G,Me,La,G1 Art. 5764	So 10.02.							<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

1 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milch (Milchweiß und Milchzucker/Laktose) 9 = Baumnüsse/Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Kaschnuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = Antioxidationsmittel 16 = Nitritpökelsalz 17 = Konservierungsstoff oder konserviert 18 = ohne Gluten 19 = enthält Farbstoff 20 = Phosphat 21 = mit Geschmacksverstärker 22 = geschwefelt 23 = geschwärzt 24 = gewachst 25 = mit Süßungsmittel 26 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 27 = enthält eine Phenylalinquelle 28 = kann beim übermäßigen Verzehr abführend wirken 29 = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 31 = ohne Laktose 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.

Abmeldung am gleichen Tag bis max. 08.00 Uhr möglich.

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 0,50 €.

Auslieferungsgebiete:
Brand-Erbisdorf, Zug und Freiberg

Änderungen vorbehalten!

Wählen Sie Ihre Kostform:

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €

- = Apfelkuchen^{G,G1,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Abgabetermin: 16.02.2019

Kalenderwoche: 7



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41 oder
0173 - 42 96 241



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü	1 2 3 4 5 6						Kuchen
							Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>
11.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>
12.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>
13.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>
14.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>
15.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa							<input type="checkbox"/>
16.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So							<input type="checkbox"/>
17.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1 3,70 €	2 4,20 €	3 4,00 €	4 3,10 €	5 3,70 €	6 4,80 €
	Unsere leckere Hausmannskost	ActiVita, mit Info für D	ActiVita Vollkost Nord	Unsere leckere Hausmannskost Mini	ActiVita Mini Menüs	Für den Gourmet
Mo	Panierte gebratene Rinderleber mit Kartoffelpüree und brauner Zwiebel dazu Soße G1	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse dazu Tomatenreis Sn	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senfsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Ei,G,Me,La,Sn,G1	Panierte gebratene Rinderleber mit Kartoffelpüree und brauner Zwiebel dazu Soße G1	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,Me,La,S,G1	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree Fi,G,Me,La,G1
11.02.	Art. KA00005	Art. 5174 ●	Art. 5075 ●	Art. KA00005	Art. 5933 ● L	Art. 5474 ●
Di	Gebratenes Fischfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Nachtisch Fi,G1	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,Me,La,S,G1	Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Erbsen und Gabelspaghetti G,Me,La,S,Sn,G1	Gebratenes Fischfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Nachtisch Fi,G1	Möhreneintopf vegetarisch	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle. Ei,G,S,Sn,G1
12.02.	Art. KA00016	Art. 5353 ● L	Art. 5784 ● L	Art. KA00016	Art. 5953 ● L	Art. 5214 ● L
Mi	Bratkartoffeln mit Sülze und einer leichten Remoulade dazu Gewürzgurke 2	Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln Ei,G,Me,La,S,Sn,G1	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst, s,Sn	Bratkartoffeln mit Sülze und einer leichten Remoulade dazu Gewürzgurke 2	Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße Ei,G,Me,La,G1	
13.02.	Art. KA00024	Art. 5010 ●	Art. 5621	Art. KA00024	Art. 5981 ● L	
Do	Wellfleisch mit Sauerkraut in Soße dazu Kartoffeln und eine Senftüte 10,8	Zwei Quarktaler auf Vanillesoße , dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln), Ei,G,Me,La,G1	Geflügelbratwurst in Bratensoße , dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln G,Me,La,S,Sn,G1	Wellfleisch mit Sauerkraut in Soße dazu Kartoffeln und eine Senftüte 10,8	Herzhaftes Rindergulasch mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln G,G1	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,Me,La
14.02.	Art. KA00019	Art. 5542 ● L	Art. 5767 ●	Art. KA00019	Art. 5917 ●	Art. 5464 ● L
Fr	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 10, Ei,G1	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln Fi,G,Me,La,S,Sn,G1	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Ei,G,S,G1	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 10, Ei,G1	Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spinalnudeln Ei,G,G1	Rindergulasch "Ungarischer Art" , dazu Hörnchennudeln G,Sn,G1
15.02.	Art. KA00020	Art. 5481 ● L	Art. 5302 ●	Art. KA00020	Art. 5901 ●	Art. 5236 ●
Sa		Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,Me,La,S,G1	Zwei große Pfannkuchen mit Kirschfüllung Ei,G,Me,La,G1		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein mit Petersilienkartoffeln Ei,G,Me,La,S,G1	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,G,Me,La,S,G1
16.02.		Art. 5706 ● L	Art. 5547 ● L		Art. 5907 ● L	Art. 5134 ●
So		Schweinschaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,Me,La,S,Sn	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Erbsengemüse und Spätzle Ei,G,Me,La,S,G1		Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmsauce mit Salzkartoffeln Fi,G,Me,La,S,G1	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße Ei,G,Me,La,S,G1
17.02.		Art. 5168 ●	Art. 5108 ●		Art. 5990 ● L	Art. 5206 ● L

