



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

Ihr Menüservice mit Herz

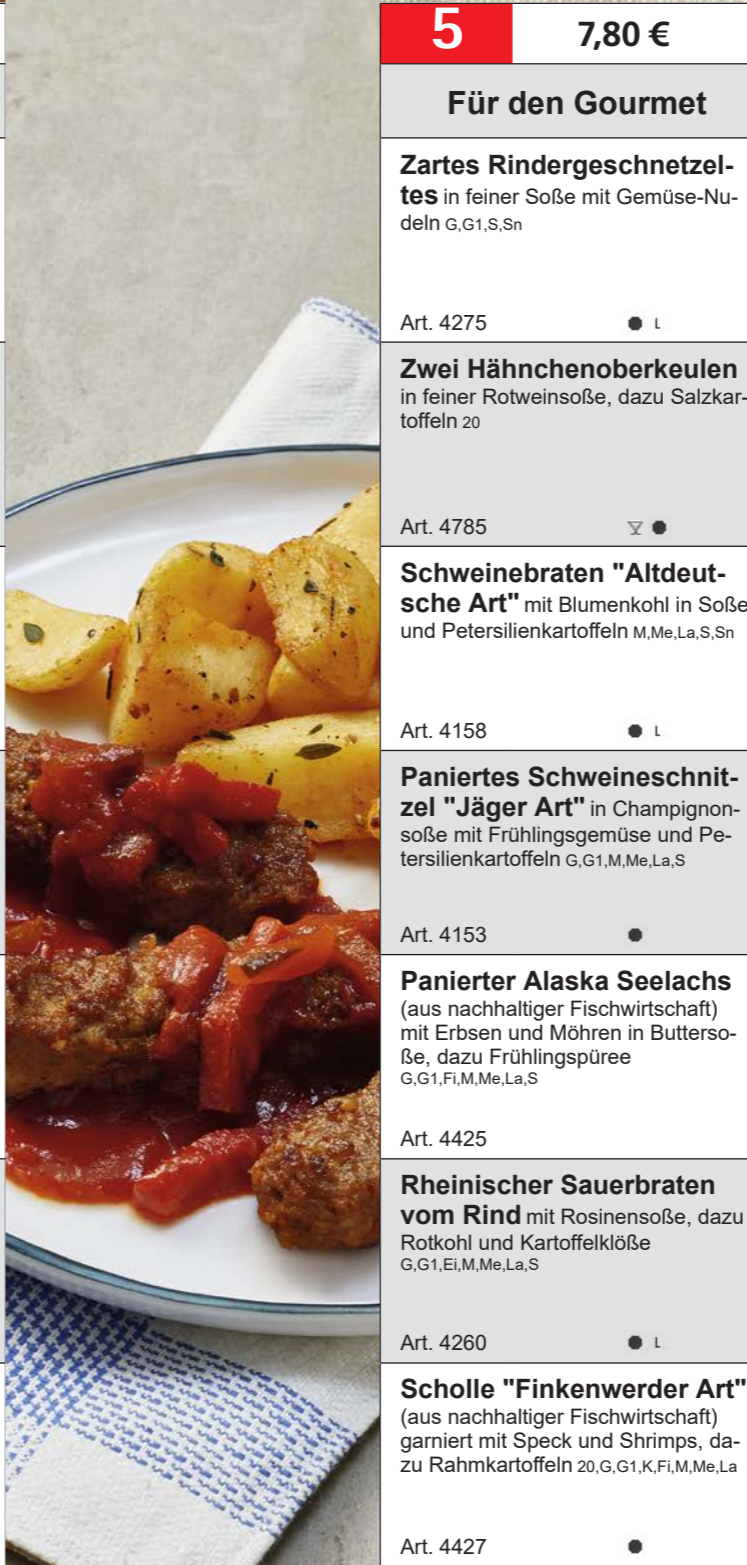


Bestellschein

Abgabetermin: 28.03.2025

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 Ostersonntag 21.04.		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 4026 ●	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La Art. 4501 ☞ ● L		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn Art. 4275 ● L
Di 22.04.	gebr. Fischfilet in Dill-Sahnesoße dazu Kartoffeln und Rotkohl 10,Fi,M,G1 Art. 7001 6,90 €	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4745 ● L	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4523 ☞ L	gebr. Fischfilet in Dill-Sahnesoße dazu Kartoffeln und Rotkohl. Art. KA00135 6,10 €	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20 Art. 4785 ☞ ●
Mi 23.04.	Schweinegulasch dazu Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse G1 Art. 7075 6,90 €	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 Art. 4509 ☞	Schweinegulasch dazu Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse G1 Art. 7975 6,10 €	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L
Do 24.04.	Buttermilchgetzen gebacken dazu Kompott 9,M Art. 7055 6,50 €	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 4144 ●	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S Art. 4574 ☞ ● L	Buttermilchgetzen gebacken dazu Kompott 10,M Art. 7955 5,70 €	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153 ●
Fr 25.04.	Fadennudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse-einlage dazu Dessert Ei,M,G1 Art. 7070 6,10 €	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458 ● L	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La Art. 4021	Fadennudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse-einlage dazu Dessert 10,Ei,M,G1 Art. 7970 5,30 €	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4425
Sa 26.04.		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4053 ● L	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4260 ● L
So 27.04.		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4192 ● L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ● L		Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La Art. 4427 ●



Menü	1	2	3	4	5
Mo Ostersonntag 21.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 22.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 23.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 24.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 25.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 26.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 27.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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: 28.03.2025

Kalenderwoche: 18

Menü	1	2	3	4	5
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.04.					
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.04.					
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.04.					
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maifeiertag 01.05.					
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.05.					
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.05.					
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.05.					

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.

