



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: 23.11.2018
Kalenderwoche: 50

Menü-angebot	1	3,70 €	2	4,20 €	3	4,00 €	4	3,10 €	5	3,70 €	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl	
	Unsere leckere Hausmannskost		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Das Menü des Tages		Unsere leckere Hausmannskost Mini		Für den kleinen Hunger		Für den Gourmet		1	2	3	4	5	6		
Mo	Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Leberwurst und Leinoel ^{8,15,17}		5361 Zwei Pfannkuchen mit Gemüsefüllung ^{1,3,8}		5784 Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{1,8,10,11}		Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Leberwurst und Leinoel ^{8,15,17}		5973 Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln ^{1,3,8,10,11}		5214 Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{1,3,10,11,16} 4,80 €		Mo							
10.12.													10.12.							
Di	Pan. Seelachsfilet dazu Kartoffelbrei und Dillsoße, Rotkraut ^{1(Weizen),4,8,21}		5174 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse dazu Tomatenreis ^{11,18}		5364 Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln ^{1,3,8,10}		Pan. Seelachsfilet dazu Kartoffelbrei und Dillsoße, Rotkraut ^{1(Weizen),4,8,21}		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,8,10,11,15,18}		5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{1,3,8,10} 4,80 €		Di							
11.12.													11.12.							
Mi	Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Gemüse und Soße ^{1(Weizen)}		5069 Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1,3,8,10,15,16}		5706 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis ^{1,8,10}		Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Gemüse und Soße ^{1(Weizen)}		5957 Wirsing-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein ^{1,3,10}		5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle ^{1,3,8,10} 4,80 €		Mi							
12.12.													12.12.							
Do	Wildbraten mit Klößen, Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Soße ^{1(Weizen),8,21}		5323 Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese ^{1,10}		5306 Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen ^{1,3,8}		Wildbraten mit Klößen, Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Soße ^{1(Weizen),8,21}		5991 Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{10,11,15,16,18}		5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln ^{1,8} 4,80 €		Do							
13.12.													13.12.							
Fr	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu Rohkostsalat ^{1(Weizen),3,8,21}		5004 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{1,3,8,10}		5454 Fischpfanne „Friesiche Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln ^{1,4,8,10}		Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu Rohkostsalat ^{1(Weizen),3,8,21}		5934 Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti ^{1,8,10}		5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree ^{8,11,18} 4,80 €		Fr							
14.12.													14.12.							
Sa			5546 Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) ^{8,18,25}		5619 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit zwei Bockwürstchen vom Schwein ^{10,11,15,16,18}				5901 Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln ^{1,3,10,11}		5487 Buntbarsch in Weißwein-Buttersoße dazu bunter Gemüseris ^{1,4,8} 4,70 €		Sa							
15.12.													15.12.							
So			5767 Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln ^{1,8,10,11}		5015 Metzger-Hacksteak vom Rind in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße ^{1,3,8,10,11}				5951 Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln ^{1,4,8,10,11}		5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln ^{1,8} 4,80 €		So							
16.12.													16.12.							

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 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.

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: 23.11.2018

Kalenderwoche: 51



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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.12.	<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"/>
18.12.	<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"/>
19.12.	<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"/>
20.12.	<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"/>
21.12.	<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"/>
22.12.	<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"/>
23.12.	<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
	Unsere leckere Hausmannskost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Das Menü des Tages	Unsere leckere Hausmannskost Mini	Für den kleinen Hunger	Für den Gourmet
Mo	Linseneintopf mit Kasselerfleisch und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ^{1(Weizen),8,16}	5746 Geflügelfrikadelle in Soße mit Möhren und Spätzle ^{1,3,8,10,11}	5302 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{1,3,10}	Linseneintopf mit Kasselerfleisch und Kartoffeln, dazu Quarkspeise ^{1(Weizen),8,16}	5954 Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch ^{10,18}	5708 Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen „naturell“ und Kartoffel-Möhrenpüree ¹
17.12.		●	●		●	●
Di	Fischfilet mehliert mit Rosmarienkartoffeln dazu Buttermöhren und Zitronen-Soße ^{1(Weizen),4,20}	5626 Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{8,10,11,15,16,18}	5170 Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree ^{1,3,8,10}	Fischfilet mehliert mit Rosmarienkartoffeln dazu Buttermöhren und Zitronen-Soße ^{1(Weizen),4,20}	5981 Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße ^{1,3,8}	5464 Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree ^{4,8,18}
18.12.		●	●		●	●
Mi	Spirelli mit Jagdwurst in Tomaten-Sahne-Soße dazu geriebenen Gouda Käse ^{1(Weizen),8,10,11,15,16,17,20}	5024 Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln ^{1,3,8,10}	5319 Makkaroni in feiner Tomatensoße ^{1,8,10}	Spirelli mit Jagdwurst in Tomaten-Sahne-Soße dazu geriebenen Gouda Käse ^{1(Weizen),8,10,11,15,16,17,20}	5963 Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln ^{1,8,10}	5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“, dazu Hörnchennudeln ^{1,11}
19.12.		●	●		●	●
Do	Entenkeule mit Klöße, Apfelrotkohl und Soße ^{1(Weizen),21}	5353 Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße ^{1,8,10}	5532 Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) ^{1,8,25}	Entenkeule mit Klöße, Apfelrotkohl und Soße ^{1(Weizen),21}	5907 Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln ^{1,3,8,10}	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{1,8,10}
20.12.		●	●		●	●
Fr	Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße ^{1(Weizen),15}	5231 Herzhaftes Kesselgulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree ^{8,10,11,18}	5071 Zwei Scheiben Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln ^{1,8,15,16}	Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße ^{1(Weizen),15}	5932 Hähnchenfilet in Currysoße mit Langkornreis ^{8,10,11,18}	5206 Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße ^{1,3,8,10}
21.12.		●	●		●	●
Sa		5542 Zwei Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit Süßungsmitteln) ^{1,3,8,25}	5613 Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{10,11,15,16,18}		5915 Milchreis mit Zimt und Zucker ^{8,18}	5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle ^{1,3,8,10}
22.12.		●	●		●	●
So		5056 Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^{3,8,10,11,15,18}	5074 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in pikanter Schaschliksoße dazu Spiralnudeln ^{1,3,11}		5917 Herzhaftes Rindergulasch mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln ¹	5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße ^{1,3,8,10,11}
23.12.		●	●		●	●