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

1 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milch (Milchweiß und Milchzucker/Laktose) 9 = Baumnüsse/Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Kaschunuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = Antioxidationsmittel 16 = Nitritpökelsalz 17 = Konservierungsstoff oder konserviert 18 = ohne Gluten 19 = enthält Farbstoff 20 = Phosphat 21 = mit Geschmacksverstärker 22 = geschwefelt 23 = geschwärzt 24 = gewachst 25 = mit Süßungsmittel 26 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 27 = enthält eine Phenylalaninquelle 28 = kann beim übermäßigen Verzehr abführend wirken 29 = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 31 = ohne Laktose 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.

Wir bieten Ihnen auch Unterstützung in den Bereichen:

- Alten- und Krankenpflege
- Hauswirtschaftspflege
- Tages- und Kurzzeitpflege

Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden!

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 0,50 €.

Wählen Sie Ihre Kostform:

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €

- = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41 oder
0173 - 42 96 241



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein
Abgabetermin: 02.03.2019
Kalenderwoche: 8

Menü-angebot	1 3,70 €		2 4,20 €		3 4,00 €		4 3,10 €		5 3,70 €		6 4,80 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl
	Unsere leckere Hausmannskost		ActiVita, mit Info für D		ActiVita Vollkost Nord		Unsere leckere Hausmannskost Mini		ActiVita Mini Menüs		Für den Gourmet			1	2	3	4	5	6	
Mo	Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße 10,14,3, G1		Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat , dazu Langkornreis Fi,G,Me,La,S,G1		Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,Me,La		Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße 10,14,3, G1		Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln Ei,G,Me,La,S,Sn,G1		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln G,Me,La,G1		Mo							
18.02.	Art. KA00025		Art. 5483 ● L		Art. 5360 ●● L		Art. KA00025		Art. 5908 ●		Art. 5759 ● L		18.02.							
Di	Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Leberwurst und Leinöl 2,3		Leberklöße auf Bayrisch Kraut mit Stampfkartoffeln Ei,G,Me,La,G1		Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein , Me,La,S,Sn		Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Leberwurst und Leinöl 2,3		Mettbällchen vom Schwein in Soße , dazu Möhren-Kartoffel-durcheinander Ei,G,La,S,G1		Rindergeschnetzeltes in dunkler Soße dazu Möhren und Salzkartoffeln G,G1		Di							
19.02.	Art. KA00026		Art. 5028 ●		Art. 5626 ●		Art. KA00026		Art. 5912 ●		Art. 5237 ● L		19.02.							
Mi	Kochfisch mit Senfsoße, Kartoffeln und Apfelrotkohl 10,5, Fi,Sn,G1		Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln G,G1		Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen Ei,G,Me,La,G1		Kochfisch mit Senfsoße, Kartoffeln und Apfelrotkohl 10,5, Fi,Sn,G1		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn		Spießbraten vom Schwein , in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln G,Me,La,Sn,G1		Mi							
20.02.	Art. KA00027		Art. 5760 ● L		Art. 5306 ●● L		Art. KA00027		Art. 5956 ●		Art. 5165 ●		20.02.							
Do	Schweinezunge mit Salzkartoffeln, Erbsen und einer pikanten Soße 20, G1		Geflügelklößchen in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln G,Me,La,S,Sn,G1		Panierte Fischrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Fi,G,Me,La,G1		Schweinezunge mit Salzkartoffeln, Erbsen und einer pikanten Soße 20, G1		Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch s		Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,Me,La,S,G1		Do							
21.02.	Art. KA00028		Art. 5703 ● L		Art. 5465 ● L		Art. KA00028		Art. 5954 ●●● L		Art. 5103 ● L		21.02.							
Fr	Vegetarischer Gemüseintopf dazu Bäckerkuchen Ei,G1		Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) , G,Me,La,G1		Frikadelle vom Schwein "Fürsterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Ei,G,Sn,G1		Vegetarischer Gemüseintopf dazu Bäckerkuchen Ei,G1		Hähnchenfilet in Currysoße mit Langkornreis Me,La,S,Sn		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree Fi,G,Me,La,G1		Fr							
22.02.	Art. KA00029		Art. 5540 ●●● L		Art. 5023 ●		Art. KA00029		Art. 5932 ● L		Art. 5474 ●		22.02.							
Sa			Weißkohleintopf mit Schweinefleisch s		Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Soße mit Salzkartoffeln , Me,La,S				Omelette "naturell" mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße Ei,G,Me,La,S,G1		Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,Me,La,G1		Sa							
23.02.			Art. 5632 ●		Art. 5173 ●				Art. 5997 ●●● L		Art. 5169 ● L		23.02.							
So			Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree , Me,La		Gebatene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,Me,La,S,G1				Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln Ei,G,Me,La,S,Sn,G1		Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Me,La,Sn		So							
24.02.			Art. 5137 ●		Art. 5704 ● L				Art. 5973 ● L		Art. 5238 ● L		24.02.							

