



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: 11.05.2018

Kalenderwoche: 22

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		
	Unsere leckere Hausmannskost		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Das Menü des Tages		Unsere leckere Hausmannskost Mini		Für den kleinen Hunger		Für den Gourmet		Anzahl								
<b>Mo</b>	Dillheringshappen dazu Salzkartoffeln und Pudding <sup>4,8,24</sup>		5361 Zwei Pfannkuchen mit Gemüsefüllung <sup>1,3,8</sup>		5784 Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>1,8,10,11</sup>		Dillheringshappen dazu Salzkartoffeln und Pudding <sup>4,8,24</sup>		5973 Schweinebraten in Rahmsauce mit Wirsing und Salzkartoffeln <sup>1,3,8,10,11</sup>		5214 Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>1,3,10,11,16</sup> 4,80 €		<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	
28.5.		●		●		●		●		●		●	28.5.								<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	Bratkartoffeln mit Sülze und einer leichten Remoulade dazu eine Gewürzgurke <sup>8</sup>		5174 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse dazu Tomatenreis <sup>11,18</sup>		5364 Feines Omelette in Käsesauce dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln <sup>1,3,8,10</sup>		Bratkartoffeln mit Sülze und einer leichten Remoulade dazu eine Gewürzgurke <sup>8</sup>		5957 Wirsing-Entopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <sup>1,3,10</sup>		5134 Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>1,3,8,10</sup> 4,80 €		<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	
29.5.		●		●		●		●		●		●	29.5.								<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Gouda Käse <sup>1(Weizen),6,10,11,15,16,17,20</sup>		5069 Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>1,3,8,10,15,16</sup>		5454 Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln <sup>1,4,8,10</sup>		Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Gouda Käse <sup>1(Weizen),6,10,11,15,16,17,20</sup>		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,8,10,11,15,18</sup>		5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <sup>1,3,8,10</sup> 4,80 €		<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	
30.5.		●		●		●		●		●		●	30.5.								<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	Kartoffelpüree dazu Minifrikadellen vom Schwein, Soße und Rote-Bete-Salat <sup>1(Weizen),3,8,17</sup>		5323 Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>1,10</sup>		5306 Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen <sup>1,3,8</sup>		Kartoffelpüree dazu Minifrikadellen vom Schwein, Soße und Rote-Bete-Salat <sup>1(Weizen),3,8,17</sup>		5991 Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein <sup>10,11,15,16,18</sup>		5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln <sup>1,8</sup> 4,80 €		<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	
31.5.		●		●		●		●		●		●	31.5.								<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	Gelber Erbseneintopf mit Kasseler und Kartoffelstückchen, Nachtisch <sup>8</sup>		5004 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>1,3,8,10</sup>		5706 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis <sup>1,8,10</sup>		Gelber Erbseneintopf mit Kasseler und Kartoffelstückchen, Nachtisch <sup>8</sup>		5934 Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti <sup>1,8,10</sup>		5238 Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <sup>8,11,18</sup> 4,80 €		<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	
1.6.		●		●		●		●		●		●	1.6.								<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>			5546 Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) <sup>8,18,25</sup>		5319 Makkaroni in feiner Tomatensoße <sup>1,8,10</sup>				5901 Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln <sup>1,3,10,11</sup>		5487 Buntbarsch in Weißwein-Buttersauce dazu bunter Gemüseris <sup>1,4,8</sup> 4,70 €		<b>Sa</b>							<input type="checkbox"/>	
2.6.		●		●		●		●		●		●	2.6.								<input type="checkbox"/>
<b>So</b>			5767 Geflügelbratwurst in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln <sup>1,8,10,11</sup>		5015 Metzger-Hacksteak vom Rind in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße <sup>1,3,8,10,11</sup>				5951 Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersauce, dazu Stampfkartoffeln <sup>1,4,8,10,11</sup>		5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <sup>1,8</sup> 4,80 €		<b>So</b>							<input type="checkbox"/>	
3.6.		●		●		●		●		●		●	3.6.								<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, 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 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.apetit.de/artikelinfo](http://www.apetit.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<sup>G,G1,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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: 11.05.2018

Kalenderwoche: 23



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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6.							<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6.							<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6.							<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6.							<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6.							<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.6.							<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.6.							<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.

