Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Korbach e.V.
Arolser Landstr. 23
34497 Korbach
Tel.: 0 56 31 / 95 99 - 24



Bestellschein

Kalenderwoche: 4

Menü-angebot	1 – 9,25 € Vollkost	2 – 9,25 € Angepasste Vollkost	3 – 9,25 € Vegetarisch	4 – 9,95 € Gourmet-Menü	5 – 8,25 € Einfach Lecker	6 – 8,95 € Tagesgericht
Mo 25.01.	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● 4027	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4429	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20 4799	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4586	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3 4606
Di 26.01.	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 L 4500	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4094	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,Sb,M,Me,La 4537	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4334	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4788	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● L 4407
Mi 27.01.	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● 4444	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4693	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 4565	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4180	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn ● 4096	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● 4584
Do 28.01.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4153	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4053	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G,G1,Ei,S ● 4399	Ente „asiatischer Art" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb ● 4781	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4431	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4516
Fr 29.01.	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4019	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4189	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4497	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La ● L 4533	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798
Sa 30.01.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4577	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S ● L 4747	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei L 4557	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20 ● 4211	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art" mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert G,G1,S ● 4633	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4070
So 31.01.	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln G,G1,M,Me,La ● 4777	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S ● L 4263	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken M,Me,La,S ● 4597	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4179	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4075	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art" mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis G,G1,Sb ● 4128

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*
Mo 25.01.	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚
Di 26.01.	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚
Mi 27.01.	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚
Do 28.01.	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚
Fr 29.01.	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚
Sa 30.01.	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚
So 31.01.	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚	⬚

Unser Tipp
Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert.
Dessert Vollkost
* Kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,85 €

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch unter 0 56 31 / 95 99 - 24 mit.

Wählen Sie Ihre Kostform:
L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Transportkostenzuschlag
Korbach 3,00 € Umgebung 4,00 €

Änderungen vorbehalten

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

Art.Nr.: 66001

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = mit Zutaten vom Schwein 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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.