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



Bestellschein

Kalenderwoche: 8

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 22.02.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,S,20,3 — 4631	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 4093	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4526	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — 4204	Hähnchentopf mit Gemüsereis M,Me,La,S,Sn — L — 4769	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3 — 4021
Di 23.02.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4013	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La — L — 4501	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 4540	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S — L — 4761	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20,3 — 4195	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La — L — 4750
Mi 24.02.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4736	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S — L — 4645	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La — 4544	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20 — 4154	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 — L — 4513	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S — 4028
Do 25.02.	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La — 4512	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn — L — 4499	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La — 4571	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La — L — 4216	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La — L — 4403	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn — L — 4111
Fr 26.02.	Nudelpfanne „asiatischer Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb — 4514	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn — L — 4402	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn — L — 4527	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S — L — 4765	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln — L — 4603	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,G1,Ei,S,20,3 — 4365
Sa 27.02.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art" in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 — 4165	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La — L — 4095	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La — L — 4387	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-kombination G,G1,Fi,M,Me,La,S — 4454	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La — 4569	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn — L — 4644
So 28.02.	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La — 4417	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S — L — 4260	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur G,G1,M,Me,La,S — 4589	Zarte Schweinemedaillons „Béarnaise" in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La — L — 4103	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S — L — 4077	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4347

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*
Mo 22.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di 23.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi 24.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do 25.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr 26.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa 27.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So 28.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 .....

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.

Art.Nr.: 66001

Bestellschein

Kalenderwoche: 9

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



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*
Mo 01.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di 02.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi 03.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do 04.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr 05.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa 06.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So 07.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Kreuzen Sie bitte die gewünschte Anzahl an, tragen Sie Ihre Anschrift auf der Rückseite ein und senden Sie den Bestellschein an uns oder geben Sie ihn Ihrem Menükurier mit.

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 01.03.	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 ● L 4606
Di 02.03.	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 03.03.	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 04.03.	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 05.03.	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 06.03.	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 07.03.	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

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 €

Bitte informieren Sie sich auch über unsere weiteren Dienste:

- Hausnotruf
- Ambulante Pflege

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

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.