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 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.

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: 07.12.2018
Kalenderwoche: 52

Menü- angebot	1	3,70 €	2	4,20 €	3	4,00 €	4	3,10 €	5	3,70 €	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen Anzahl		
	Unsere leckere Hausmannskost		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Das Menü des Tages		Unsere leckere Hausmannskost Mini		Für den kleinen Hunger		Für den Gourmet		1	2	3	4	5	6			
Mo Heiligabend 24.12.			5072 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein mit kräftiger Soße dazu Rübengemüse und Spätzle 1,3,8,10,11 ●		5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Spätzle 1,3,8,10,16 ●				5933 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis 1,8,10 ●		5474 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree 1,4,8,11 ●		Mo Heiligabend 24.12.								
Di 1. Weihnachtstag 25.12.			5360 Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln 3,8,18 ●		5510 Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 1,3,8,26 ●				5909 Hackbraten vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln 1,3,8,10,11 ●		5764 Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln 1,8 ●		Di 1. Weihnachtstag 25.12.								
Mi 2. Weihnachtstag 26.12.			5061 Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle 1,3,10,11 ●		5349 Kleine Gemüseröstis dazu buntes Gemüse „naturell“ und Stampfkartoffeln 1,3,8,10,12 ●				5914 Grießbrei mit Apfel-Erdbeer-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 1,8,26 ●		5237 Rindergeschnetzeltes in dunkler Soße dazu Möhren und Salzkartoffeln 1,10 ●		Mi 2. Weihnachtstag 26.12.								
Do 27.12.			5543 Geschnittener Eierpfannkuchen mit Vanillesoße und Pflaumenkompott 1,3,8 ●		5108 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Erbsengemüse und Spätzle 1,3,8,10 ●				5955 Makkaroni mit tomatensoße 1,8,10 ●		5165 Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln 1,8,11 ●		Do 27.12.								
Fr 28.12.			5137 Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 8,16,18 ●		5465 Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 1,4,8 ●				5990 Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmsauce mit Salzkartoffeln 1,4,8,10 ●		5103 Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln 1,8,10 ●		Fr 28.12.								
Sa 29.12.			5600 Möhreneintopf mit Schweinefleisch 18 ●		5305 Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker 8,18 ●				5997 Omelette „naturell“ mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße 1,3,8,10 ●		5484 Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln 1,4,8 ●		Sa 29.12.								
So 30.12.			5168 Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree 3,8,10,11,18 ●		5704 Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln 1,8,10 ●				5912 Mettbällchen vom Schwein in Soße, dazu Möhren-Kartoffeldurcheinander 1,3,8,10 ●		5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln 1,8 ●		So 30.12.								

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.

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: 07.12.2018

Kalenderwoche: 1



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"/>
Silvester	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.12.							<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>
Neujahr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1.							<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"/>	<input type="checkbox"/>
2.1.							<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"/>	<input type="checkbox"/>
3.1.							<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"/>	<input type="checkbox"/>
4.1.							<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"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.							<input type="checkbox"/>
So							<input type="checkbox"/>
Hl. Drei Könige	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.1.							<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	3,70 €	2	4,20 €	3	4,00 €	4	3,10 €	5	3,70 €	6
	Unsere leckere Hausmannskost		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Das Menü des Tages		Unsere leckere Hausmannskost Mini		Für den kleinen Hunger		Für den Gourmet
Mo											
Silvester											
31.12.											
Di											
Neujahr											
1.1.											
Mi											
2.1.											
Do											
3.1.											
Fr											
4.1.											
Sa											
5.1.											
So											
Hl. Drei Könige											
6.1.											

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, Kaschunness, 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 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

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

Bei Fragen können Sie sich gerne an uns wenden!

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