







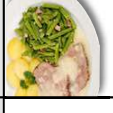





























		1	2	3	4	5
		apetito - Menüs serviert in einer weißen Menüschale				
Vorsuppe		14,10 Euro				
Montag	2,35 Euro	12,50 Euro	14,10 Euro	15,20 Euro	15,90 Euro	
	 Feine Frühlingsuppe mit Nudeln ^{GE,LS} 1408 ● L	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{GE,MeLa} 4321 ● L	 Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Salme-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{GE,MeLa,LS} 4577 ● L	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsingemüse und Salzkartoffeln ^{GE,MeLa,LS,Sn} 4768 ● L	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsingemüse, dazu Spätzle ^{GE,MeLa,LS,Sn} 4203 ●	
	 Kürbis-Karottensuppe ^{Sn} 1410 ● L	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{GE,MeLa} 4074 ● L	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{GE,MeLa,LS} 4211 ● L	 Zartes Rindfleisch in einer klassischen westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,GE,MeLa,LS,Sn} 4211 ● L	 Geschichtene Filets vom Buntbarsch in Seif-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur), dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fisch,Sn} 4494 ●	
	 Schwäbische Flädlesuppe ^{GE,MeLa,LS} 1410 ● L	 Bandnudeln Carbonara mit geräucherter Speck in Käsesoße ^{20,GE,MeLa} 4074 ● L	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{GE,MeLa,LS} 4061 ● L	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{GE,MeLa,LS,Sn} 4018 ● L	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{GE,MeLa,LS} 4224 ●	
	 Rote Linsensuppe mit Schnittlauch ^{MeLa} 1405 ● L	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayerisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{GE,MeLa,LS,Sn} 4081 ● L	 Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsauce dazu Wirsingemüse und Spätzle ^{GE,MeLa,LS} 4347 ● L	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingssuppe ^{GE,MeLa,LS} 4425 ● L	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4406 ● L	
	 Zwiebelsuppe mit Fond ^S 1402 ● L	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{GE,MeLa} 4516 ● L	 Zwei Kohlrulauden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{GE,MeLa,LS} 4086 ● L	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{GE,MeLa,LS} 4260 ● L	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{GE} 4145 ● L	
	 Champignon-cremesuppe ^{GE,MeLa,LS} 1425 ● L	 Spaghetti Bolognaise mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{GE,LS} 4584 ● L	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{GE,MeLa,LS,Sn} 4472 ● L	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsauce mit Petersilienkartoffeln ^{GE,MeLa,LS} 4153 ● L	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{GE,LS,Sn} 4221 ● L	
	 Rinderkraftbrühe mit Eierstich ^{GE,MeLa,LS} 1411 ● L	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{GE} 4024 ● L	 Kasselerbraten in Bratensaft und Kartoffelpüree ^{3,20,GE,MeLa,LS} 4102 ● L	 Rindergeschmetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{GE,MeLa,LS,Sn} 4297 ● L	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{MeLa,LS,Sn} 4217 ● L	
	 1429 ● L					

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmitteln
 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmitteln 20 = mit Nitropökelsalz √ = mit Alkohol
 ☞ = vegetarisch × = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energielehre von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein **Enthaltene Allergene:** Ei = Eier E = Erbsen
 Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
 M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Mithelweib La = Laktose S = Sellerie
 Sn = Soja Sl = Schwefeldioxid u. Sulfite SF = Schwefeltrioxid SFI = Mandeln
 S12 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelfoto 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

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

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

Änderungen vorbehalten

... wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!





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

	1	2	3	4	5
Montag	1 2,35 Euro Vorsuppe Kartoffelsuppe mit Petersilie ⁵ 1424 ● L	2 12,50 Euro Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ 4645 ● L	3 14,10 Euro Saftige Gemüsekadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffel 4387 ● L	4 15,20 Euro Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{6,ME,La,S} 4755 ● L	5 15,90 Euro Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffel ^{6,ME,La,S} 4411 ● L
Dienstag	1 Klare Festtagssuppe ^{6,ME,La,S} 1407 ● L	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{6,Me,La} 4544 ● L	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{6,5,Sn} 4275 ● L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben Gemüse, dazu Spätzle ^{6,ME,La,S,Sn} 4192 ● L	Di. 1 Gebratene Geflügelbraten in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffel ^{6,3,6,S} 4445 ● L
Mittwoch	Erbsencremesuppe ^{6,ME,La,S} 1416 ● L	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{5,Sn} 4644 ● L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffel ^{3,ME,La,S,Sn} 4767 ● L	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{6,ME,La,S} 4273 ● L	Mi. 1 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüsebeilage und Salzkartoffel ^{6,ME,La,S} 4465 ● L
Donnerstag	Schwäbische Flädlesuppe ^{6,ME,La,S} 1405 ● L	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,ME,La,S} 4609 ● L	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Ribengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,6,ME,La,S,Sn} 4076 ● L	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759 ● L	Do. 1 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{20,6,ME,La,S,Sn} 4117 ● L
Freitag	Fruchtlige Tomatencremesuppe ^{6,ME,La,S} 1401 ● L	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{20,6,ES} 4386 ● L	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,5,Sn} 4088 ● L	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{6,ME,La,S} 4745 ● L	Fr. 1 Scholle „Finkenwender Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,6,ME,La,S} 4427 ● L
Samstag	Rinderkräftbrühe mit Eierstich ^{6,ME,La,S} 1429 ● L	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,5} 4641 ● L	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spirialnudeln ^{20,6,5,Sn} 4131 ● L	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{6,ME,La,S} 4732 ● L	Sa. 1 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffel ²⁰ 4785 ● L
Sonntag	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{6,ME,La} 1404 ● L	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderrivadelle und Mettballchen vom Schwein ^{3,6,ME,La,S} 4378 ● L	Herzhaftes Rindersaftglasch mit Spätzle ^{6,6,1} 4249 ● L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingerringen und Spätzle ^{6,ME,La,S} 4189 ● L	So. 1 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{5,6} 4782 ● L

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmitteln
 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmitteln 20 = mit Nitritpökelsalz √ = mit Alkohol
 ☒ = vegetarisch × = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energielehre von mind. 1 kcal/g
 ☉ = enthält Zutaten vom Schwein **Enthaltene Allergene:** Ei = Eier E = Erbsen
 Fi = Fisch G = Gluten G1 = Roggen G2 = Weizen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
 M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Mithenweib La = Laktose S = Sellerie
 Sn = Soja Sf = Schwefeldioxid u. Sulfite SF = Schwefelriete ST = Mandeln
 S12 = Haselnüsse Sn = Senf ⁵ 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

Bestellen Sie per Bestellschein
 oder per Telefon:

0651 993 77 49

Änderungen vorbehalten

*... wir wünschen Ihnen
 einen guten Appetit!*

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