1 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milch (Milchweiß und Milchzucker/Laktose) 9 = Baumnüsse/Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Kaschnuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = Antioxidationsmittel 16 = Nitritpökelsalz 17 = Konservierungsstoff oder konserviert 18 = ohne Gluten 19 = enthält Farbstoff 20 = Phosphat 21 = mit Geschmacksverstärker 22 = geschwefelt 23 = geschwärzt 24 = gewachst 25 = mit Süßungsmitteln 26 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 27 = enthält eine Phenylalaninquelle 28 = kann beim übermäßigen Verzehr abführend wirken 29 = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 31 = ohne Laktose 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.

Abmeldung am gleichen Tag bis max. 08.00 Uhr möglich.

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 0,50 €.

Auslieferungsgebiete:
Brand-Erbisdorf, Zug und Freiberg

Änderungen vorbehalten!

Wählen Sie Ihre Kostform:

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €

- = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Abgabetermin: 02.03.2019

Kalenderwoche: 9



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41 oder
0173 - 42 96 241



Ihr Menüservice bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü	Kalenderwoche: 9						Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1 3,70 €	2 4,20 €	3 4,00 €	4 3,10 €	5 3,70 €	6 4,80 €
	Unsere leckere Hausmannskost	ActiVita, mit Info für D	ActiVita Vollkost Nord	Unsere leckere Hausmannskost Mini	ActiVita Mini Menüs	Für den Gourmet
Mo	Kasselerpfanne mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree dazu Obst ^{20,7}	Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch s	Putengeschnetzeltes in Soße "Gärtnerin Art" mit Reis G,Me,La,S,G1	Kasselerpfanne mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree dazu Obst ^{20,7}	Milchreis mit Zimt und Zucker Me,La	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln Fi,G,Me,La,S,Sn,G1
25.02.	Art. KA00030	Art. 5601 <input type="checkbox"/> ● L	Art. 5796 ● L	Art. KA00030	Art. 5915 <input type="checkbox"/> L	Art. 5481 ● L
Di	Nudeleintopf mit Rinderkochfleisch und Gemüse dazu Pudding 1,10, Ei,G1	Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße , dazu Erbsen und Stampfkartoffeln Fi,Me,La,S	Zwei Pfannkuchen mit Waldbeerfüllung in Vanillesoße Ei,G,Me,La,G1	Nudeleintopf mit Rinderkochfleisch und Gemüse dazu Pudding 1,10, Ei,G1	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Ei,Me,La	Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,Me,La,S,G1
26.02.	Art. KA00010	Art. 5485 ● L	Art. 5521 <input type="checkbox"/> L	Art. KA00010	Art. 5996 <input type="checkbox"/> ● L	Art. 5795 ● L
Mi	Matjessalat mit Zwiebel und Gewürzgurkenwürfel dazu Salzkartoffeln, Nach-tisch 10,2, Fi	Gemüseragout mit Bandnudeln Ei,G,Me,La,S,G1	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis Me,La,S,Sn	Matjessalat mit Zwiebel und Gewürzgurkenwürfel dazu Salzkartoffeln, Nach-tisch 10,2, Fi	Hackbraten vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln Ei,G,Me,La,S,G1	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,Me,La,G1
27.02.	Art. KA00014	Art. 5354 <input type="checkbox"/> ● L	Art. 5794 ● L	Art. KA00014	Art. 5909 ●	Art. 5233 ● L
