



**Bayerisches  
Rotes  
Kreuz**

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



**BESTELLSCHEIN**

Kunden Nr. \_\_\_\_\_ 35

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
€	8,55 €	8,70 €	9,75 €	9,05 €	7,50 €	10,80 €	2,70 €
<b>Montag</b>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <sup>20,M,Me,La,S</sup>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Fruchtige Tomatencremesuppe <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
29.08.	4023	4139	4587	4622	4762	4416	1401
<b>Dienstag</b>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Schwäbische Flädlesuppe <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
30.08.	4458	4533	4081	4167	4603	4203	1405
<b>Mittwoch</b>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	Champignoncremesuppe <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
31.08.	4501	4645	4106	4759	4212	4791	1411
<b>Donnerstag</b>	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln <sup>M,Me,La</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch <sup>M,Me,La</sup>
01.09.	4007	4226	4612	4550	4493	4150	1402
<b>Freitag</b>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln <sup>G,G1,Ei,S</sup>
02.09.	4644	4465	4249	4747	4525	4411	1408
<b>Samstag</b>	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfefferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,S</sup>	Klassische Ochsenschwanzsuppe <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>
03.09.	4088	4734	4425	4564	4040	4306	1406
<b>Sonntag</b>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Panierter Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rinderkraftbrühe mit Eierstich <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>
04.09.	4406	4189	4749	4210	4168	4318	1429

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
<b>Mo</b>	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
29.08.										<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
30.08.										<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
31.08.										<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
01.09.										<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
02.09.										<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
03.09.										<input type="checkbox"/>
<b>So</b>	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	<input type="checkbox"/>
04.09.										<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](http://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.