Deutsches Rotes Kreuz Kreisverband Korbach e.V.

Arolser Landstr. 23 34497 Korbach

Tel.: 0 56 31 / 95 99 - 24

Ihr Menüservice (**) mit Herz



Menulangebot Vollkost Angepasste Vollkost Vegetarisch Vegetar							en de la constitue de la const	ou monor and			THE PROPERTY OF THE PARTY OF TH	Company (24) (14) (24)	HIRRARIA CONTROL
Min Menu Ingesterior Man Menu Ingesterior Ingesterior Man Menu Ingesterior Ingesterior Man Menu Ingesterior Inge	Menü-	1	8,95 €	2	8,95 €	3	8,95 €	4	9,75 €	5	7,75 €	6	8,75 €
Substitution Subs	angebot	Vollkost		Angepasste Vollkost / Diabetiker		Vegetarisch		Gourmet-Menü		Mini Menü		Tagesgericht	
15.12 # 4 4419 # 4419	Мо	(aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und		Grüne-Bohnen-Eintopf		Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und		Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und		in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilien-		in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Lang-	
Ings Art mit Langkormreis @ Authorite Schwinneschnitzel Langkormreis @ Authorite Schwinneschnitzel Langkormreis @ Authorite Schwieneschnitzel Langkormreis Schwieneschnitzel In Kartoffeln Mitschwienesch Schwieneschnitzel In Kartoffeln Mitschwienesch Schwieneschnitzel In Kartoffeln Mitschwienesch Schwieneschnitzel In Kartoffeln Mitschwien	15.12.	¥ ● L		*	4645	* B	4549	X C	4190	● L	4097	● L	4780
Pariertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsole mit Frühlingsgemüse und Petersillen- lingsgemüse und Petersillen Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Büben- Gemüse, dazu Kartoffeln Mini-Brikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Büben- Gemüse, dazu Kartoffeln Mini-Brikadellen vom Rind und Grießnockerin Sonitzen und Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem remigen Dip Grießnund Sonitzen und Kartoffelwürfeln Gemüsen und Grießnund Sonitzen und Kartoffelwürfeln Gemüsen und Grießnund Sonitzen und Kartoffelwürfeln Gemüsen und Grießnund Grießnun	Di	lings Art"		dazu Erbsen in Soße und				in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen		Sauerrahmsoße		mit Lauch und herzhaftem	
Paniertes Schweineschnitzel Jäger Art" Inchampignonoso mit Frühlingsgemüse und Petersilien Inchampignonoso mit Frühlingsgemüse und Reitsgeschlich Inchampignonoso mit Frühlingsgemüse und Petersilien Inchampignonoso mit Frühlingsgemüse und Reitsgeschlich Inchampignonoso mit Ribber und Grießen Inchampignonoso mit Bischampignonoso mit Ribber und Grießen Inchampignonoso mit Bischampignonoso mit Ribber und Grießen Inchampignonoso mit Bischampignonoso mit Ribber und Grießen Inchampignonoso mit Bischampignonoso mit Bischampignonoso mit Martoffel (Inchampignonoso mit Bischampignonoso mit Bischampignonoso mit Bischampignonoso mit Bisch	16.12.	%● L	4745	& □ O L	4145	# 12 O L	4565	P •	4211	BOL	4573	*~•	4551
Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln Gestädelen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Gestädelen in Kasesoße Gestädelen Salzkartoffeln Gestädelen in Kräftiger Salzkartoffeln Gestädelen in Kräftiger Salzkartoffeln Gestädelen in Kräftiger Salzkartoffeln Gestädelen in Kräftiger Schwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle Gestädelen der Kräftiger Salzkartoffeln Gestädelen in Kräftiger Salzkartoffeln Gestädelen	Mi	"Jäger Art" in Champignonso lingsgemüse und	oße mit Früh- I Petersilien-	Schwein in einer Bratenso Gemüse, dazu Ka	ße mit Rüben-			Ente "asiatische in pikanter süß-		Zarter Rinder in kräftiger Br Blumenkohl in	ratensoße mit Soße und Peter-	Traditionelle Le auf herzhaftem	Sauerkraut mit
Festtagssupe mit Rindfleisch und Grießnockerln GGIEMMALASS Ball 2. L 4693 L 4768 Coremige Erbsensupe mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein GGIEMMALASS Machalass Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln GGIEMMALASS UMARKALASS Ball 2 L 4693 L 4768 Coremige Erbsensupe mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein GGIEMMALASS GGIEMMALASS Geflüger Fischwirt-schaft dazu Knählatiger Fischwirt-schaft dazu Knählati	17.12.			0 100 2 0 02	4053	% 2 ●	4598	* * •	4782	ðí ● L	4231		4074
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein (10.01.6.5) 19.12.	Do			Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln		Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln		brei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	
mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G.G.I.E.M.Me.La.10 19.12.	18.12.	● L	4693	● L	4768	80	4576	%₽●	4182	● L	4434	Ø ■ L	4533
Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree MMcLa.520,3 20.12. ** ** ** ** ** ** ** ** ** **		mit Hackfleischs und Schwein ^{G,G1,E}	oße vom Rind	dazu Ananas-Ma G,G1,Ei,M,Me,La,10	ngo-Kompott	mit Gemüseein	llage ^{6,61,M,Me,La,S}	Kräuterfüllung (Fischwirtschaft) Blumenkohl und	aus nachhaltiger dazu Romanesco, Brokkoli in Soße In ^{G,G1,FI,M,Me,La,Sn}	in Soße mit bu dazu Knöpfle-	untem Gemüsemix, Spätzle ^{G,G1,EI,M,Me,La,S}	Bratensoße mit Apfelrotkoh	nl und Kartoffel-
mit Sauerkraut und Kartoffel- püree MMe,la,5,20,3 Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,MMe,la,5 und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,MMe,la,5 und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,EI,MMe,la,5,Sin Wit Virsinggemüse, dazu Spätzle mit Wirsinggemüse,	19.12.			00000 000				2500 700	2 2 22 2	V. A. 1970.			
Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M.Me,La,Sn Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M.Me,La,Sn Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,GI,EI,M,Me,La,S,Sn Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,GI,EI,M,Me,La,S,Sn Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,GI,M,Me,La,S,Sn Senfkrustenbraten vom Schwein in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,GI,EI,M,Me,La,S,Sn Kartoffeln mit Schale M,Me,La,S,Sn Rübengemüse, dazu Spätzle G,GI,EI,M,Me,La,S,Sn		mit Sauerkraut u püree M,Me,La,S,20,3	ınd Kartoffel-	(aus Hähnchenbru zusammengefügt) Möhren in Soße à	stfleisch mit Erbsen und la Hollandaise e ^{G,G1,M,Me,La,S}	Karottenecke in Romanesco-M und Salzkartof cremige Butter	n Knusperpanade, öhren-Gemüse feln, dazu eine rsoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	Bratensoße mit Wirsinggem	üse, dazu Spätzle	mit fruchtiger Rhabarber-Fül	Erdbeer– lung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	mit geschnitter vom Schwein s.s	ner Mettwurst _{in,20,3}
Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M.Me, La, Sn 4. Advent 3.1.10 Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M.Me, La, Sn (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,GI,EI,M,Me, La, S. Sn Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,GI,EI,M,Me, La, S. Sn Vartoffelklöße G,GI,EI,M,Me, La, S. Sn Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,GI,M,Me, La, S. Sn Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,GI,EI,M,Me, La, S. Sn	20.12.												3
G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Senf-Butter-Soft dazu Kaisergemü	3e ise und kleine	(aus nachhaltiger schaft) in Senf-K	Fischwirt- räutersoße,	Ratatouille-Ge dazu Käse-Rico	emüse otta-Tortellini in	in feiner Rotwei Pflaumen, dazu	nsoße mit Rotkohl und	Soße mit buntem G	emüse "naturell"	Schwein in herzhafter Sc Rübengemüse,	oße mit
		∦ ● L	4217	Υ ● L	4472	% & ●	4595	∇	4319	*●	4755		4192

Unser Tipp

Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert/Salat. Dessert Vollkost

* Kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,75 € €

Salat

* Kann enthalten 2,3,10 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, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

= Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Transportkostenzuschlag

Korbach 2,50 € Umgebung 3,50 €

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz \(\times\)=mit Alkohol \(\mathbb{E}\)= vegetarisch \(\mathbb{E}\)= ohne Gluten It. Rezeptur \(\mathbb{A}\)= ohne Laktose It. Rezeptur \(\mathbb{R}\)= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g =enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische 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 \(\mathbb{w}\)= aunter \(\mathbb{w}\)= mit Nommen keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Bestellschein

Kalenderwoche: 51

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*
Mo		i						
15.12.								
Di 16.12.								
Mi								
17.12. Do								
18.12.								
Fr 19.12.	::	:i	:i	::	::i	:i		
Sa								
20.12. So 4. Advent 21.12.								

Kunden-Nr.	Tel.
Name	

Straße, Hausnr.

Wohnor

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.