






















Speiseplan 1







Bestellschein Kalender- woche


Tour: _____
 Name: _____
 Vorname: _____
 Straße: _____
 Ort: _____
 Unterschrift: _____

	1	2	3	4	5
	Vorsuppe	apetito - Menüs serviert in einer weißen Menüschaale			
	2,35 Euro	12,00 Euro	13,55 Euro	14,70 Euro	15,80 Euro
Montag	 Feine Frühlingsuppe mit Nudeln <small>G, Ei, S</small> 1408  ● L	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 4030  ●	 Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G, Ei, Me, La</small> 4387  ● L	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G, Fi, Me, La, S</small> 4425  ● L	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G, Me, La, S</small> 4282  ●
Dienstag	 Erbsencremesuppe <small>G, Me, La, S</small> 1416  ● L	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, Me, La, S</small> 4609  ●	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, S, Sn</small> 4275 ● L	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G, Fi, Me, La, S, Sn</small> 4402 ● L	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, Me, La, S</small> 4183  ●
Mittwoch	 Schwäbische Flädlesuppe <small>G, Ei, Me, La, S</small> 1405  ● L	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, Me, La, S</small> 4599  ● L	 Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3, G, Ei, Me, La, S, Sn</small> 4076  ●	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G, Ei, Me, La, S</small> 4273 ●	 Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3, 20, Me, La</small> 4144  ●
Donnerstag	 Rote Linsensuppe mit Schnittlauch <small>Me, La</small> 1402  ●	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, S</small> 4552  ● L	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759  ●	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, Ei, Me, La, S</small> 4189  ● L	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi, Me, La, Sn</small> 4432 ● L
Freitag	 Spargelcremesuppe mit Spargelstücken <small>G, Me, La</small> 1404  ● L	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G, Ei, Me, La, S</small> 4098  ●	 Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln 4226 ● L	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3, Me, La, S, Sn</small> 4767 ●	 Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} 4407 ● L
Samstag	 Champignoncremesuppe <small>G, Me, La, S</small> 1411  ● L	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small> 4644 ● L	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststücken <small>G, Ei, S, Sb</small> 4514  ●	 Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, Fi, Me, La, S, Sn</small> 4472  ● L	 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, Ei, Me, La, S</small> 4334  ●
Sonntag	 Rinderkraftbrühe mit Eierstich <small>Ei, Me, La, S</small> 1429 ● L	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <small>G, Ei, Me, La, S, Sn</small> 4053  ● L	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20, G, Sn</small> 4131  ●	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, Me, La</small> 4770  ● L	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782 ●

	1	2	3	4	5
Mo.	1	2	3	4	5
Di.	1	2	3	4	5
Mi.	1	2	3	4	5
Do.	1	2	3	4	5
Fr.	1	2	3	4	5
Sa.	1	2	3	4	5
So.	1	2	3	4	5

L = Leichte Vollkost ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

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  = 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 = Milchweiß 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.
 Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Deutsches Rotes Kreuz 
Kreisverband Trier Saarburg e.V.
 Brunostraße 25 · 54329 Konz
Tel.: 0651 9 93 77 49
Fax: 0651 9 98 31 64
 E-Mail: ear@kv-trier-saarburg.drk.de

... wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:
 **0651 993 77 49**

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den ausgeschnittenen Bestellschein bitte Ihrem Fahrer mit. Bitte füllen Sie das Adressfeld aus!



10 Empfehlungen für Senioren

1. Bedarfsgerechte Kalorienzufuhr
2. Zufuhr lebensnotwendiger Nährstoffe
3. Ausreichend Calcium
4. Ausreichend Ballaststoffe
5. Vielseitige und abwechslungsreiche Lebensmittelauswahl
6. Regelmäßig essen
7. Ausreichend trinken
8. Nährstoffschonend zubereiten
9. Geschmackvoll würzen
10. Sich bewegen bringt Segen!

Die leckeren Mahlzeiten unseres MenüService sind ein guter Beweis für Ihre gesunde und ausgewogene Ernährung!

Wir wünschen Ihnen
Guten Appetit!



Mit dem DRK HausNotrufService sind Sie nie allein

Unbeschwert leben. Mit Sicherheit.

