



**Bayerisches
Rotes
Kreuz**

Essen auf Rädern
Philipp-Kittler-Str. 21
90480 Nürnberg
e-mail: essen-auf-raedern@kvnuernberg-stadt.brk.de
Fax 09 11 / 99 403 415

Tel. 09 11 / 99 403 411



BESTELLSCHEIN

Kunden Nr. _____ **23**

Name, Vorname _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe											
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Bellefierung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung											
€	10,80 €	10,80 €	12,10 €	10,55 €	10,10 €	12,85 €	2,90 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Montag 02.06.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G1,M,Me,La	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln E1,M,Me,La,S	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonssoße mit Spiralnudeln G,G1	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Mo		2	4	6						<input type="checkbox"/>
Dienstag 03.06.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,E1,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Herzhafte Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,E1,M,Me,La,S	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,E1,M,Me,La,S	Di		2	4	6						<input type="checkbox"/>
Mittwoch 04.06.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree E1,M,Me,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,E1,M,Me,La,S	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Mi		2	4	6						<input type="checkbox"/>
Donnerstag 05.06.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,E1,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,E1,M,Me,La,S	Wirsröulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,E1,S	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln G,G1,E1,S	Do		2	4	6						<input type="checkbox"/>
Freitag 06.06.	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf2	Linsenbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,E1,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La	Fr		2	4	6						<input type="checkbox"/>
Samstag** 07.06.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,E1,M,Me,La	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,E1,S	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,E1,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,E1,M,Me,La	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Kartoffelsuppe mit Petersilie S	Sa**		2	4	6						<input type="checkbox"/>
Sonntag** Pfingstsonntag 08.06.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,E1,M,Me,La,S	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais G,G1,M,Me,La,S	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,E1,M,Me,La,S	Rinderkraftbrühe mit Eierstich E1,M,Me,La,S	So** Pfingstsonntag		2	4	6						<input type="checkbox"/>

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 x = 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 = 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 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 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.

** Wochenendzuschlag 0,30 €

Angebot Dessert und Salat
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert kann enthalten 1,2,3,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,80 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,E1,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,40 €

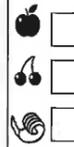
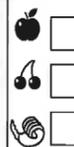
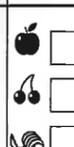
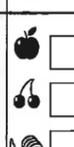


Änderungen bzw. Absagen können Sie uns am Tag vor der Lieferung bis 11.30 Uhr mitteilen! Änderungen für das Wochenende, Samstag, Sonntag und einschließlich Montag der Folgewoche können wir bis Freitag 11.30 Uhr berücksichtigen.

Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!

Änderungen vorbehalten

Kalender-
woche: **24 BESTELLSCHEIN**

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo Pfingstmontag 09.06.		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di 10.06.		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi 11.06.			2		4			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do 12.06.		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr 13.06.		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa** 14.06.		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So** 15.06.		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Bellefierung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	10,80 €	10,80 €	12,10 €	10,55 €	10,10 €	12,85 €	2,90 €
Montag Pfingstmontag 09.06.	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} 4088	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln 4226	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G1,Ei,M,Me,La} 4516	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G1,Ei,M,Me,La,S} 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G1,M,Me,La} 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La} 4417	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{G1,M,Me,La} 1404
Dienstag 10.06.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G1,Ei} 4024	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 4778	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G1,Ei,M,Me,La,S} 4347	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G1,M,Me,La} 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G1,Ei,M,Me,La} 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G1,S,Sn} 4221	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G1,M,Me,La,S} 1401
Mittwoch 11.06.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G1,M,Me,La} 4668	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} 4501	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G1,Ei,M,Me,La,S} 4098	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ ^{G1,M,Me,La} 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G1,M,Me,La,S,Sn} 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4748	Kartoffelsuppe mit Petersilie ⁵ 1424
Donnerstag 12.06.	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G1,M,Me,La} 4512	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G1,Ei,M,Me,La,S} 4577	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4758	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G1,Ei,M,Me,La,S} 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G1,M,Me,La,Sn} 4108	Zwiebelsuppe mit Fond ⁵ 1425
Freitag 13.06.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4081	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G1,Fi,M,Me,La,S} 4465	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G1,Ei,Sn} 4154	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G1,Ei,M,Me,La,S} 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 4785	Kürbis-Karottensuppe ^{Sn} 1410
Samstag** 14.06.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4433	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G1,Ei} 4621	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4076	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G1,Ei,M,Me,La,S} 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G1,Ei,S,Sn} 4269	Erbsencremesuppe ^{G1,M,Me,La,S} 1416
Sonntag** 15.06.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G1,Ei,M,Me,La,S} 4189	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} 4263	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G1,Fi,M,Me,La,S} 4411	Klare Festtagssuppe ^{G1,Ei,M,Me,La,S} 1407

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 ☒ = enthält 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 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 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.

