



Menüangebot	1 9,85 €	2 10,25 €	3 9,35 €	4 9,45 €	5 10,75 €	6 11,99 €
	Tagesgericht	Angepasste Vollkost	Kleine Mahlzeiten	Vegetarische Menüs	Das große Menü	Gourmet Menü
Mo 23.10.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S Art. 13458 ● L	Rindergulasch mit buntem Möh- rengemüse und Salzkartoffeln Art. 13226 ● L	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G, G1 Art. 13229 ● L	Südländische Gemüse-Nu- delpfanne "vegetarisch" mit To- maten und Paprika G, G1 Art. 13549 G ●	Käse-Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch in pikanter Soße mit Marktgemüse, dazu Kartoffelpüree G, G1, Si, M, Me, La, S, Sn Art. 8042 ●	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig- Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse- mischung mit Bohnen, Möhren und... Fi, M, Me, La, S, Sn Art. 13494 ●
Di 24.10.	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelso- ße, dazu grüne Bohnen und Salzkar- toffeln 20, G, G1, M, Me, La, S, Sn Art. 13211 ●	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Meißbällchen vom Schwein G, G1, Si, S Art. 13610 ● L	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G, G1, Fi, M, Me, La Art. 13430 ● L	Reibekuchen mit Apfelmus G, G1, Si Art. 13557 G L	Herzhaftes Zwiebel-Sahne- Hähnchen Zarte Hähncheninnen- filets in einer Zwiebel-Sahne-Soße mit Emmentaler überbacken, dazu Röstinchen G, G1, M, Me, La Art. 8723	Filettöpfchen (Schweinefleisch- filets und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G, G1, Si, M, Me, La, S Art. 13127 ●
Mi 25.10.	Alaska-Seelachschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi, M, Me, La, S, Sn Art. 13419 ● L	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G, G1, Si, M, Me, La, S, Sn Art. 13297 ● L	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühling- spüree Si, M, Me, La Art. 13581 G ● L	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflanzensamen G, G1, M, Me, La Art. 13513 G ● L	5 kleine Rostbratwürstchen vom Schwein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln G, G1, M, Me, La Art. 8044	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "na- turell" und Kartoffelwürfeln in Käse- soße 20, G, G1, M, Me, La, S Art. 13182 ●
Do 26.10.	Klassischer Hühnersup- pentopf G, G1, Si Art. 13621 ● L	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erb- sen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G, G1, Si, M, Me, La Art. 13543 G ● L	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bra- tensauce dazu bayrisches Weiß- kohl-Gemüse und Petersilienkartof- feln G, G1, S, Sn Art. 13060 ●	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersili- enkartoffeln G, G1, Si, M, Me, La Art. 13387 G ● L	Chicken "Korma" Saftige Hähnchenfilets in einer schar- fen Curry-Soße mit Kokosmilch ab- geschmeckt, dazu Thai-Reis M, Me, La, S, Sn Art. 8787 ●	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S Art. 13765 ● L
Fr 27.10.	Süßer Kirschmichel mit Vanil- lesoße G, G1, G3, Si, M, Me, La, S, Sn Art. 13509 G	Schweinebraten "Altdeut- sche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M, Me, La, S, Sn Art. 13158 ● L	Hähnchenfilets in feiner Sau- er-rahm-Kräutersauce, dazu Gemüse- reis G, G1, M, Me, La, S, Sn Art. 13744 ● L	Vegetarischer Grüne-Boh- nen-Eintopf Art. 13608 G ● L	Deftiges Jägerschnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln 20, G, G1, M, Me, La, S Art. 8135 ●	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspi- nat und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S Art. 13411 ● L
Sa 28.10.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G, G1, Si, M, Me, La, S, Sn Art. 13080 ● L	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesauce mit Gemü- seeinlage, dazu Langkornreis G, G1, M, Me, La, S Art. 13780 ● L	Goldgelb gebackener Eier- pfannkuchen mit Apfel-Quark- Füllung G, G1, Si, M, Me, La Art. 13542 G ● L	Herzhaftes Rosenkohl-Kar- toffelpfanne mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur Art. 13560 G ●	Seelachsfilet "naturell" Fischfilet (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) in würziger Tomaten-Bal- samico-Soße mit Grillgemüse, dazu Gnocchi G, G1, Fi Art. 8489 ●	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G, G1, Si, S Art. 13740 ● L
So 29.10.	Bunte Geflügelpfanne mit Pa- prika und Champignons, dazu Spätzle G, G1, Si, M, Me, La, S Art. 13732 ●	Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S Art. 13465 ● L	Zarter Rinderbraten in kräfti- ger Bratensauce mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M, Me, La, S, Sn Art. 13231 ● L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G, G1, Si, M, Me, La, S Art. 13554 G ● L	Feines Rindergeschnetzel- tes "Madagaskar" in rosa Pfeffer- soße, dazu Spätzle G, G1, Si, M, Me, La, S Art. 8219 ●	Zartes Kalbgeschnetzel- tes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S Art. 13320 ●