Nutzen Sie unseren DRK- HausNotrufService:

- Hilfe auf Knopfdruck
- kein Wählen mehr nötig
- Sprechen ohne den Hörer abzunehmen
- aus jeder Ecke der Wohnung



So bleiben Sie selbstständig

Das DRK bietet Ihnen mit dem HausNotrufService in Ihren eigenen vier Wänden Sicherheit und Service, rund um die Uhr

**Rufen Sie unseren Hausnotruf an, wir beraten Sie gerne!
Tel.: 0651 / 97093-23**

Notrufnummern:

- Polizei 110
- Rettungsdienst 112
- Krankentransporte
- Feuerwehr

Die sonstigen Angebote des Roten Kreuzes








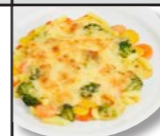







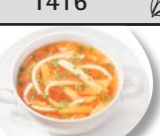
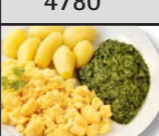
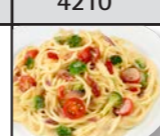






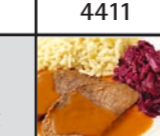
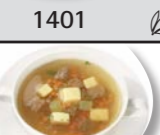
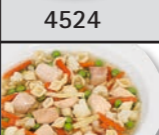
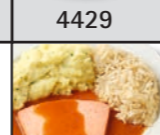


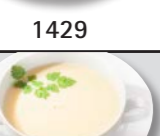


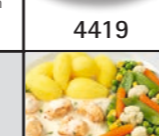
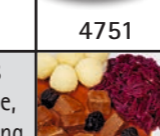
- **Betreuungsverein**
- **Sozialer Service**
- **PflegeService**
Unser Angebot der Pflege umfasst eine optimale Versorgung in Ihrer gewohnten Umgebung durch unsere Sozialstationen in:
 - Saarburg
 - Trier
 - Hermeskeil
 - Waldrachsowie
 - Familienpflege
 - Häusl. Krankenpflege
 - Hauskrankenpflegekurs
 - Hauswirtschaftliche Versorgung
 - Kostenfreie neutrale Beratung durch die Pflegestützpunkte
- **ServiceWohnen in Konz**
- **Kleidersammlung**
- **Flucht, Migration und Integration**
- **Rettungsdienst und Krankentransporte**
Unsere Rettungswachen befinden sich in
 - Hermeskeil
 - Konz
 - Pluwig
 - Zerf
 - Saarburg
 - Schweich
 - Trier-Ehrang
- **Aktiver Dienst (Bereitschaften)**
- **Kinder, Jugend und Familie**
- **Wasserwacht**
- **DRK-Bildungswerk Eifel-Mosel-Hunsrück**
- Helfen Sie uns helfen und werden Sie **Fördermitglied** im Roten Kreuz

Deutsches Rotes Kreuz 
Kreisverband Trier-Saarburg e.V.
Brunostraße 25 • 54329 Konz
Tel.: 06501/9292-0 • Fax 06501/9292-532
E-Mail: info@kv-trier-saarburg.drk.de
Web: www.kv-trier-saarburg.drk.de

Speiseplan 2




Tour: _____
 Name: _____
 Vorname: _____
 Straße: _____
 Ort: _____
 Unterschrift: _____

	1	2	3	4	5
	Vorsuppe	apetito - Menüs serviert in einer weißen Menüschaale			
	2,35 Euro	12,00 Euro	13,55 Euro	14,70 Euro	15,80 Euro
Montag	 Kartoffelsuppe mit Petersilie ⁵ 1424 ● L	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Ei,Me,La,S,Sn} 4080 ● L	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,Me,La,S} 4164 ● L	 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Ei} 4249 ●	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S,Sn} 4420 ● L
Dienstag	 Klare Festtagsuppe ^{G,Ei,Me,La,S} 1407 ● L	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Ei,Me,La,S} 4554 ● L	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,Ei,Me,La,S} 4585 ●	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} 4138 ●	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,Me,La,S} 4182 ●
Mittwoch	 Erbsencremesuppe ^{G,Me,La,S} 1416 ● L	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Me,La,S} 4780 ● L	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,La} 4210 ● L	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S} 4765 ● L	 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn} 4202 ● L
Donnerstag	 Schwäbische Flädlesuppe ^{G,Ei,Me,La,S} 1405 ● L	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,Me,La} 4565 ● L	 Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,Ei,Me,La} 4598 ●	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,S,Sn} 4221 ● L	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Fi,Me,La,S} 4411 ● L
Freitag	 Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,Me,La,S} 1401 ● L	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,Ei,Me,La} 4524 ● L	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Fi,Me,La} 4429 ● L	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn} 4162 ●	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Ei,Me,La,S} 4255 ● L
Samstag	 Rinderkraftbrühe mit Eierstich ^{Ei,Me,La,S} 1429 ● L	 Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Ei} 4621 ● L	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,Me,La,S,Sn} 4085 ●	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La,S,Sn} 4419 ● L	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,Me,La,S,Sn} 4751 ● L
Sonntag	 Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{G,Me,La} 1404 ● L	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Ei,S} 4612 ● L	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,Me,La,S} 4263 ● L	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Me,La,S} 4758 ● L	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Ei,Me,La} 4319 ●

