



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41

Ihr Menüservice mit Herz

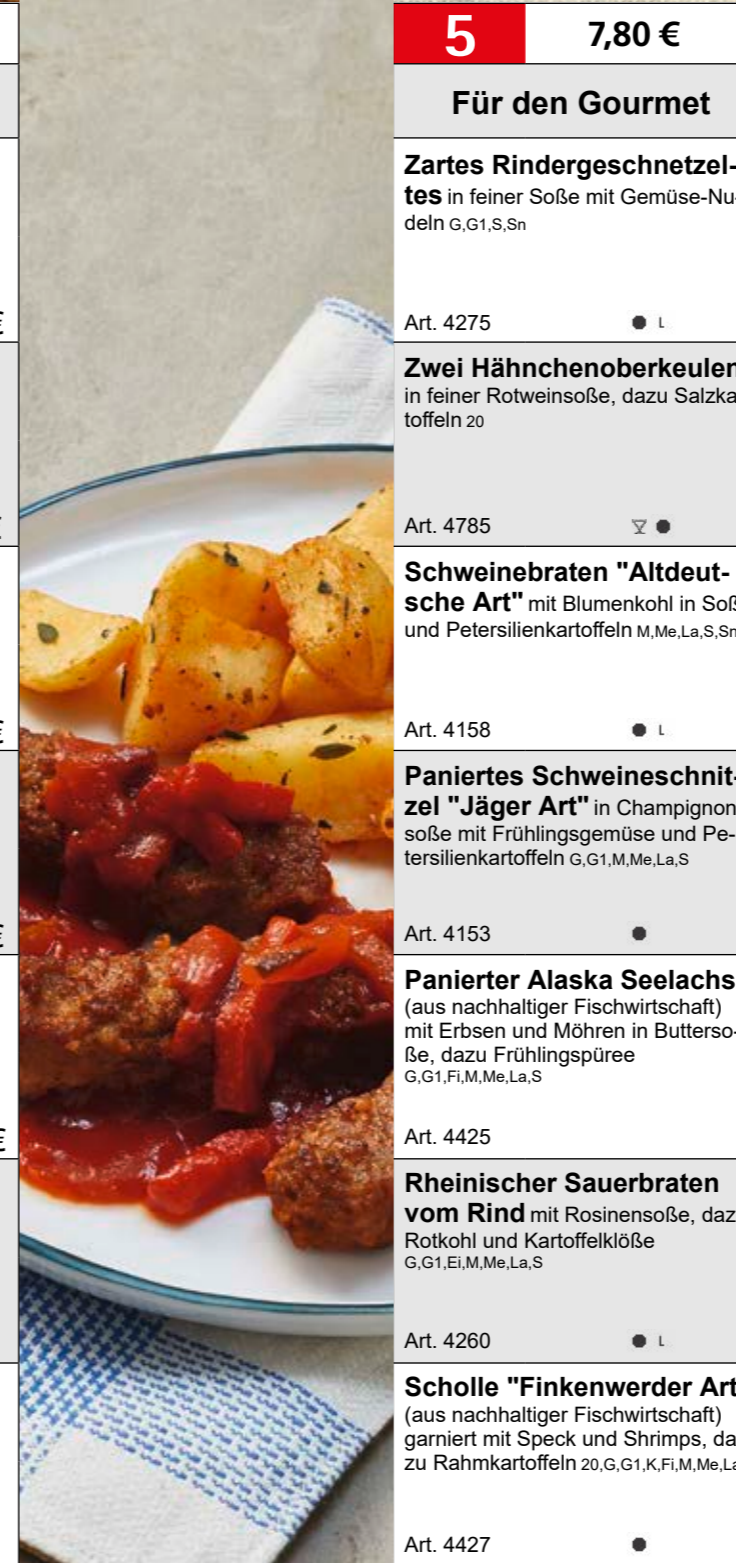


Bestellschein

Abgabetermin: 24.03.2026

Kalenderwoche: 17

Menüangebot	1	2	7,25 €	3	7,00 €	4	5	7,80 €
	Unsere leckere Hausmannskost	Menüs mit Info für Diabetiker		Das Menü des Tages		Unsere leckere Hausmannskost Mini		Für den Gourmet
Mo	Mit Frischkäse gefüllte Hackfleischrolle in Tomatenrahmsoße, dazu Gemüserais 9,Ei,M	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,M,La,S		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La		Mit Frischkäse gefüllte Hackfleischrolle in Tomatenrahmsoße, dazu Gemüserais Ei,M		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn
20.04.	Art. 7104 6,50 €	Art. 4026 ●		Art. 4501 ☞ ● L		Art. 8004 5,70 €		Art. 4275 ● L
Di	gebr. Fischfilet in Zitronen-Buttersoße dazu Kartoffeln und Sommergemüse 10,Fi,M,G1	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Gebr. Fischfilet dazu Kartoffeln, Sommergemüse und Zitronen-Buttersoße Fi,M,G1		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20
21.04.	Art. 7001 6,90 €	Art. 4745 ● L		Art. 4523 ☞ L		Art. 7901 6,10 €		Art. 4785 ☞ ●
Mi	Tiegelwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut 2,20,3	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		Tiegelwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut 2,20,3		Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn
22.04.	Art. 7039 6,50 €	Art. 4079 ● L		Art. 4509 ☞		Art. 7039 5,70 €		Art. 4158 ● L
Do	Buttermilchgetzen gebackten dazu Kompott 9,M	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		Buttermilchgetzen gebackten dazu Kompott 10,M		Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
23.04.	Art. 7055 6,50 €	Art. 4144 ●		Art. 4574 ☞ ● L		Art. 7955 5,70 €		Art. 4153 ●
Fr	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse dazu Pudding 1,10,Ei,M,G1	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La		Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse dazu Pudding Ei,M,G1		Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S
24.04.	Art. 7007 6,10 €	Art. 4458 ● L		Art. 4021		Art. 7907 5,30 €		Art. 4425
Sa		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S				Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S
25.04.		Art. 4053 ● L		Art. 4610 ● L				Art. 4260 ● L
So		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn				Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La
26.04.		Art. 4192 ● L		Art. 4767 ● L				Art. 4427 ●



Menü	1	2	3	4	5
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.04.					
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.04.					
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.04.					
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.04.					
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.04.					
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.04.					
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.04.					

Abmeldung am gleichen Tag bis max. 08.00 Uhr möglich.

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 0,80 €.

Auslieferungsgebiete:
Brand-Erbisdorf, Zug und Freiberg

Änderungen vorbehalten!

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 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Art.Nr.: 66002

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
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.