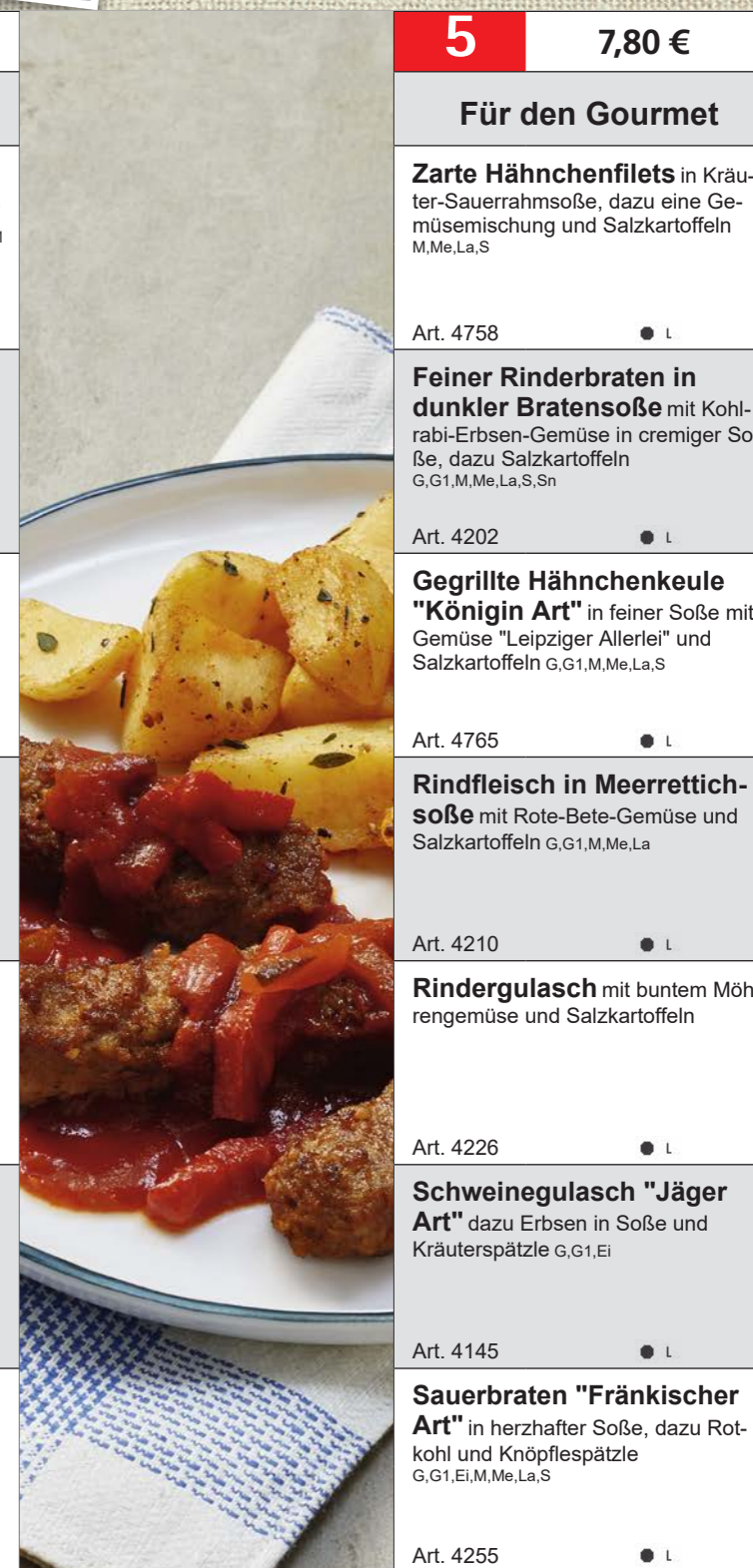


DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41



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	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Goudakäse 10,Ei,M,G1	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Goudakäse 2,20,3,4,M,Sn,S,G1		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S
28.04.	Art. 7004 6,50 €	Art. 4164 ●		Art. 4554 ☞ ● L		Art. 7904 5,70 €		Art. 4758 ● L
Di	Marinierter Hering dazu Kartoffeln und Nachtisch Fi,M	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Marinierter Hering dazu Kartoffeln und Nachtisch. 10,Fi,M		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
29.04.	Art. 7046 6,90 €	Art. 4544 ☞		Art. 4747 ● L		Art. 7946 6,10 €		Art. 4202 ● L
Mi	Möhreneintopf mit Rinderkochfleisch dazu Kuchen 9,M,Sf,G1	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeerkompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2		Möhreneintopf mit Rinderkochfleisch dazu Kuchen 9,Ei,M,Sf,G1		Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
30.04.	Art. 7005 6,10 €	Art. 4074		Art. 4500 ☞ L		Art. 7905 5,30 €		Art. 4765 ● L
Do		Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La				Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La
Maifeiertag 01.05.		Art. 4086 ●		Art. 4539 ☞ L				Art. 4210 ● L
Fr		Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S				Rindergulasch mit buntem Möhrensengemüse und Salzkartoffeln
02.05.		Art. 4415 ● L		Art. 4445 ●				Art. 4226 ● L
Sa		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S				Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei
03.05.		Art. 4590 ☞ ● L		Art. 4612 ● L				Art. 4145 ● L
So		Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S		Bunter Fischtopf vom Alaskaseelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S				Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
04.05.		Art. 4102 ●		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 = 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.



