



Kalenderwoche: 9

Menüangebot	1 7,95 €	2 8,25 €	3 7,55 €	4 7,65 €	5 8,65 €	6 9,65 €
	Tagesgericht	Angepasste Vollkost	Kleine Mahlzeiten	Vegetarische Menüs	Das große Menü	Gourmet Menü
Mo 28.02.	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S Art. 13561	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 13225	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 Art. 13229	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 Art. 13549	Köfte mit Giant Couscous kleine, fein gewürzte Rindfleisch-Bulgur-Frikadellen, kombiniert mit Perlcouscous und knackigem Gemüse G,G1,Ei Art. 8041	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn Art. 13494
Di 01.03.	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 13211	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 13610	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 13430	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 13557	Makkaroni in Tomatensoße , mit gekochtem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La Art. 8362	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 13127
Mi 02.03.	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 13419	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 13297	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree Ei,M,Me,La Art. 13581	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La Art. 13513	5 kleine Rostbratwürstchen vom Schwein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln 3,G,G1,M,Me,La Art. 8044	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 13182
Do 03.03.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei Art. 13621	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La Art. 13543	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 13060	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 13387	Chicken "Korma" Saftige Hähncheninfiles in einer scharfen Curry-Soße mit Kokosmilch abgeschmeckt, dazu Thai-Reis M,Me,La,Sn Art. 8787	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 13779
Fr 04.03.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf1 Art. 13509	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 13158	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 13744	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s Art. 13608	Rinderleber "Berliner Art" Gebratene Rinderleber in einer fruchtigen Soße mit Apfelstückchen und Zwiebelstreifen, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 8228	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 13418
Sa 05.03.	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 13044	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüse-inlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 13780	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 13542	Herzhafter Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Art. 13560	Seelachsfilet "naturell" Fischfilet (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in würziger Tomaten-Balsamico-Soße mit Grillgemüse, dazu Gnocchi G,G1,Fi Art. 8489	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 13740
So 06.03.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 13732	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse-mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 13424	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 13231	Trivellinudeln mit grünem Gemüse-mix in Joghurtssoße G,G1,M,Me,La Art. 13545	Feines Rindergeschnetzeltes in rosa Pfeffersoße, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 8219	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 13320

Menü	1	2	3	4	5	6
Mo 28.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 01.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 02.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 03.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 04.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 05.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 06.03.	<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 = 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

Kalenderwoche: 10

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"/>
07.03.						
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.03.						
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.03.						
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.03.						
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.03.						
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.03.						
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.03.						

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.

Deutsches Rotes Kreuz



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1 7,95 €	2 8,25 €	3 7,55 €	4 7,65 €	5 8,65 €	6 9,65 €
	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
07.03.	Art. 13023 ● L	Art. 13139 ● L	Art. 13762 ● L	Art. 13548 2 ●	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
08.03.	Art. 13458 ● L	Art. 13533 2 ● L	Art. 13603 2 ● L	Art. 13594 2 ● L	Art. 8337 2 ●	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 Marktgemüse, dazu Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20
09.03.	Art. 13501 2 ● L	Art. 13645 ● L	Art. 13212 ● L	Art. 13565 2 ● L	Art. 8042 ●	Art. 13791 2
Do	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse 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 "Försterin" 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
10.03.	Art. 13007 2 ●	Art. 13226 ● L	Art. 13493 ● L	Art. 13539 2 L	Art. 8137 2	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
11.03.	Art. 13644 ● L	Art. 13465 ● L	Art. 13525 2 L	Art. 13321 2 ● 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 (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit einer würzigen Kräuterauflage überbacken, dazu Sahnekartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfelspätzle 20,G,G1,Ei,S
12.03.	Art. 13088 ●	Art. 13734 ● L	Art. 13040 ● L	Art. 13683 2 ● L	Art. 8451	Art. 13306 2 ●
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
13.03.	Art. 13406 ●	Art. 13189 ● L	Art. 13168 ● L	Art. 13574 2 ● 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 2 = mit Alkohol 2 = 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. Sulfit 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