Bestellschein

Abgabetermin: 24.03.2026

Kalenderwoche: **18**

Menü	1	2	3	4	5
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.04.					
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.04.					
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.04.					
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.04.					
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tag der Arbeit 01.05.					
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.05.					
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.05.					

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.



DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1	2	7,25 €	3	7,00 €	4	5	7,80 €
	Unsere leckere Hausmannskost	Menüs mit Info für Diabetiker		Das Menü des Tages		Unsere leckere Hausmannskost Mini	Für den Gourmet	
Mo	Jägerschnitzel mit Tomatensoße, Hörnchennudeln und Reibekäse <small>1,10,20,Ei,G,M,La,Sn,S,G1</small>	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Jägerschnitzel mit Tomatensoße, Hörnchennudeln und Reibekäse <small>1,10,20,3,Ei,G,M,La,Sn,Me,S,G1</small>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuterrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	
27.04.	Art. 7133 6,70 €	Art. 4164 ●	Art. 4554 ☞ ● L	Art. 8133 6,20 €	Art. 4758 ● L			
Di	Brathering im Kräutersud mit Zwiebelscheiben dazu Salzkartoffeln und Obst <small>10,2,3,4,7,9,Fi</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small>		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Brathering im Kräutersud mit Zwiebelscheiben dazu Salzkartoffeln und Obst <small>10,2,3,4,7,9,Fi</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	
28.04.	Art. 7093 6,90 €	Art. 4544 ☞	Art. 4747 ● L	Art. 7993 6,10 €	Art. 4202 ● L			
Mi	Quarkkeulchen dazu Zucker und Apfelmus <small>10,3,Ei,M,G1</small>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La,S</small>		Quarkkeulchen dazu Zucker und Apfelmus <small>10,Ei,M,G1</small>	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	
29.04.	Art. 7017 6,50 €	Art. 4074	Art. 4102 ●	Art. 7917 5,70 €	Art. 4765 ● L			
Do	Schweinebraten mit Klößen dazu Butterbohnen und Soße <small>G1</small>	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>		Schweinebraten mit Klößen dazu Butterbohnen und Soße <small>G1</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	
30.04.	Art. 7107 6,90 €	Art. 4415 ● L	Art. 4539 ☞ L	Art. 8007 6,10 €	Art. 4210 ● L			
Fr		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>			Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	
Tag der Arbeit 01.05.		Art. 4500 ☞ L	Art. 4445 ●		Art. 4226 ● L			
Sa		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>			Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small>	
02.05.		Art. 4590 ☞ ● L	Art. 4612 ● L		Art. 4145 ● L			
So		Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Bunter Fischtopf vom Alaskaseelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>			Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	
03.05.		Art. 4086 ●	Art. 4465 ● L		Art. 4255 ● L			

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 0,80 €.

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 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 20=mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Ernüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein 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.