Deutsches Rotes Kreuz
MenüService
Kreisverband Trier Saarburg e.V.

Speiseplan 1

Bestellschein

Kalenderwoche

Tour: _____

Name: _____

Vorname: _____

Straße: _____

Ort: _____

Unterschrift: _____

apetito – Menüs serviert in einer weißen Menüschale

	1	2	3	4	5
	Vorsuppe				
	2,35 Euro	12,50 Euro	14,10 Euro	15,20 Euro	15,90 Euro
Montag	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,Ei,S 1408	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S 4030	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,Ei,Me,La 4387	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,Fi,Me,La,S 4425	Rinderleber „Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,Me,La,S 4282
Dienstag	Erbsencremesuppe G,Me,La,S 1416	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,Me,La,S 4609	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,S,Sn 4275	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,Fi,Me,La,Sn 4402	Schweinerücken-braten in Fein-schmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,Me,La,S 4183
Mittwoch	Schwäbische Flädlesuppe G,Ei,Me,La,S 1405	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,Me,La,S 4599	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,Ei,Me,La,S,Sn 4076	Schlemmerge-schnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,Ei,Me,La,S 4273	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,Me,La 4144
Donnerstag	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch Me,La 1402	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,S 4552	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,Ei,Me,La,S 4189	Schlemmerschnitte „Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,Fi,Me,La 4426
Freitag	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,Me,La 1404	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,Ei,Me,La,S 4098	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,Me,La,S,Sn 4767	Seelachs in Kräuter-marinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407
Samstag	Champignon-cremesuppe G,Me,La,S 1411	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,Me,La,S 4683	Nudelpfanne „Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,Ei,Sb 4514	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,Fi,Me,La,S,Sn 4472	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,Ei,Me,La,S 4334
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,Me,La,S 1429	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,Ei,Me,La,S,Sn 4053	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,Sn 4131	Hähnchen „Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen-gefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,Me,La 4770	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 = 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
E-Mail: ear@kv-trier-saarburg.drk.de

... wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:
0651 9937749

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

Deutsches Rotes Kreuz
MenüService
Kreisverband Trier Saarburg e.V.

Speiseplan 2

Bestellschein

Kalenderwoche

Tour: _____

Name: _____

Vorname: _____

Straße: _____

Ort: _____

Unterschrift: _____

	1	2	3	4	5
	Vorsuppe	apetito – Menüs serviert in einer weißen Menüschale			
	2,35 Euro	12,50 Euro	14,10 Euro	15,20 Euro	15,90 Euro
Montag	**Kartoffelsuppe** mit Petersilie S 1424	**Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,Ei,Me,La,S,Sn 4080	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art"** mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,Me,La,S 4164	**Herzhaftes Rindersaftgulasch** mit Spätzle G,Ei 4249	**Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,Fi,Me,La,Sn 4402
Dienstag	**Klare Festtagssuppe** G,Ei,Me,La,S 1407	**Goldgelbes Eier-omelette in Käse-soße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,Ei,Me,La,S 4554	**Gebratene Fisch-frikadelle** (aus nach-haltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,Fi,Me,La 4415	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 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	**Hähnchenfilet „Gärtnerin Art" in Sahnesoße** mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,Me,La,S 4780	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Me,La 4210	**Gegrillte Hähnchen-keule „Königin Art"** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,Me,La,S 4765	**Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße** mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,Me,La,S,Sn 4202
Donnerstag	**Schwäbische Flädlesuppe** G,Ei,Me,La,S 1405	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,Me,La 4565	**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	**Gedünstetes Lachsfilet** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahm-soße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,Fi,Me,La,S 4411
Freitag	**Fruchtige Tomatencremesuppe** G,Me,La,S 1401	**Süßer Apfelmilchreis** mit Zimt und Zucker Me,La 4539	**Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,Fi,Me,La 4429	**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
Samstag	**Rinderkraftbrühe mit Eierstich** Ei,Me,La,S 1429	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,Ei 4621	**Klassischer Leberkäse** vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,Me,La,S,Sn 4085	**Alaska-Seelachsschnitte** (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,Me,La,S,Sn 4419	**Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße** mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,Me,La,S,Sn 4751
Sonntag	**Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen** G,Me,La 1404	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,Ei,S 4612	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,Me,La,S 4263	**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln Me,La,S 4758	**Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße** dazu Fingermöhren und Spätzle G,Ei,S 4740

	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
E-Mail: ear@kv-trier-saarburg.drk.de

... wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Bestellen Sie per Bestellschein oder per Telefon:
0651 9937749

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