



**Bayerisches
Rotes
Kreuz**

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



BESTELLSCHEIN

Kunden Nr. _____ 21

Name, Vorname _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

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
€	8,55 €	8,70 €	9,75 €	9,05 €	7,50 €	10,80 €	2,70 €
Montag 23.05.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
Dienstag 24.05.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Schwäbische Flädlesuppe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
Mittwoch 25.05.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn}	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen ^{20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Champignoncremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
Donnerstag 26.05. <small>Christi Himmelfahrt</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce dazu Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,G1,M,Me,La}	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch ^{M,Me,La}
Freitag 27.05.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,F1,M,Me,La}	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,F1,M,Me,La,S,Sn}	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln ^{G,G1,Ei,S}
Samstag 28.05.	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Klassische Ochsenschwanzsuppe ^{G,G1,Ei,S,Sn}
Sonntag 29.05.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Sauerbraten vom Rind in kräftiger Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Rinderkraftbrühe mit Eierstich ^{Ei,M,Me,La,S}

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo 23.05.	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Di 24.05.	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Mi 25.05.	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Do 26.05. <small>Christi Himmelfahrt</small>	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Fr 27.05.	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
Sa 28.05.	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
So 29.05.	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 ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☜ = ohne Laktose lt. Rezeptur 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 1,55 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,05 €



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.