Menü-angebot	1 3,70 €	2 4,20 €	3 4,00 €	4 3,10 €	5 3,70 €	6
	<b>Unsere leckere Hausmannskost</b>	<b>Menüs mit Informationen für Diabetiker</b>	<b>Das Menü des Tages</b>	<b>Unsere leckere Hausmannskost Mini</b>	<b>Für den kleinen Hunger</b>	<b>Für den Gourmet</b>
Mo	Gefüllte Paprikaschote dazu Kartoffelbrei und Soße dazu Kompott <sup>1(Weizen),8</sup>	5746 Geflügelfrikadelle in Soße mit Möhren und Spätzle <sup>1,3,8,10,11</sup>	5532 Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) <sup>1,8,25</sup>	Gefüllte Paprikaschote dazu Kartoffelbrei und Soße dazu Kompott <sup>1(Weizen),8</sup>	5954 Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch <sup>10,18</sup>	5708 Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen „naturell“ und Kartoffel-Möhrenpüree <sup>1</sup>
4.6.		●	●		●	●
Di	Matjessalat mit Zwiebel- und Gewürzgurkenwürfel und Salzkartoffeln <sup>4,17,21</sup>	5626 Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein <sup>8,10,11,15,16,18</sup>	5170 Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree <sup>1,3,8,10</sup>	Matjessalat mit Zwiebel- und Gewürzgurkenwürfel und Salzkartoffeln <sup>4,17,21</sup>	5981 Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße <sup>1,3,8</sup>	5128 Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <sup>1,3,8,10,11</sup>
5.6.		●	●		●	●
Mi	Grüner Bohneneintopf mit Rind dazu Schokopudding und Vanillesoße <sup>8</sup>	5024 Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln <sup>1,3,8,10</sup>	5619 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit zwei Bockwürstchen vom Schwein <sup>10,11,15,16,18</sup>	Grüner Bohneneintopf mit Rind dazu Schokopudding und Vanillesoße <sup>8</sup>	5963 Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln <sup>1,8,10</sup>	5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“, dazu Hörnchennudeln <sup>1,11</sup>
6.6.		●	●		●	●
Do	Kassler mit Soße dazu Kartoffeln und Bohnengemüse <sup>1(Weizen),8,16</sup>	5353 Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße <sup>1,8,10</sup>	5072 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein mit kräftiger Soße dazu Rübengemüse und Spätzle <sup>1,3,8,10,11</sup>	Kassler mit Soße dazu Kartoffeln und Bohnengemüse <sup>1(Weizen),8,16</sup>	5933 Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis <sup>1,8,10</sup>	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>1,8,10</sup>
7.6.		●	●		●	●
Fr	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <sup>1(Weizen),3,8</sup>	5231 Herzhaftes Kesselgulasch vom Rind dazu Erbsen und Frühlingspüree <sup>8,10,11,18</sup>	5302 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>1,3,10</sup>	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus <sup>1(Weizen),3,8</sup>	5932 Hähnchenfilet in Currysoße mit Langkornreis <sup>8,10,11,18</sup>	5206 Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>1,3,8,10</sup>
8.6.		●	●		●	●
Sa		5542 Zwei Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit Süßungsmitteln) <sup>1,3,8,25</sup>	5613 Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein <sup>10,11,15,16,18</sup>		5997 Omelette „naturell“ mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße <sup>1,3,8,10</sup>	5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <sup>1,3,8,10</sup>
9.6.		●	●		●	●
So		5056 Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <sup>3,8,10,11,15,18</sup>	5074 Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in pikanter Schaschliksoße dazu Spiralnudeln <sup>1,3,11</sup>		5917 Herzhaftes Rindergulasch mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln <sup>1</sup>	5464 Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree <sup>4,8,18</sup>
10.6.		●	●		●	●

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 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](http://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 <sup>G,61,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>G,61,Ei,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,61,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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: 25.05.2018