DRK Pflegeteam
Bismarckstraße 9b
21493 Schwarzenbek
Tel. 04151 5342
E-Mail: buero@drk-schwarzenbek.de

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

Bestellschein

Kalenderwoche: 43

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo 23.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 24.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 25.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 26.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 27.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 28.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 29.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 44

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.10.						
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.10.						
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.11.						
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.11.						
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.11.						
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.11.						
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.11.						

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.



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1	2	3	4	5	6
	9,85 €	10,25 €	9,35 €	9,45 €	10,75 €	11,99 €
	Tagesgericht	Angepasste Vollkost	Kleine Mahlzeiten	Vegetarische Menüs	Das große Menü	Gourmet Menü
Mo	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G, G1, Ei, S, Sn	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G, G1, M, Me, La	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G, G1, M, Me, La, Sn	Hähnchenbrust "Genfer Art" in Schlemmersoße mit Paprika und Zwiebeln dazu Bandnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Kap-Seescheich in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F, M, Me, La, Sn
30.10.	Art. 13023	Art. 13053	Art. 13762	Art. 13548	Art. 8738	Art. 13432
Di	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10, G, G1, M, Me, La	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree G, G1, M, Me, La	Tortelloni "Primavera" mit Kirschtomaten, Brokkoli und gelben Möhren in feiner Mascarpone-Käsesoße, abgerundet mit Basilikum und Bärlauch G, G1, Ei, M, Me, La, S	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn
31.10.	Art. 13458	Art. 13533	Art. 13603	Art. 13594	Art. 8337	Art. 13203
Mi	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10, M, Me, La	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G, G1, G2, M, Me, La, Sn	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei, M, Me, La	Käse-Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch in pikanter Soße mit Butter-Würzelgemüse, dazu Kartoffelpüree G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20
01.11.	Art. 13501	Art. 13645	Art. 13212	Art. 13585	Art. 8042	Art. 13785
Do	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G, G1, Ei	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M, Me, La	Schweinesteak "Försterin" in einer Pilz-Rahmsoße mit Eierspätzle und Röstzwiebelgarnitur 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S
02.11.	Art. 13001	Art. 13226	Art. 13493	Art. 13539	Art. 8137	Art. 13176
Fr	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S, Sn	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce G, G1, Ei, M, Me, La	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit Bockwürstchen Würstchen 20, S, S, Sn	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S
03.11.	Art. 13644	Art. 13455	Art. 13525	Art. 13321	Art. 8671	Art. 13411
Sa	Currywurst mit Kartoffelspalten S, Sn	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M, Me, La, S, Sn	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage G, G1, M, Me, La, S	Alaska-Seelachs-Schlemmerschnitte mit einer würzigen Kräuterauflage überbacken, dazu Sahnekartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La
04.11.	Art. 13088	Art. 13158	Art. 13040	Art. 13683	Art. 8451	Art. 13319
So	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M, Me, La, S	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen G, G1, Ei, M, Me, La, S	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersauce mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinaken-Stampf G, G1, M, Me, La, S, Sn
05.11.	Art. 13406	Art. 13189	Art. 13168	Art. 13574	Art. 8256	Art. 13318

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.