** Wochenendzuschlag 0,30 €

Angebot Dessert und Salat
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert kann enthalten 1,2,3,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,80 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,40 €

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**



Änderungen vorbehalten

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

**Wir bringen Ihr Wunschmenü
täglich heiß ins Haus!**



**Bayerisches
Rotes
Kreuz**

Essen auf Rädern
Philipp-Kittler-Str. 21
90480 Nürnberg
e-mail: essen-auf-raedern@kvnuernberg-stadt.brk.de
Fax 09 11 / 99 403 415
Tel. 09 11 / 99 403 411



BESTELLSCHEIN

Kunden Nr. _____ **25**

Name, Vorname _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Belieferung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	10,80 €	10,80 €	12,10 €	10,55 €	10,10 €	12,85 €	2,90 €

Tag	16.06.	17.06.	18.06.	19.06.	20.06.	21.06.	22.06.
Montag	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,Gl,M,Me,La	Rahmgeschmaltetes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,Gl,Ei,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,Gl,M,Me,La,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Fruchtige Tomatencremesuppe G,Gl,M,Me,La,S
Dienstag	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,Gl,Fi,M,Me,La	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,Gl,Ei,S	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,Gl,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Schwäbische Flädlesuppe G,Gl,Ei,M,Me,La,S
Mittwoch	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,Gl,Ei	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,Gl,Ei,M,Me,La	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,Gl,Ei,S	Kalbsgeschmaltetes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Champignoncremesuppe G,Gl,M,Me,La,S
Donnerstag	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,Gl,M,Me,La,S	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,Sb,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus G,Gl,Ei	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,Gl,Ei,S
Freitag	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,S	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,Gl,Ei,M,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfellokohl und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La
Samstag**	Gyrossuppe mit Schweinegeschmaltetem M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,Gl,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La	Kartoffelsuppe mit Petersilie S
Sonntag**	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,Gl,M,Me,La	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo										<input type="checkbox"/>
16.06.										<input type="checkbox"/>
Di										<input type="checkbox"/>
17.06.										<input type="checkbox"/>
Mi										<input type="checkbox"/>
18.06.										<input type="checkbox"/>
Do										<input type="checkbox"/>
19.06.										<input type="checkbox"/>
Fr										<input type="checkbox"/>
20.06.										<input type="checkbox"/>
Sa**										<input type="checkbox"/>
21.06.										<input type="checkbox"/>
So**										<input type="checkbox"/>
22.06.										<input type="checkbox"/>

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 ☞ = enthält 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 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 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.

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,Gl,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,80 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,40 €



Änderungen bzw. Absagen können Sie uns am Tag vor der Lieferung bis 11.30 Uhr mitteilen! Änderungen für das Wochenende, Samstag, Sonntag und einschließlich Montag der Folgewoche können wir bis Freitag 11.30 Uhr berücksichtigen.

Änderungen vorbehalten



**Bayerisches
Rotes
Kreuz**

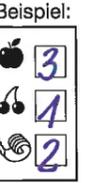


**Bayerisches
Rotes
Kreuz**

Essen auf Rädern
Philipp-Kittler-Str. 21
90480 Nürnberg
e-mail: essen-auf-raedern@kvnuernberg-stadt.brk.de
Fax 09 11 / 99 403 415
Tel. 09 11 / 99 403 411

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit
einem leckeren Stückchen Kuchen. Tragen
Sie einfach die gewünschte Anzahl hinter dem
entsprechenden Symbol im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,80 €

Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}



Kalender-woche: 26 BESTELLSCHHEIN										
Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.06.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.06.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.06.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.06.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.06.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa**								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.06.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So**								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.06.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe
Kostform	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Schmankerl	Vegetarisch	Mini Menüs	Gourmetmenüs	Belieferung nur möglich in Verbindung mit einer Menübestellung
€	10,80 €	10,80 €	12,10 €	10,55 €	10,10 €	12,85 €	2,90 €
Montag	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{G,G1,M,Me,La}
23.06.	4780 ●	4645 ● L	4419 ● L	4549 ●	4097 ●	4190 ●	1404 ●
Dienstag	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Feines Gemüse ragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
24.06.	4551 ●	4145 ● L	4745 ● L	4565 ● L	4573 ●	4211 ●	1401 ●
Mittwoch	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Spaghetti in Broccoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ^S
25.06.	4074 ●	4053 ● L	4153 ●	4598 ●	4231 ●	4782 ●	1424 ●
Donnerstag	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Zwiebelsuppe mit Fond ^S
26.06.	4533 ●	4768 ● L	4693 ● L	4576 ●	4434 ●	4182 ●	1425 ●
Freitag	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Broccoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Kürbis-Karottensuppe ^{Sn}
27.06.	4080 ●	4590 ● L	4584 ●	4683 ● L	4163 ●	4402 ●	1410 ●
Samstag**	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Erbsencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
28.06.	4614 ●	4747 ● L	4102 ●	4556 ● L	4515 ●	4203 ●	1416 ●
Sonntag**	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse; dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Klare Festtagssuppe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
29.06.	4192 ●	4472 ● L	4217 ● L	4595 ●	4755 ●	4319 ●	1407 ●

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 ☒ = enthält 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 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 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.

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

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 1,80 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,40 €

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Änderungen vorbehalten