



Bayerisches Rotes Kreuz

Kreisverband Erlangen-Höchstadt
Henri-Dunant-Str. 4
91058 Erlangen
Tel. 0 91 31 / 12 00 410



BESTELLSCHEIN

Kunden Nr. _____ 51

Name, Vorname _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Belieferung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	8,05 €	8,20 €	9,20 €	8,55 €	7,10 €	10,20 €	2,55 €
Montag 20.12.	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	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S
Dienstag 21.12.	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	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S
Mittwoch 22.12.	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	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S
Donnerstag 23.12.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße ein Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La
Freitag 24.12. Heiligabend	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sf1	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S
Samstag 25.12. 1. Weihnachtstag	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Klassische Ochsenschwanzsuppe G,G1,Ei,S,Sn
Sonntag 26.12. 2. Weihnachtstag	Bunte Geflügelpanne 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 Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo 20.12.	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Di 21.12.	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Mi 22.12.	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Do 23.12.	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Fr 24.12. Heiligabend	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Sa 25.12. 1. Weihnachtstag	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
So 26.12. 2. Weihnachtstag	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>

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 = Fisch 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.
L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett) Alle Preise inkl. der gesetzlich gültigen MwSt.

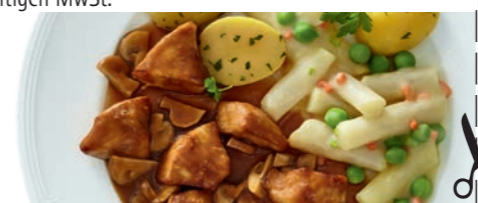
Änderungen vorbehalten

Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!

Angebot Dessert und Salat

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,45 €
 Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,95 €



Änderungen bzw. Absagen können Sie uns am Tag vor der Lieferung bis 11.00 Uhr mitteilen!
 Änderungen für das Wochenende, Samstag, Sonntag und einschließlich Montag der Folgewoche können wir bis Freitag 11.00 Uhr berücksichtigen.