Kalenderwoche: 24

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	
	Unsere leckere Hausmannskost		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Das Menü des Tages		Unsere leckere Hausmannskost Mini		Für den kleinen Hunger		Für den Gourmet		Anzahl							
<b>Mo</b>	Spaghetti mit Jagdwurstwürfel und fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Gouda Käse und Obst <small>1(Weizen),8,10,11,15,16,17,20</small>		5137 Kasserbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>8, 16, 18</sup>		5601 Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch <sup>10,18</sup>		Spaghetti mit Jagdwurstwürfel und fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Gouda Käse und Obst <small>1(Weizen),8,10,11,15,16,17,20</small>		5908 Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <sup>1, 3, 8, 10, 11</sup>		5165 Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln <sup>1, 8, 11</sup>		<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>
11.6.												11.6.								<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	Kochfisch mit Senfsoße, Kartoffeln und Apfelrotkohl <sup>1(Weizen),4,21,24</sup>		5360 Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln <sup>3, 8, 18</sup>		5172 Zartes Schweinegulasch „Jäger Art“, dazu Spätzle <sup>1, 3, 8, 10, 16</sup>		Kochfisch mit Senfsoße, Kartoffeln und Apfelrotkohl <sup>1(Weizen),4,21,24</sup>		5925 Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3, 8, 10, 11, 15, 18</sup>		5764 Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln <sup>1, 8</sup>		<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>
12.6.												12.6.								<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	Rahmgeschnetzeltes dazu Spätzle und Chinakohl mit Orangen und Schmandsoße <small>1(Weizen),3,8</small>		5061 Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle <sup>1,3,10,11</sup>		5349 Kleine Gemüseröstis dazu buntes Gemüse „naturell“ und Stampfkartoffeln <sup>1,3,8,10,12</sup>		Rahmgeschnetzeltes dazu Spätzle und Chinakohl mit Orangen und Schmandsoße <small>1(Weizen),3,8</small>		5918 Schweinebraten in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln <sup>1,3,8,10,11</sup>		5233 Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <sup>1, 8</sup>		<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>
13.6.												13.6.								<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	Krautroulade mit Kümmelsoße dazu Kartoffeln, Obst <sup>1(Weizen),3,23</sup>		5543 Geschnittener Eierpfannkuchen mit Vanillesoße und Pflaumenkompott <sup>1, 3, 8</sup>		5145 Eisbeinfleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>8, 15, 16, 18</sup>		Krautroulade mit Kümmelsoße dazu Kartoffeln, Obst <sup>1(Weizen),3,23</sup>		5907 Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln <sup>1, 3, 8, 10</sup>		5237 Rindergeschnetzeltes in dunkler Soße dazu Möhren und Salzkartoffeln <sup>1, 10</sup>		<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>
14.6.												14.6.								<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch und Gemüseeinlage dazu Joghurt <small>1(Gerste),8,16,24</small>		5071 Zwei Scheiben Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln <sup>1,8,15,16</sup>		5465 Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>1, 4, 8</sup>		Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch und Gemüseeinlage dazu Joghurt <small>1(Gerste),8,16,24</small>		5909 Hackbraten vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <sup>1, 3, 8, 10, 11</sup>		5103 Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <sup>1, 8, 10</sup>		<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>
15.6.												15.6.								<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>			5600 Möhreeneintopf mit Schweinefleisch <sup>18</sup>		5305 Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>8,18</sup>				5916 Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <sup>1, 8, 10, 16</sup>		5484 Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln <sup>1, 4, 8</sup>		<b>Sa</b>							<input type="checkbox"/>
16.6.												16.6.								<input type="checkbox"/>
<b>So</b>			5168 Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree <sup>3, 8, 10, 11, 18</sup>		5704 Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>1, 8, 10</sup>				5912 Mettbällchen vom Schwein in Soße, dazu Möhren-Kartoffeldurcheinander <sup>1, 3, 8, 10</sup>		5474 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree <sup>1,4,8,11</sup>		<b>So</b>							<input type="checkbox"/>
17.6.												17.6.								<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 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](http://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 <sup>G, G1, M, Me, La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>
- = Butterkuchen <sup>G, G1, M, Me, La, Sf, Sf1</sup>

