



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

# Ihr Menüservice mit Herz

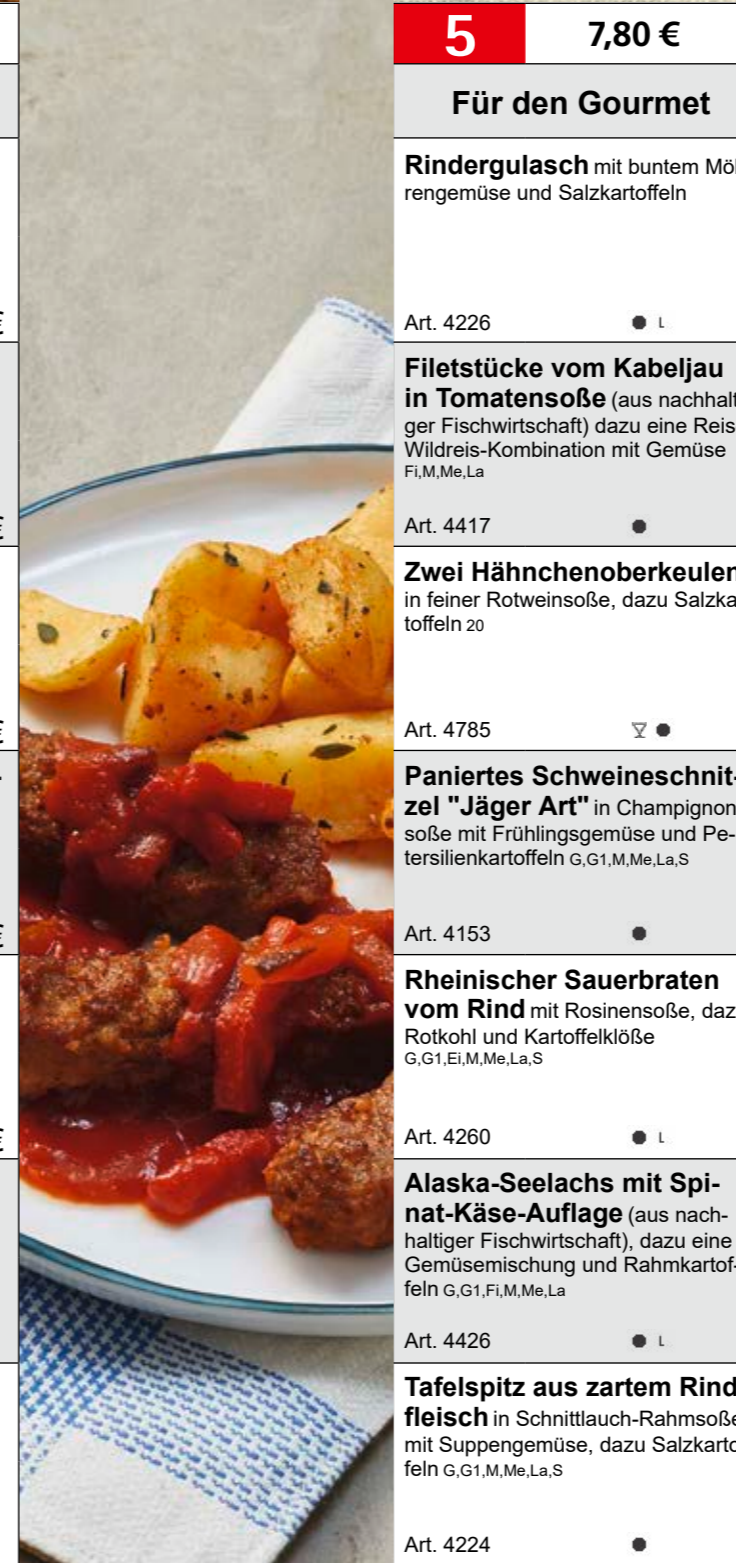


## Bestellschein

Abgabetermin: 27.02.2026

Kalenderwoche: 13

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
<b>Mo</b>	<b>Hörnchennudeln mit Wurstgulasch und Reibekäse</b> 2,20,3,4,7,9,Ei,Sn,S,G1	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Hörnchennudeln mit Wurstgulasch und Reibekäse</b> 2,20,3,4,9,Sn,S		<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln
23.03.	Art. 7029 6,50 €	Art. 4548		Art. 4732		Art. 7929 5,70 €		Art. 4226
<b>Di</b>	<b>Quarkkeulchen dazu Zucker und Apfelmus</b> 10,3,Ei,M,G1	<b>Wurstpfanne "Jäger Art"</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Quarkkeulchen dazu Zucker und Apfelmus</b> 10,Ei,M,G1		<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La
24.03.	Art. 7017 6,50 €	Art. 4025		Art. 4554		Art. 7917 5,70 €		Art. 4417
<b>Mi</b>	<b>Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße</b> 10,3,G1	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S		<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		<b>Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffeln, Sauerkraut und Soße</b> 10,3,G1		<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20
25.03.	Art. 7008 6,50 €	Art. 4584		Art. 4465		Art. 7008 5,70 €		Art. 4785
<b>Do</b>	<b>Hühnerfrikassee mit Gemüse dazu Kräuterris und Nachtisch</b> M,G1	<b>Klassischer Leberkäse</b> vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn		<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2		<b>Hühnerfrikassee mit Gemüse dazu Kräuterris und Nachtisch</b> 10,M,G1		<b>Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art"</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
26.03.	Art. 7023 6,50 €	Art. 4085		Art. 4500		Art. 7923 5,70 €		Art. 4153
<b>Fr</b>	<b>Spinat mit Schlemmerrührei und Salzkartoffeln dazu Nachtisch</b> Ei,M,G1	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> 10,M,Me,La		<b>Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art"</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		<b>Spinat mit Schlemmerrührei und Salzkartoffeln dazu Nachtisch</b> Ei,M,G1		<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S
27.03.	Art. 7024 6,50 €	Art. 4501		Art. 4745		Art. 7924 5,70 €		Art. 4260
<b>Sa</b>		<b>Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S				<b>Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüseemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La
28.03.		Art. 4079		Art. 4584				Art. 4426
<b>So</b>		<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S				<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
29.03.		Art. 4767		Art. 4002				Art. 4224



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

Menü	1	2	3	4	5
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.03.					
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.03.					
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.03.					
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.03.					
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.03.					
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.03.					
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.03.					

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](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.

# Bestellschein

Abgabetermin: 27.02.2026

Kalenderwoche: 14

Menü	1	2	3	4	5
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.03.					
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.03.					
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.04.					
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.04.					
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Karfreitag 03.04.					
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.04.					
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oster- sonntag 05.04.					

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.

Menü-angebot	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
<b>Mo</b>	<b>Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Dessert s</b>	<b>Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, dazu Dessert s</b>		<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La
30.03.	Art. 7118 5,90 €	Art. 4780 ● L		Art. 4516 ☞ L		Art. 8118 5,20 €		Art. 4770 ● L
<b>Di</b>	<b>Blumenkohl- Käse- Medaillon mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise dazu Dessert</b> 9,Ei,M,G1	<b>Kartoffelsuppe "Holsteiner Art"</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S		<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn		<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise dazu Dessert</b> Ei,M,G1		<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
31.03.	Art. 7106 6,50 €	Art. 4609 ●		Art. 4131 ●		Art. 8006 5,70 €		Art. 4151 ● L
<b>Mi</b>	<b>Gedünstetes Fischfilet in Honig-Senfsoße, dazu Rotkraut und Salzkartoffeln</b> 1,10,2,Fi,G,M,La,Sn,Me,S,G1	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		<b>Gedünstetes Fischfilet in Honig-Senfsoße, dazu Rotkraut und Salzkartoffeln</b> 1,10,4,Fi,G,M,La,Sn,Me,S,G1		<b>Rinderroulade "Hausfrauen-Art"</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn
01.04.	Art. 7129 6,90 €	Art. 4018 ●		Art. 4683 ☞ ● L		Art. 8129 6,20 €		Art. 4221 ● L
<b>Do</b>	<b>Kartoffelsalat nach Art des Hauses und 2 bunte Eier, dazu Pfirsischkompott (Kaltgericht)</b> 1,10,2,9,Ei,M	<b>"Himmel und Erde"</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S		<b>Kartoffelsalat nach Art des Hauses dazu 1 buntes Ei und Pfirsischkompott (Kaltgericht)</b> 1,10,2,Ei,M		<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</b> mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
02.04.	Art. 7062 6,50 €	Art. 4378 ● L		Art. 4026 ●		Art. 7962 5,70 €		Art. 4748 ● L
<b>Fr</b>		<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln		<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S				<b>Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
Karfreitag 03.04.		Art. 4226 ● L		Art. 4411 ● L				Art. 4334 ☒ ●
<b>Sa</b>		<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La				<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
04.04.		Art. 4590 ☞ ● L		Art. 4417 ●				Art. 4347 ☒ ●
<b>So</b>		<b>Deftiges Eisbeinfleisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La		<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn				<b>Lammkeulenbraten "Provence Art"</b> in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn
Oster- sonntag 05.04.		Art. 4144 ●		Art. 4768 ● L				Art. 4318 ● 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)

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](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.

Änderungen vorbehalten



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

# Ihr Menüservice mit Herz

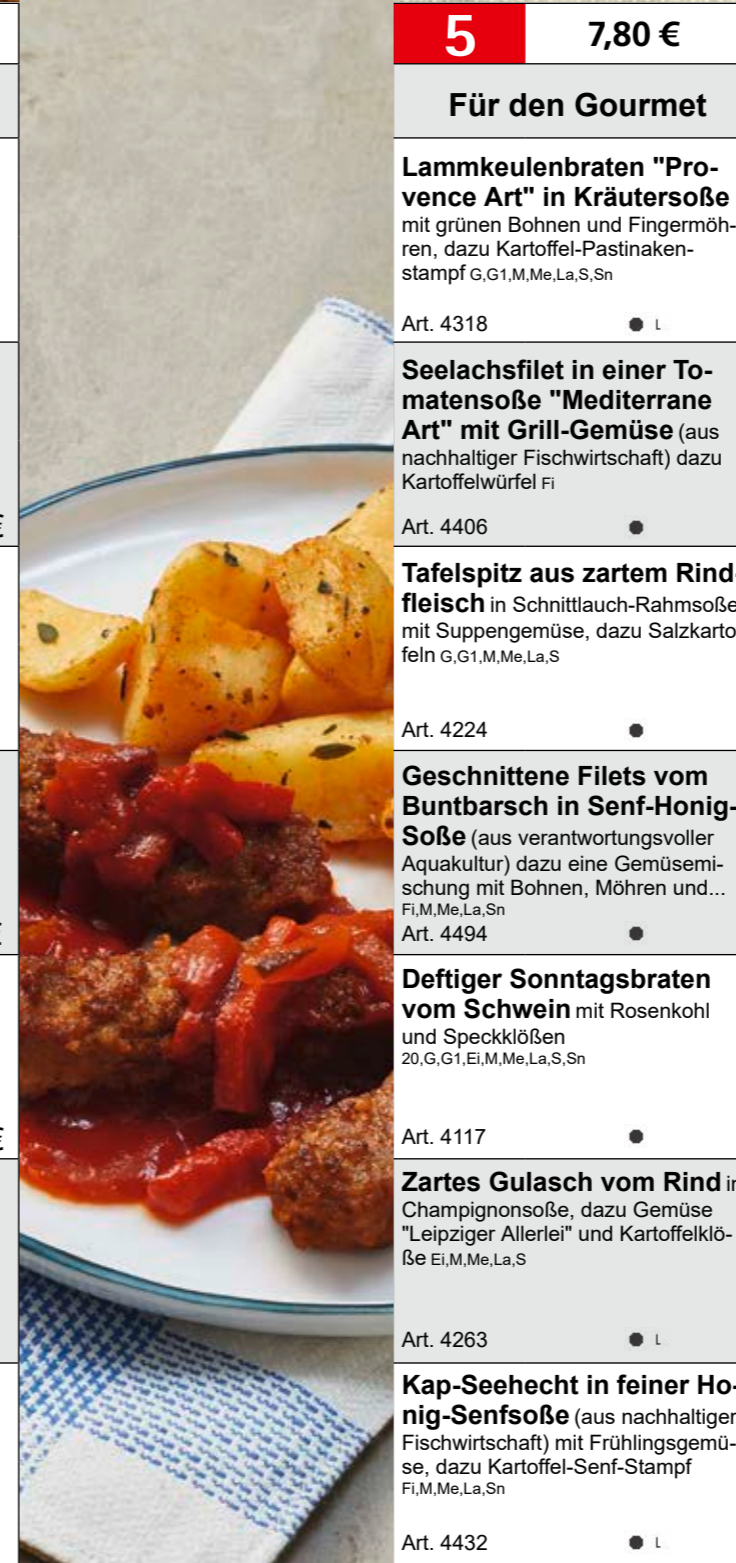


# Bestellschein

Abgabetermin: 10.03.2026

Kalenderwoche: 15

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
<b>Mo</b> Ostermontag 06.04.		<b>Kasselerbraten in Bratensauce</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S Art. 4102 ●	<b>Pasta Duett</b> Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4577 ● L		<b>Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße</b> mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4318 ● L
<b>Di</b> 07.04.	<b>Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus</b> 10,Ei,M,G1 Art. 7044 6,10 €	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 4565 ☞ ● L	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei Art. 4145 ● L	<b>Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus</b> 10,Ei,M,G1 Art. 7944 5,30 €	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi Art. 4406 ●
<b>Mi</b> 08.04.	<b>Jägerschnitzel mit Möhrengemüse und Kartoffeln</b> 2,20,3,4,M,Sn,S,G1 Art. 7056 6,90 €	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L	<b>Eieromelette auf Rata-touille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4595 ☞ ●	<b>Jägerschnitzel mit Kartoffeln und Möhrengemüse dazu Soße</b> 2,20,3,4,M,Sn,S,G1 Art. 7956 6,10 €	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4224 ●
<b>Do</b> 09.04.	<b>Rahmgeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Gemüse</b> 10,Ei,M,S,G1 Art. 7085 6,50 €	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1 Art. 4509 ☞	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L	<b>Rahmgeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Gemüse</b> Ei,M,S,G1 Art. 7985 5,70 €	<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und... Fi,M,Me,La,Sn Art. 4494 ●
<b>Fr</b> 10.04.	<b>Möhreneintopf mit Rinderkochfleisch dazu Kuchen</b> 9,M,Sf,G1 Art. 7005 6,10 €	<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck</b> dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4076	<b>Gebratene Fischrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L	<b>Möhreneintopf mit Rinderkochfleisch dazu Kuchen</b> 9,Ei,M,Sf,G1 Art. 7905 5,30 €	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4117 ●
<b>Sa</b> 11.04.		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch s,Sn Art. 4644 ● L	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☞ ● L		<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S Art. 4263 ● L
<b>So</b> 12.04.		<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4124 ● L	<b>Hähnchenbrust in Rahmsauce</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4796 ● L		<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4432 ● L



Menü	1	2	3	4	5
<b>Mo</b> Ostermontag 06.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 07.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 08.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 09.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 10.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 11.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 12.04.	<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](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.

# Bestellschein

Abgabetermin: 10.03.2026

Kalenderwoche: 16

Menü	1	2	3	4	5
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.04.					
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.04.					
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.04.					
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.04.					
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.04.					
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.04.					
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.04.					

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
<b>Mo</b>	<b>Schinkennudeln mit Tomaten-Sahnesoße und Reibekäse</b> 1,10,9,G,M,La,Me,S,G1	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris Sn		<b>Schinkennudeln mit Tomaten - Sahnesoße und Reibekäse</b> G,M,La,Me,S,G1		<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20
13.04.	Art. 7116 6,20 €	Art. 4053 ● L		Art. 4138 ●		Art. 8116 5,70 €		Art. 4785 ▽ ●
<b>Di</b>	<b>Gräupcheneintopf mit Kasserlfleisch und Gemüseinlage</b> dazu Joghurt 10,20,M,G3	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S		<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Gräupcheneintopf mit Kasserlfleisch und Gemüseinlage</b> dazu Joghurt 20,9,M,G3		<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbisen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
14.04.	Art. 7022 6,10 €	Art. 4069		Art. 4523 ☒ L		Art. 7922 5,30 €		Art. 4202 ● L
<b>Mi</b>	<b>Mini- Grillhaxe vom Schwein mit Klößen, Sauerkraut und Soße</b> G1	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Gebratene Geflügeleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		<b>Mini- Grillhaxe vom Schwein mit Klößen, Sauerkraut und Soße</b> G1		<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse "naturrell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S
15.04.	Art. 7060 6,90 €	Art. 4587 ☒ ● L		Art. 4445 ●		Art. 7960 6,10 €		Art. 4182 ●
<b>Do</b>	<b>Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln, Sommergemüse und Soße</b> 10,Ei,G,La,Me,S,G1	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei		<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch s		<b>Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln, Sommergemüse und Soße</b> 10,Ei,M,La,Me,S,G1		<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn
16.04.	Art. 7131 6,90 €	Art. 4001 ●		Art. 4645 ● L		Art. 8131 6,50 €		Art. 4474 ● L
<b>Fr</b>	<b>Sächsische Krautwickel mit Kartoffeln und Kümmelsoße</b> dazu Obst 7,Ei,G1	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La		<b>Sächsische Krautwickel mit Kartoffeln und Kümmelsoße</b> dazu Obst 7,Ei,G1		<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn
17.04.	Art. 7038 6,90 €	Art. 4458 ● L		Art. 4544 ☒		Art. 7938 6,10 €		Art. 4211 ●
<b>Sa</b>		<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> G,G1,Ei		<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2				<b>Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße</b> dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn
18.04.		Art. 4621 ● L		Art. 4500 ☒ L				Art. 4108 ●
<b>So</b>		<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La		<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi				<b>Rinderroulade "Hausfrauen-Art"</b> in Bratensoße mit Apfelkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn
19.04.		Art. 4144 ●		Art. 4406 ●				Art. 4221 ● 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](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.