	1	2	3	4	5
Mo.	1	2	3	4	5
Di.	1	2	3	4	5
Mi.	1	2	3	4	5
Do.	1	2	3	4	5
Fr.	1	2	3	4	5
Sa.	1	2	3	4	5
So.	1	2	3	4	5

L = Leichte Vollkost ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

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 ☒ = 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 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.

Deutsches Rotes Kreuz 
Kreisverband Trier Saarburg e.V.
 Brunostraße 25 · 54329 Konz
Tel.: 0651 9 93 77 49
Fax: 0651 9 98 31 64
 E-Mail: ear@kv-trier-saarburg.drk.de

... wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Bestellen Sie per Bestellschein
oder per Telefon:
 **0651 993 77 49**

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den ausgeschnittenen Bestellschein bitte Ihrem Fahrer mit. Bitte füllen Sie das Adressfeld aus!



10 Empfehlungen für Senioren

1. Bedarfsgerechte Kalorienzufuhr
2. Zufuhr lebensnotwendiger Nährstoffe
3. Ausreichend Calcium
4. Ausreichend Ballaststoffe
5. Vielseitige und abwechslungsreiche Lebensmittelauswahl
6. Regelmäßig essen
7. Ausreichend trinken
8. Nährstoffschonend zubereiten
9. Geschmackvoll würzen
10. Sich bewegen bringt Segen!

Die leckeren Mahlzeiten unseres MenüService sind ein guter Beweis für Ihre gesunde und ausgewogene Ernährung!

Wir wünschen Ihnen
Guten Appetit!



Mit dem DRK HausNotrufService sind Sie nie allein

Unbeschwert leben. Mit Sicherheit.

Nutzen Sie unseren DRK- HausNotrufService:

- Hilfe auf Knopfdruck
- kein Wählen mehr nötig
- Sprechen ohne den Hörer abzunehmen
- aus jeder Ecke der Wohnung



So bleiben Sie selbstständig

Das DRK bietet Ihnen mit dem HausNotrufService in Ihren eigenen vier Wänden Sicherheit und Service, rund um die Uhr

**Rufen Sie unseren Hausnotruf an, wir beraten Sie gerne!
Tel.: 0651 / 97093-23**

Notrufnummern:

- | | |
|---------------------|-----|
| • Polizei | 110 |
| • Rettungsdienst | 112 |
| • Krankentransporte | |
| • Feuerwehr | |

Die sonstigen Angebote des Roten Kreuzes

- **Betreuungsverein**
- **Sozialer Service**
- **PflegeService**
Unser Angebot der Pflege umfasst eine optimale Versorgung in Ihrer gewohnten Umgebung durch unsere Sozialstationen in:
 - Saarburg
 - Trier
 - Hermeskeil
 - Waldrachsowie
 - Familienpflege
 - Häusl. Krankenpflege
 - Hauskrankenpflegekurs
 - Hauswirtschaftliche Versorgung
 - Kostenfreie neutrale Beratung durch die Pflegestützpunkte
- **ServiceWohnen in Konz**
- **Kleidersammlung**
- **Flucht, Migration und Integration**
- **Rettungsdienst und Krankentransporte**
Unsere Rettungswachen befinden sich in
 - Hermeskeil
 - Konz
 - Pluwig
 - Zerf
 - Saarburg
 - Schweich
 - Trier-Ehrang
- **Aktiver Dienst (Bereitschaften)**
- **Kinder, Jugend und Familie**
- **Wasserwacht**
- **DRK-Bildungswerk Eifel-Mosel-Hunsrück**
- Helfen Sie uns helfen und werden Sie **Fördermitglied** im Roten Kreuz

Deutsches Rotes Kreuz 
Kreisverband Trier-Saarburg e.V.
Brunostraße 25 • 54329 Konz
Tel.: 06501/9292-0 • Fax 06501/9292-532
E-Mail: info@kv-trier-saarburg.drk.de
Web: www.kv-trier-saarburg.drk.de