



**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. _____ 31

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											
€	10,50 €	10,50 €	11,75 €	10,25 €	9,80 €	12,50 €	2,80 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Montag	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Mo								Dessert		<input type="checkbox"/>
29.07.	4088	4226	4516	4540	4762	4417	1401	29.07.										
Dienstag	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Gl,Ei}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Zitrone ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} dazu Joghurtsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn}	Schwäbische Flädlesuppe ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Di								Dessert		<input type="checkbox"/>
30.07.	4024	4778	4347	4594	4502	4221	1405	30.07.										
Mittwoch	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ ^{G,Gl,M,Me,La}	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Champignoncremesuppe ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Mi								Dessert		<input type="checkbox"/>
31.07.	4668	4501	4098	4591	4233	4748	1411	31.07.										
Donnerstag	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G,Gl,M,Me,La,Sn}	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln ^{G,Gl,Ei,S}	Do								Dessert		<input type="checkbox"/>
01.08.	4512	4577	4758	4554	4493	4108	1408	01.08.										
Freitag	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,Gl,Ei,Sn}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch ^{M,Me,La}	Fr								Dessert		<input type="checkbox"/>
02.08.	4081	4465	4154	4587	4603	4785	1402	02.08.										
Samstag**	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei}	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,Gl,Ei,S,Sn}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ⁵	Sa**								Dessert		<input type="checkbox"/>
03.08.	4433	4621	4076	4560	4040	4269	1424	03.08.										
Sonntag**	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Fi,M,Me,La,S}	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Rinderkraftbrühe mit Eierstich ^{Ei,M,Me,La,S}	So**								Dessert		<input type="checkbox"/>
04.08.	4759	4189	4263	4588	4168	4411	1429	04.08.										

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,G,Gl,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,70 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,30 €

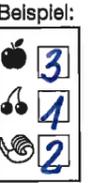


Änderungen bzw. Absagen können Sie uns am Tag vor der Lieferung bis 11.30 Uhr mitteilen! Änderungen für das Wochenende, Samstag, Sonntag und einschließlich Montag der Folgeweche können wir bis Freitag 11.30 Uhr berücksichtigen.

Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!

Änderungen vorbehalten

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



Kalenderwoche: 32 BESTELLSCHEIN

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.08.										
Di		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.08.										
Mi		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.08.										
Do		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.08.										
Fr		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.08.										
Sa**		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.08.										
So**		2		4		6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.08.										

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
€	10,50 €	10,50 €	11,75 €	10,25 €	9,80 €	12,50 €	2,80 €
Montag	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rahmgeschneitztes 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}	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{G,Gl,M,Me,La}
05.08.	4523	4124	4365	4548	4790	4751	1404
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,G3,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}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,Gl,M,Me,La,S}
06.08.	4767	4429	4386	4552	4553	4202	1401
Mittwoch	Fleischklößchen vom Rind mit Vanillesoße 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}	Kalbsgeschneitztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ^S
07.08.	4001	4524	4025	4508	4146	4334	1424
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}	Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{Fi,M,Me,La}	Zwiebelsuppe mit Fond ^S
08.08.	4164	4079	4445	4639	4557	4404	1425
Freitag	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	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 Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Kürbis-Karottensuppe ^{Sn}
09.08.	4798	4610	4462	4558	4082	4176	1410
Samstag**	Gyrossuppe mit Schweinegeschneitztem ^{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 Hühnerfleisch 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}	Erbsencremesuppe ^{G,Gl,M,Me,La,S}
10.08.	4630	4061	4539	4543	4792	4427	1416
Sonntag**	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen 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 Reismudelpfanne 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}	Klare Festtagsuppe ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}
11.08.	4013	4770	4117	4562	4227	4210	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,Gl,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,70 €
 Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,30 €

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Änderungen vorbehalten



**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. _____ **33**

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												
€	10,50 €	10,50 €	11,75 €	10,25 €	9,80 €	12,50 €	2,80 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen	
Montag	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüsebeilage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Gl}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsauce mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Mo											
12.08.	● 4780	● L 4645	● L 4419	● 4549	● 4097	● 4190	● 1401	12.08.											
Dienstag	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Fi}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsauce, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Schwäbische Flädlesuppe ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Di											
13.08.	● 4551	● L 4145	● L 4745	● L 4565	● 4573	● 4211	● 1405	13.08.											
Mittwoch	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsauce mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Spaghetti in Broccoli-Käsesauce mit buntem Gemüse ^{G,Gl,Fi,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}	Champignoncremesuppe ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Mi											
14.08.	● 4074	● L 4053	● 4153	● 4598	● 4231	● 4782	● 1411	14.08.											
Donnerstag	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Gl,M,Me,La}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S}	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln ^{G,Gl,Fi,S}	Do											
15.08.	● 4533	● L 4768	● L 4693	● 4576	● 4434	● 4182	● 1408	15.08.											
Freitag	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,Gl,Fi,M,Me,La}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Gl,Fi,S}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüsebeilage ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Broccoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch ^{M,Me,La}	Fr											
16.08.	● 4080	● L 4590	● 4584	● L 4683	● 4163	● 4402	● 1402	16.08.											
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,Gl,M,Me,La,S}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ^S	Sa**											
17.08.	● 4614	● L 4747	● 4102	● L 4556	● 4515	● 4203	● 1424	17.08.											
Sonntag**	Senfrüstenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,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 Käsesauce mit Spinat ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Rinderkraftbrühe mit Eierstich ^{Fi,M,Me,La,S}	So**											
18.08.	● 4192	● L 4472	● L 4217	● 4595	● 4755	● 4319	● 1429	18.08.											

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,G,Gl,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,70 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,30 €



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

Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!



**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 2,70 €

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}

Beispiel:



34 BESTELLSCHHEIN

Menü	1	2	3	4	5	6	Suppe	Dessert	Salat	Kuchen
Mo								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.08.										
Di								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.08.										
Mi								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.08.										
Do								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.08.										
Fr								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.08.										
Sa**								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.08.										
So**								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.08.										

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
€	10,50 €	10,50 €	11,75 €	10,25 €	9,80 €	12,50 €	2,80 €
Montag 19.08.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen ^{G,G1,M,Me,La}
Dienstag 20.08.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Fruchtige Tomatencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
Mittwoch 21.08.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffelsuppe mit Petersilie ⁵
Donnerstag 22.08.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zwiebelsuppe mit Fond ⁵
Freitag 23.08.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Kürbis-Karottensuppe ^{Sn}
Samstag** 24.08.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{5,Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Erbsencremesuppe ^{G,G1,M,Me,La,S}
Sonntag** 25.08.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Klare Festtagssuppe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}

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 ✂ = Menü 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,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,70 €
Salat kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,30 €

**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!**