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: 25.05.2018

Kalenderwoche: 25



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: 25						Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Anzahl
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.6.	<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
	<b>Unsere leckere Hausmannskost</b>	<b>Menüs mit Informationen für Diabetiker</b>	<b>Das Menü des Tages</b>	<b>Unsere leckere Hausmannskost Mini</b>	<b>Für den kleinen Hunger</b>	<b>Für den Gourmet</b>
<b>Mo</b>	Hühnerfrikassee mit Kartoffeln und Möhrengemüse dazu Nachtisch <sup>1(Weizen),8</sup>	5075 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senfsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>1, 3, 8, 11</sup>	5173 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Soße mit Salzkartoffeln <sup>8,10,16,18</sup>	Hühnerfrikassee mit Kartoffeln und Möhrengemüse dazu Nachtisch <sup>1(Weizen),8</sup>	5953 Möhreintopf vegetarisch <sup>18</sup>	5707 Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <sup>1, 3, 8, 10</sup>
18.6.		●	●		●	●
<b>Di</b>	Pan. Seelachsfilet dazu Kartoffelbrei und Dillsoße, Rotkraut <sup>1(Weizen),4,8,21</sup>	5016 Vier Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>8, 15, 18</sup>	5522 Dänischer Pfannkuchen gefüllt mit Roter Grütze in Vanillesoße <sup>1,3,8</sup>	Pan. Seelachsfilet dazu Kartoffelbrei und Dillsoße, Rotkraut <sup>1(Weizen),4,8,21</sup>	5996 Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>3, 8, 18</sup>	5236 Rindergulasch „Ungarischer Art“, dazu Hörnchennudeln <sup>1, 11</sup>
19.6.		●	●		●	●
<b>Mi</b>	Quarkkeulchen dazu Zucker und Apfelmus <sup>1(Weizen),3,8</sup>	5392 Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>1, 3, 8, 10</sup>	5703 Geflügelklößchen in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln <sup>1,8,10,11</sup>	Quarkkeulchen dazu Zucker und Apfelmus <sup>1(Weizen),3,8</sup>	5956 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>10,11,18</sup>	5796 Putengeschnetzeltes in Soße „Gärtnerin Art“ mit Reis <sup>1, 8, 10</sup>
20.6.		●	●		●	●
<b>Do</b>	Schweinegulasch mit Knödeln und Sauerkraut <sup>1(Weizen),3,8</sup>	5010 Metzger-Hacksteak vom Schwein in Sahne-Pfeffer-Soße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <sup>1,3,8,10,11</sup>	5617 Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch <sup>10, 18</sup>	Schweinegulasch mit Knödeln und Sauerkraut <sup>1(Weizen),3,8</sup>	5908 Fleischklößchen vom Rind in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <sup>1, 3, 8, 10, 11</sup>	5481 Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>1, 4, 8, 10, 11</sup>
21.6.		●	●		●	●
<b>Fr</b>	Vegetarischer Gemüseeintopf dazu Kuchen <sup>1(Weizen),3</sup>	5763 Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti <sup>1,8,10</sup>	5337 Gemüsekadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße <sup>1,3,8,10</sup>	Vegetarischer Gemüseeintopf dazu Kuchen <sup>1(Weizen),3</sup>	5914 Grießbrei mit Apfel-Erdbeer-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <sup>1, 8, 26</sup>	5484 Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Stampfkartoffeln <sup>1, 4, 8</sup>
22.6.		●	●		●	●
<b>Sa</b>		5622 Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch <sup>10,11,18</sup>	5531 Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) <sup>8, 18, 25</sup>		5990 Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmssoße mit Salzkartoffeln <sup>1, 4, 8, 10</sup>	5795 Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>1, 8, 10</sup>
23.6.		●	●		●	●
<b>So</b>		5485 Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Erbsen und Stampfkartoffeln <sup>4, 8, 10, 18</sup>	5108 Rahmgescnetzeltes vom Schwein mit Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 3, 8, 10</sup>		5911 Meister-Frikadelle vom Schwein in dunkler Soße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>1, 3, 8, 10, 11</sup>	5169 Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln <sup>1, 8</sup>
24.6.		●	●		●	●

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 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](http://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 <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten