



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

Ihr Menüservice mit Herz

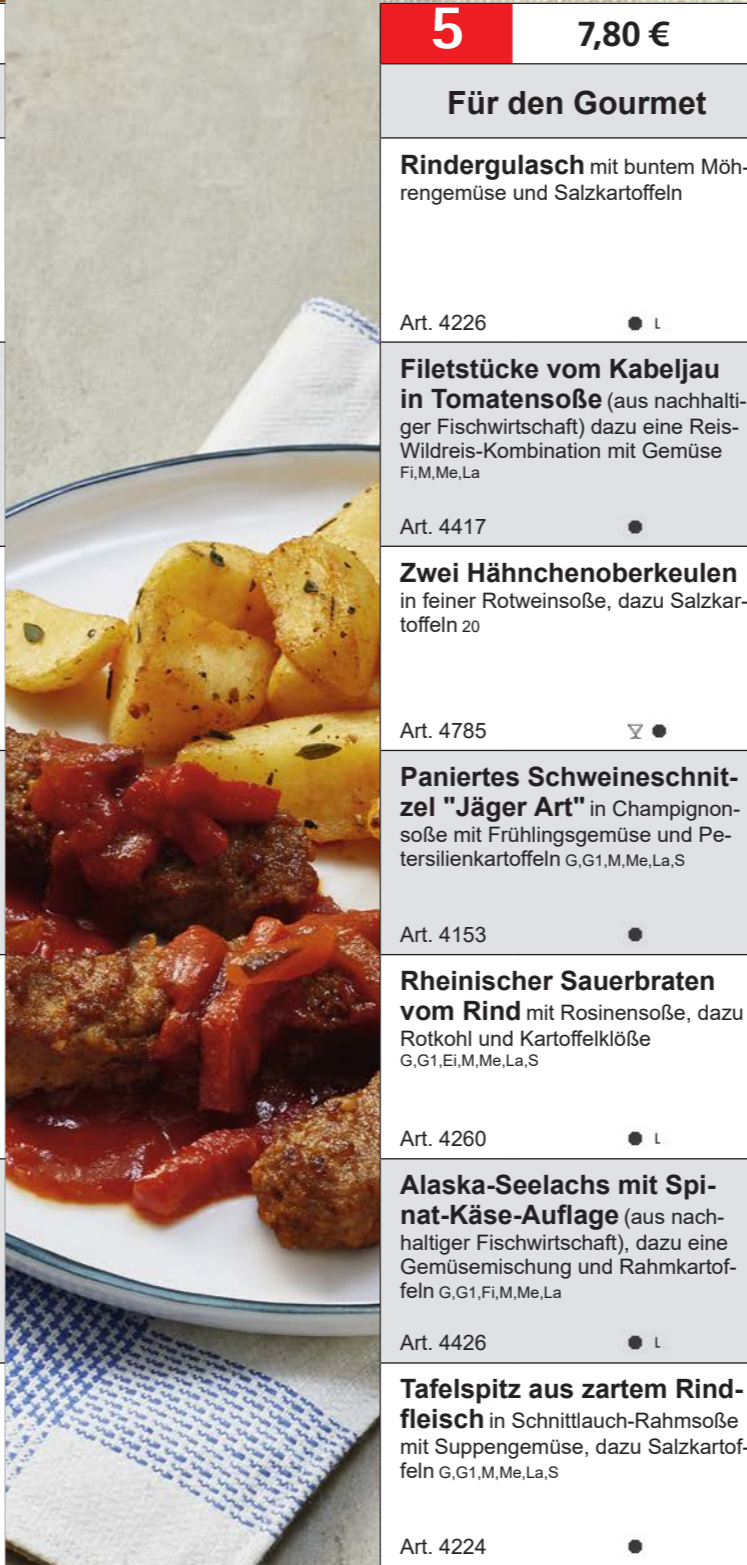


Bestellschein

Abgabetermin: 28.02.2025

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
Mo	Bunte Spirelli mit Käse-Sahnesoße dazu Salat <small>2,9,Ei,M,G1</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Bunte Spirelli mit Käse-Sahnesoße dazu Salat <small>2,Ei,M,G1</small>		Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln
24.03.	Art. 7102 6,50 €	Art. 4548		Art. 4732		Art. 8002 5,70 €		Art. 4226
Di	Saftige Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln, Weinkraut und Soße <small>10,Ei,M,G1</small>	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Saftige Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln, Weinkraut und Soße <small>10,Ei,S,G1</small>		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>
25.03.	Art. 7035 6,50 €	Art. 4025		Art. 4554		Art. 7935 5,70 €		Art. 4417
Mi	Grießbrei mit Zucker und Zimt dazu Kompott <small>10,M,G1</small>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>20,3,M,Me,La,S,Sn</small>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Grießbrei mit Zucker und Zimt dazu Kompott <small>10,M,G1</small>		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>
26.03.	Art. 7002 6,10 €	Art. 4085		Art. 4465		Art. 7902 5,30 €		Art. 4785
Do	Schweinekräuterbraten mit Mischgemüse, Kartoffeln und Soße <small>G1</small>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>		Schweinekräuterbraten mit Mischgemüse, Kartoffeln und Soße <small>G1</small>		Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
27.03.	Art. 7053 6,90 €	Art. 4584		Art. 4500		Art. 7953 6,10 €		Art. 4153
Fr	Linseneintopf mit Kasslerfleisch und Kartoffelwürfel dazu Quarkspeise <small>20,9,M,G1</small>	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Linseneintopf mit Kasslerfleisch und Kartoffelwürfel dazu Quarkspeise <small>10,20,M,Sf</small>		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
28.03.	Art. 7082 6,10 €	Art. 4079		Art. 4745		Art. 7982 5,30 €		Art. 4260
Sa		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>				Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
29.03.		Art. 4501		Art. 4584				Art. 4426
So		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>				Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
30.03.		Art. 4767		Art. 4002				Art. 4224



Menü	1	2	3	4	5
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.03.					
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.03.					
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.03.					
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.03.					
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.03.					
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.03.					
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.03.					

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: 28.02.2025

Kalenderwoche: 14

Menü	1	2	3	4	5
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.03.					
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.04.					
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.04.					
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.04.					
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.04.					
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.04.					
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.04.					

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.

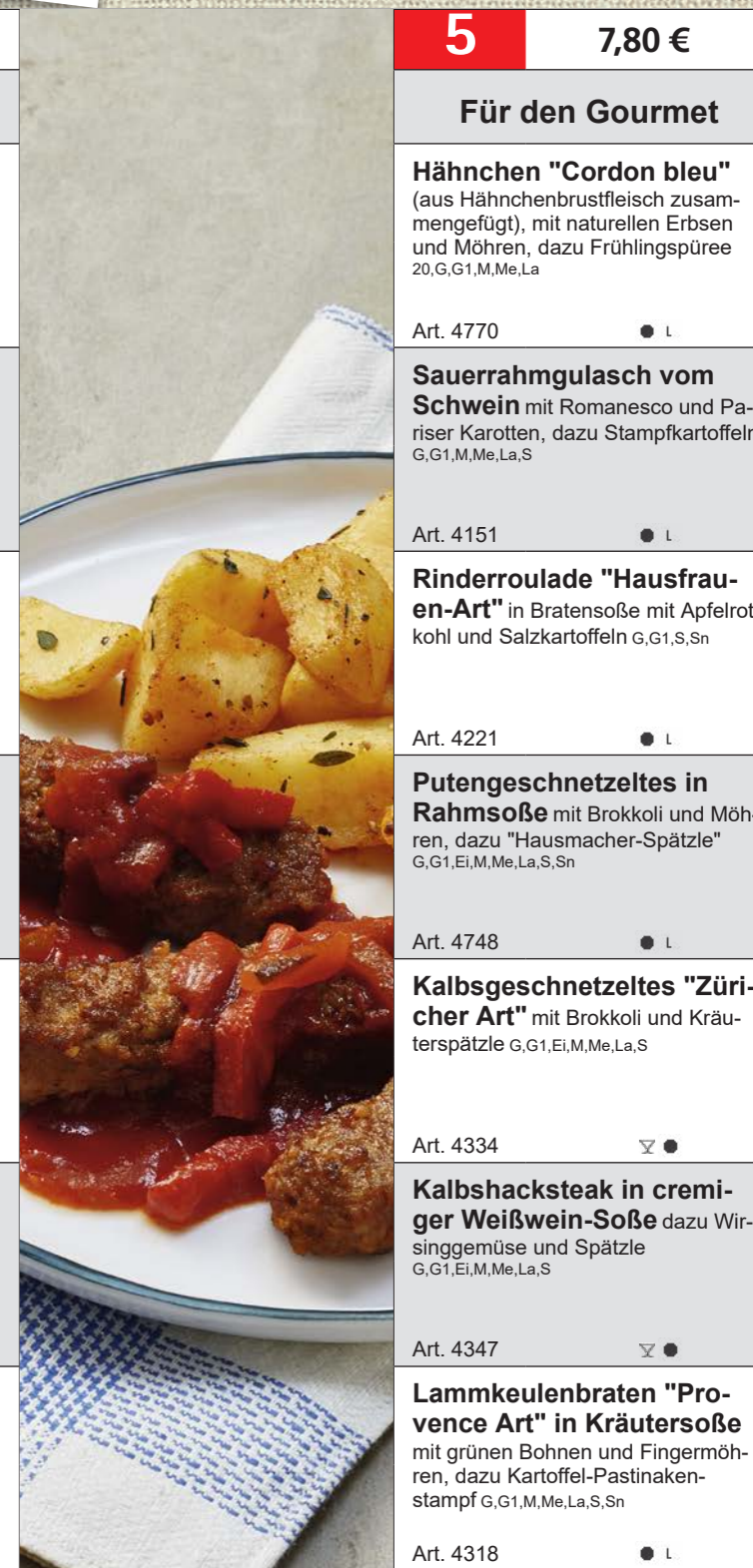


DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41



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
Mo	Spirelli mit Wurstgulasch dazu Obst 2,20,3,4,7,9,Ei,Sn,S,G1	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Spirelli mit Wurstgulasch dazu Obst 2,20,3,4,9,Sn,S		Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La
31.03.	Art. 7029 6,50 €	Art. 4780 ● L		Art. 4524 ☞ ● L		Art. 7929 5,70 €		Art. 4770 ● L
Di	Kesselgulasch mit Kartoffelstücke und Nachtisch 9,M,G1	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn		Kesselgulasch mit Kartoffelstücke dazu Nachtisch 9,M,G1		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
01.04.	Art. 7089 6,50 €	Art. 4609 ● L		Art. 4131 ●		Art. 7989 5,70 €		Art. 4151 ● L
Mi	Buchteln mit heißer Vanillesoße dazu Obst 1,10,7,M,G1	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage G,G1,M,Me,La,S		Buchteln mit heißer Vanillesoße dazu Obst 1,7,M,G1		Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn
02.04.	Art. 7009 6,10 €	Art. 4018 ●		Art. 4683 ☞ ● L		Art. 7909 5,30 €		Art. 4221 ● L
Do	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Klöße G1	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S		Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Klößen G1		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
03.04.	Art. 7003 7,20 €	Art. 4378 ● L		Art. 4026 ●		Art. 7903 6,40 €		Art. 4748 ● L
Fr	Zwei gekochte Eier in Kräutersoße dazu Kartoffeln und Rotkrautrohkost 9,Ei,G1	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		1 gekochtes Ei in Kräutersoße dazu Kartoffeln und Rotkrautrohkost 10,Ei,G1		Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
04.04.	Art. 7066 6,50 €	Art. 4226 ● L		Art. 4411 ● L		Art. 7966 5,70 €		Art. 4334 ☞ ●
Sa		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La				Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
05.04.		Art. 4590 ☞ ● L		Art. 4417 ●				Art. 4347 ☞ ●
So		Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn				Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstein G,G1,M,Me,La,S,Sn
06.04.		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)

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: 14.03.2025

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
Mo 07.04.	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Goudakäse 10,Ei,M,G1 Art. 7004 6,50 €	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S Art. 4102 ●	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4577 ● L	Makkaroni mit Jagdwurst, Tomatensoße und geriebenen Goudakäse 2,20,3,4,M,Sn,S,G1 Art. 7904 5,70 €	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4318 ● L
Di 08.04.	Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Frühlingsgemüse und Soße G1 Art. 7049 6,90 €	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 4565 ☞ ● L	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei Art. 4145 ● L	Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Frühlingsgemüse und Soße G1 Art. 7949 6,10 €	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi Art. 4406 ●
Mi 09.04.	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch, Obst 2,20,3,4,Ei,Sn,G1 Art. 7926 6,50 €	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L	Eieromelette auf Rata-touille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4595 ☞ ●	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch, Obst 2,20,3,4,Ei,Sn,G1 Art. 7926 5,70 €	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4224 ●
Do 10.04.	Rinderbraten mit Kartoffeln und Bohnengemüse dazu Soße M,G1 Art. 7016 7,20 €	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 Art. 4509 ☞	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L	Rinderbraten mit Soße, Kartoffeln und Bohnengemüse G1 Art. 7916 6,40 €	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und... Fi,M,Me,La,Sn Art. 4494 ●
Fr 11.04.	Bunter Gemüseeintopf mit Rinderkochfleisch dazu Dessert 9,M Art. 7090 6,10 €	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4124 ● L	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L	Bunter Gemüseeintopf mit Rinderkochfleisch dazu Dessert M Art. 7990 5,30 €	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4117 ●
Sa 12.04.		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn Art. 4644 ● L	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☞ ● L		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S Art. 4263 ● L
So 13.04.		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4076	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4796 ● L		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4432 ● L



Menü	1	2	3	4	5
Mo 07.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 08.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 09.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 10.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 11.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 12.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 13.04.	<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: 14.03.2025

Kalenderwoche: 16

Menü	1	2	3	4	5
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.04.					
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.04.					
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.04.					
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.04.					
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Karfreitag 18.04.					
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.04.					
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oster- sonntag 20.04.					

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.

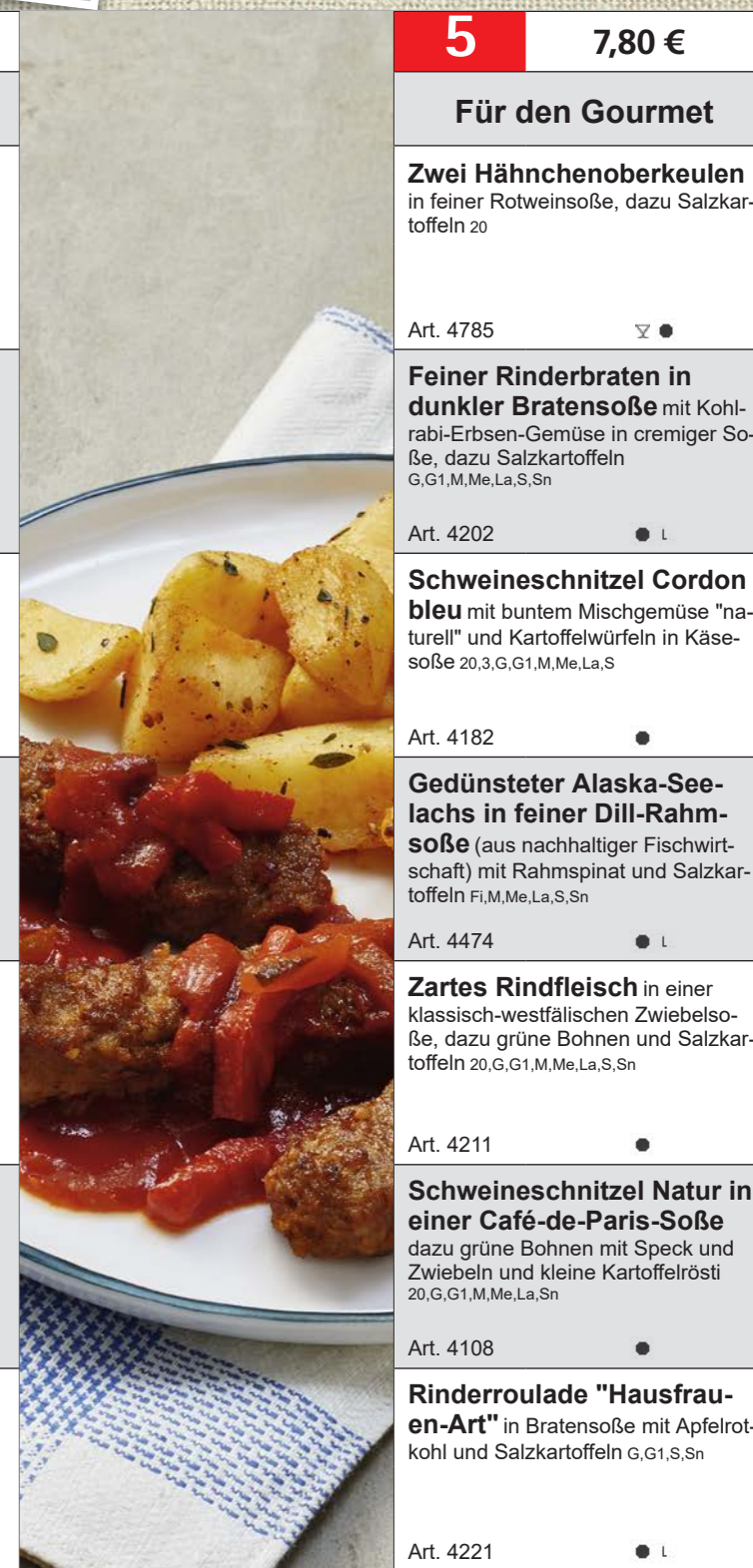


DRK Warmküche
Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 85a
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon:
037322 - 5 03 41



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
Mo	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln, bunten Möhrengemüse und Soße G1	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris Sn		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln, bunten Möhrengemüse und Soße G1		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20
14.04.	Art. 7076 6,90 €	Art. 4053 ● L		Art. 4138 ●		Art. 7976 6,10 €		Art. 4785 ☒ ●
Di	Matjesfilet in Joghurt-Kräuter-Remoulade mit Salzkartoffeln und Nachtisch 9,Fi,M	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Matjesfilet in Joghurt-Kräuter-Remoulade mit Salzkartoffeln dazu Nachtisch Fi,M		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
15.04.	Art. 7057 6,90 €	Art. 4069		Art. 4523 ☒ L		Art. 7957 6,10 €		Art. 4202 ● L
Mi	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott M	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott 10,M		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käse-Soße 20,3,G,G1,M,Me,La,S
16.04.	Art. 7028 6,10 €	Art. 4587 ☒ ● L		Art. 4445 ●		Art. 7928 5,30 €		Art. 4182 ●
Do	Mit Frischkäse gefüllte Hackfleischrolle dazu Kartoffelsalat und Nachtisch 9,Ei,M	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s		Mit Frischkäse gefüllte Hackfleischrolle dazu Kartoffelsalat und Nachtisch Ei,M		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn
17.04.	Art. 7104 6,50 €	Art. 4001 ●		Art. 4645 ● L		Art. 8004 5,70 €		Art. 4474 ● L
Fr		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La				Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn
Karfreitag 18.04.		Art. 4458 ● L		Art. 4544 ☒				Art. 4211 ●
Sa		Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeerkompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2				Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn
19.04.		Art. 4621 ● L		Art. 4500 ☒ L				Art. 4108 ●
So		Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La		Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi				Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn
Oster- sonntag 20.04.		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:

- ☒ = 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