

Bestellschein

Kalenderwoche: 50

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"/>
12.12.						
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.12.						
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12.						
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.12.						
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.12.						
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.12.						
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.12.						

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 8,95 €	2 9,30 €	3 8,50 €	4 8,60 €	5 9,75 €	6 10,90 €
	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	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln	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-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn
12.12.	Art. 13023 ● L	Art. 13139 ● L	Art. 13762 ● L	Art. 13548 ☒ ●	Art. 8738 ●	Art. 13416 ● L
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 Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Tortelloni "Primavera" mit Kirschtomaten, Brokkoli und gelben Möhren in feiner Mascarpone-Bärlauchsoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
13.12.	Art. 13458 ● L	Art. 13533 ☒ ● L	Art. 13603 ☒ ● L	Art. 13594 ☒ ● L	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-Wurzelgemüse, dazu Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20
14.12.	Art. 13501 ☒ ● L	Art. 13645 ● L	Art. 13212 ● L	Art. 13565 ☒ ● L	Art. 8042	Art. 13791 ☒
Do	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senf-soße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Schweinesteak "Fürsterin" in einer Pilz-Rahmsoße mit Eierspätzle und Röstzwiebelgarnitur 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei,S
15.12.	Art. 13001 ●	Art. 13226 ● L	Art. 13493 ● L	Art. 13539 ☒ L	Art. 8137 ☒	Art. 13150 ● L
Fr	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage 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-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit Bockwürstchen Würstchen 20,3,S,Sn	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
16.12.	Art. 13644 ● L	Art. 13465 ● L	Art. 13525 ☒ L	Art. 13321 ☒ ● L	Art. 8671	Art. 13411 ● L
Sa	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,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 Gemüseeinlage 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 Pfefferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfelspätzle 20,G,G1,Ei,S
17.12.	Art. 13088 ●	Art. 13734 ● L	Art. 13040 ● L	Art. 13683 ☒ ● L	Art. 8451	Art. 13306 ☒ ●
So	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse 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 Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn
18.12.	Art. 13406 ●	Art. 13189 ● L	Art. 13168 ● L	Art. 13574 ☒ ● L	Art. 8256 ● L	Art. 13318 ● L

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



Kalenderwoche: 49

Menüangebot	1 8,95 €	2 9,30 €	3 8,50 €	4 8,60 €	5 9,75 €	6 10,90 €
	Tagesgericht	Angepasste Vollkost	Kleine Mahlzeiten	Vegetarische Menüs	Das große Menü	Gourmet Menü
Mo 05.12.	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G.G1.M.Me,La,S	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G.G1.M.Me,La,S	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G.G1	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G.G1	Köfte mit Giant Couscous kleine, fein gewürzte Rindfleisch-Bulgur-Frikadellen, kombiniert mit Perlcouscous und knackigem Gemüse G.G1.Ei	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln Fi.M.Me,La.Sn
Di 06.12.	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20.G.G1.M.Me,La,S.Sn	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G.G1.Ei,S	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G.G1.Fi.M.Me,La	Reibekuchen mit Apfelmus G.G1.Ei	Makkaroni in Tomatensoße , mit gekochtem Schinken 20.3.G.G1.M.Me,La	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G.G1.Ei,M.Me,La,S
Mi 07.12.	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi.M.Me,La,S.Sn	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G.G1.Ei,M.Me,La,S.Sn	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree Ei.M.Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10.G.G1.M.Me,La	5 kleine Rostbratwürstchen vom Schwein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln 3.G.G1.M.Me,La	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20.3.G.G1.M.Me,La,S
Do 08.12.	Klassischer Hühnersuppentopf G.G1.Ei	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G.G1.Ei,M.Me,La	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G.G1.S.Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G.G1.Ei,M.Me,La	Chicken "Korma" Saftige Hähnchenfilets in einer scharfen Curry-Soße mit Kokosmilch abgeschmeckt, dazu Thai-Reis M.Me,La.Sn	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G.G1.M.Me,La,S
Fr 09.12.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G.G1.G3.Ei,M.Me,La,Sf,Sf1	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M.Me,La,S.Sn	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G.G1.M.Me,La,S.Sn	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Deftiges Jägerschnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln 20.G.G1.M.Me,La,S	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G.G1.Fi.M.Me,La,S.Sn
Sa 10.12.	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G.G1.Ei,M.Me,La	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnese mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G.G1.M.Me,La,S	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9.G.G1.Ei,M.Me,La	Herzhafter Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Seelachsfilet "naturell" Fischfilet (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in würziger Tomaten-Balsamico-Soße mit Grillgemüse, dazu Gnocchi G.G1.Fi	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle G.G1.Ei,S
So 11.12.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G.G1.Ei,M.Me,La,S	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G.G1.Fi.M.Me,La,S	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M.Me,La,S.Sn	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G.G1.M.Me,La	Feines Rindergeschnetzeltes "Madagaskar" in rosa Pfeffersoße, dazu Spätzle G.G1.Ei,M.Me,La,S	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G.G1.M.Me,La,S

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo 05.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 06.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 07.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 08.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 09.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 10.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 11.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Kunden-Nr. _____ Tel. _____
Name _____
Straße, Hausnr. _____
Wohnort _____

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=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.