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

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Abgabetermin: 11.04.2025

Kalenderwoche: 19

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	Gebr. Seelachsfilet mit Kartoffeln, Mandelbrokkoli und Kräutersoße <small>Fi,M,Sf1,G1</small>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>		Gebr. Seelachsfilet mit Kartoffeln, Mandelbrokkoli und Kräutersoße <small>Fi,M,Sf1,G1</small>		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
05.05.	Art. 7041 6,90 €	Art. 4584 ●		Art. 4565 ☞ ● L		Art. 7941 6,10 €		Art. 4458 ● L
Di	Putengeschnetzeltes mit Ananas dazu Butterreis <small>M</small>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La,S</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9,G,G1,M,Me,La</small>		Putengeschnetzeltes mit Ananas dazu Butterreis <small>M</small>		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>
06.05.	Art. 7085 6,50 €	Art. 4102 ●		Art. 4513 ☞ ● L		Art. 7985 5,70 €		Art. 4417 ●
Mi	Spaghetti Bolognese (vom Schwein) dazu Kompott <small>G1</small>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small>		Spaghetti Bolognese (vom Schwein) dazu Kompott		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>
07.05.	Art. 7012 6,90 €	Art. 4732 ●		Art. 4197		Art. KA00144 6,10 €		Art. 4131 ●
Do	Kartoffelpüree dazu Minifrikadellen vom Schwein, Soße und Rote Bete-Rohkost <small>2,9,Ei,M,G1</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>		Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>20,3,M,Me,La,S</small>		Kartoffelpüree dazu Minifrikadellen vom Schwein, Soße und Rote Bete-Salat <small>10,2,Ei,M,G1</small>		Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
08.05.	Art. 7098 6,50 €	Art. 4512 ☞		Art. 4609		Art. 7998 5,70 €		Art. 4297 ● L
Fr	Gelber Erbseneintopf mit Kasslerwürfel und Kartoffelstückchen dazu Nach-tisch <small>20,M,Sf</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Gelber Erbseneintopf mit Kasslerwürfel und Kartoffelstückchen dazu Nach-tisch <small>20,M</small>		Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>
09.05.	Art. 7069 6,10 €	Art. 4429 ● L		Art. 4098 ● L		Art. 7969 5,30 €		Art. 4164 ●
Sa		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>				Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käse-soße <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>
10.05.		Art. 4628 ☞ ● L		Art. 4465 ● L				Art. 4182 ●
So		Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>20,3,M,Me,La</small>		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln				Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
11.05.		Art. 4144 ●		Art. 4759 ●				Art. 4203 ●



Menü	1	2	3	4	5
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.05.					
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.05.					
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.05.					
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.05.					
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.05.					
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.05.					
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.05.					

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: 11.04.2025

Kalenderwoche: 20

Menü	1	2	3	4	5
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.05.					
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.05.					
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.05.					
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.05.					
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.05.					
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.05.					
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.05.					

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	Spaghetti mit Jagdwurstwürfel dazu fruchtige Basilikum-Tomatensauce, geriebener Goudakäse. 2,20,3,M,Sn,S,G1 Art. 7092	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4745	● L	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4074		Spaghetti mit Jagdwurstwürfel dazu fruchtige Basilikum-Tomatensauce, geriebener Goudakäse und Obst 2,20,3,4,M,Sn,S,G1 Art. 7992	5,70 €	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4419
Di	Pellkartoffeln mit Brathering und Zwiebelscheiben dazu Nachtisch 9,Fi Art. 7093	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn Art. 4400	● L	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 4085		Pellkartoffeln mit Brathering und Zwiebelscheiben dazu Nachtisch 10,Fi Art. 7993	6,10 €	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn Art. 4275
Mi	Risotto mit Jagdwurstwürfel und herzhafter Tomatensauce 20,3,4,9,M,G1 Art. 7087	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587	☞ ● L	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747	● L	Risotto mit Jagdwurstwürfel und herzhafter Tomatensauce dazu Nachtisch 2,20,3,4,M,Sn,S,G1 Art. 7987	5,70 €	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4297
Do	Hähnchenschenkel in Soße mit Petersilienkartoffeln und Möhren-Kohlrabi-Gemüse G1 Art. 7020	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415	● L	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 4539	☞ L	Hähnchenschenkel in Soße mit Petersilienkartoffeln und Möhren-Kohlrabi-Gemüse G1 Art. 7920	6,40 €	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei Art. 4145
Fr	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Kompott 1,9,Ei,M,G1 Art. 7103	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061	● L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesauce 20,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4507	●	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Kompott 1,10,Ei,M,G1 Art. 8003	6,10 €	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4740
Sa		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4076		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s Art. 4645	● L			Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465
So		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4013	●	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4378	● L			Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4765

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)

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.

Änderungen vorbehalten