Do	Königsberger Klopse vom Schwein mit Kapernsoße, Kartoffeln und Pariser Karotten 10,20, Ei,G1	Geflügelfrikadelle in Soße mit Möhren und Spätzle Ei,G,La,S,Sn,G1	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,Me,La,S,Sn,G1	Königsberger Klopse vom Schwein mit Kapernsoße, Kartoffeln und Pariser Karotten 10,20, Ei,G1	Makkaroni mit Tomatensoße G,Me,La,S,G1	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,G,Me,La,S,G1
28.02.	Art. KA00007	Art. 5746 ● L	Art. 5020 ●	Art. KA00007	Art. 5955 <input type="checkbox"/> ● L	Art. 5134 ●
Fr	Hefeknödelscheiben dazu Vanillesoße und Kompott 10, Ei,G1	Schweinebraten in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,Me,La,Sn,G1	Rahmchampignons mit Spätzle Ei,G,Me,La,S,G1	Hefeknödelscheiben dazu Vanillesoße und Kompott 10, Ei,G1	Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße , dazu Stampfkartoffeln Fi,G,Me,La,S,Sn,G1	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Me,La,Sn
01.03.	Art. KA00031 <input type="checkbox"/>	Art. 5127 ● L	Art. 5338 <input type="checkbox"/> ● L	Art. KA00031 <input type="checkbox"/>	Art. 5951 ● L	Art. 5238 ● L
Sa		Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) Ei,G,Me,La,G1	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch s		Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,Me,La,S,G1	Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln Fi,G,Me,La,G1
02.03.		Art. 5510 <input type="checkbox"/> ● L	Art. 5617 ● L		Art. 5916 ● L	Art. 5484 ● L
So		Zartes Schweinegulasch "Jäger Art" , dazu Spätzle Ei,G,Me,La,S,G1	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Me,La		Meister-Frikadelle vom Schwein in dunkler Soße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln Ei,G,Me,La,S,G1	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle Ei,G,Me,La,S,G1
03.03.		Art. 5172 ●	Art. 5016		Art. 5911 ●	Art. 5707 ●

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

1 = Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) 2 = Krustentiere 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnüsse 6 = Soja 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Milch (Milchweiß und Milchzucker/Laktose) 9 = Baumnüsse/Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Kaschnuss, Walnuss, Pecannuss, Parannuss, Pistazie, Macadamianuss 10 = Sellerie 11 = Senf 12 = Sesam 13 = Weichtiere 14 = Lupine 15 = Antioxidationsmittel 16 = Nitritpökelsalz 17 = Konservierungsstoff oder konserviert 18 = ohne Gluten 19 = enthält Farbstoff 20 = Phosphat 21 = mit Geschmacksverstärker 22 = geschwefelt 23 = geschwärzt 24 = gewachst 25 = mit Süßungsmittel 26 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 27 = enthält eine Phenylaliquelle 28 = kann beim übermäßigen Verzehr abführend wirken 29 = enthält Schweinefleisch 30 = enthält Alkohol 31 = ohne Laktose 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.

Wir bieten Ihnen auch Unterstützung in den Bereichen:

- Alten- und Krankenpflege
- Hauswirtschaftspflege
- Tages- und Kurzzeitpflege

Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden!

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 0,50 €.

Wählen Sie Ihre Kostform:

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €

- = Apfelkuchen^{G,G1,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten