



Köstliche Menüs täglich heiß ins Haus gebracht!



Ihre Bestellung

Kalenderwoche:

11

Dessertangebot
Wir bieten Ihnen täglich ein Dessert an. Bitte kreuzen Sie im Bestellschein an, wann Sie ein Dessert wünschen. Wir bringen Ihnen das Gewünschte zum angegebenen Termin mit ins Haus. Ein Dessert kostet 0,75 Euro.

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €.
Kreuzen Sie einfach das Feld im Bestellschein an.

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut & Günstig
€	6,40	5,95	6,30	6,40	7,20	5,80	5,65*
Montag	Herzhafte Bratwurst in Soße mit Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln	Gebratene Mettbällchen vom Schwein in fruchtiger Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 3,1 BE L	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 4,5 4,2 BE	Klassisches Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Erbsen und Möhren und Langkornreis	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 3	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße
12.03.							12.03.
Dienstag	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, Brokkoli und Spätzle	Buntes Gemüseragout in feiner Kerbelsoße, dazu Langkornreis	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,1 BE L	Zartes Schweinegulasch "Bürgerliche Art" mit Schwarzwurzelgemüse und Gabelspaghetti	Alaska-Seelachsschnitte in Kräutersoße mit Brokkoli-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Milchreis mit Ananaskompott (mit Süßungsmitteln) 2 4,4 BE L
13.03.							13.03.
Mittwoch	Reis-Tomaten-Eintopf mit Fleischbällchen vom Schwein und Rind	"Sonntagsbraten" vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffelklößen 5	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,1 BE L	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten, Paprika und Auberginen 4,4 BE	Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen "naturell" und Rosmarinkartoffeln	Herzhafte Schweinegulasch mit "Leipziger Allerlei" und Spätzle	Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti 3,7 BE L
14.03.							14.03.
Donnerstag	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle	Schweinebraten in Bratensaft mit grünen Bohnen "naturell" und Kartoffelklößen 3,8 BE L	Gebratene Mettbällchen vom Schwein in Zigeunersoße mit Hörnchennudeln 4,1 BE	Auswahl von Edelfischen in einer Zitronen-Buttersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Deftiger Möhreineintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein	Grüne- Bohnen- Eintopf mit Schweinefleisch 3,1 BE L
15.03.							15.03.
Freitag	Herzhafte Metzger-Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti	Gemüseschnitte auf buntem Gemüse mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 3,7 BE L	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Sommergemüse und Rahmkartoffeln 1 3,6 BE L	Feinschmeckertopf "Italia" (Schweineschnitzel und Hähncheninnenfilets) in feiner Tomatensoße mit Gartengemüse und Mini-Nudeln	Huhnfleisch in fruchtiger Tomatensoße mit Gemüserais	Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Rote-Bete-Gemüse und Stampfkartoffeln 3,3 BE L
16.03.							16.03.
Samstag	Kasselercarbonade auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 5	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Zwei Meisterfrikadellen vom Rind in Soße mit Blattspinat und Kartoffelpüree 3,1 BE L	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,7 BE L	Saftiger Rinderbraten in Rotweinsoße mit Buntschnittmöhren und Stampfkartoffeln	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 4 3,6 BE L	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 3,6 BE L
17.03.							17.03.
Sonntag	Rahmgulasch vom Rind mit Champignons, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	Kalbshacksteak in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	Gemischte Bratenplatte vom Rind und Schwein mit Marktgemüse in Kräutersoße und Spätzle 3,3 BE L	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Gemüse "naturell" und Kartoffeln mit Kräutersoße 4,5 4,1 BE	Gedünstetes Lachsfilet mit Garnelen in Weißweinsoße, mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree 2,6 BE L
18.03.							18.03.

Name _____
Vorname _____
Straße, Hausnr. _____
Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Dessert	Salat	Kuchen
Montag										<input type="checkbox"/>
12.03.										<input type="checkbox"/>
Dienstag										<input type="checkbox"/>
13.03.										<input type="checkbox"/>
Mittwoch										<input type="checkbox"/>
14.03.										<input type="checkbox"/>
Donnerstag										<input type="checkbox"/>
15.03.										<input type="checkbox"/>
Freitag										<input type="checkbox"/>
16.03.										<input type="checkbox"/>
Samstag										<input type="checkbox"/>
17.03.										<input type="checkbox"/>
Sonntag										<input type="checkbox"/>
18.03.										<input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind.
1 = mit Farbstoff 2 = mit Süßungsmittel 3 = mit Süßungsmittel und Fruktose 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = Nitrtpökelsalz ☒ = Vegetarisch ☒ = enthält Alkohol

BE = für Diabetiker geeignet: nach Broteinheiten genau berechnete Menüs.
* Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar.

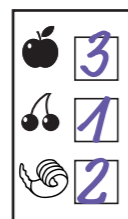
Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

- Apfelkuchen
- Kirschkuchen
- Butterkuchen

Beispiel:



Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Köln e.V.
Oskar-Jäger-Str. 40
50825 Köln
Tel.: 02 21 / 54 87 222



An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.

Unser Tipp:
Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein einfach Ihrem Servicefahrer mit oder senden ihn per Post zu. Tragen Sie bitte Ihren Namen, Ihre Adresse und Ihre Kundennummer ein.





Abwechslungsreiche Menüs bequem auf Ihren Tisch!



Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Wir bieten außerdem: Tiefkühl-Menüs á la carte -

- Herzhafte Menüs
- Leichte Menüs
- Salzarme Menüs
- Pürierte Menü
- Diabetiker-Menüs
- Vegetarische Menüs
- Cholesterinarme Menüs
- Diät Menüs

Ihre Bestellung Kalenderwoche: **12**

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Dessert	Salat	Kuchen
Montag										<input type="checkbox"/>
19.03.										<input type="checkbox"/>
Dienstag										<input type="checkbox"/>
20.03.										<input type="checkbox"/>
Mittwoch										<input type="checkbox"/>
21.03.										<input type="checkbox"/>
Donnerstag										<input type="checkbox"/>
22.03.										<input type="checkbox"/>
Freitag										<input type="checkbox"/>
23.03.										<input type="checkbox"/>
Samstag										<input type="checkbox"/>
24.03.										<input type="checkbox"/>
Sonntag										<input type="checkbox"/>
25.03.										<input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut & Günstig
€	6,40	5,95	6,30	6,40	7,20	5,80	5,65 *
Montag	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein in Zwiebelsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ²	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch	Zartes Kalbsfrikassee mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Gebratene Geflügel-fleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur
19.03.			4,9 BE L	2,9 BE L			4,7 BE L
Dienstag	Gemüseschnitte auf buntem Gemüse mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Alaska-Seelachs in feiner Senfsoße mit Erbsen und geschnittenen Kräuter-Kartoffeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	Gebratene Geflügel-fleischbällchen in feiner Soße mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Putenbrust "Natur" (aus Putenbrust-Formfleisch) in Rahmsoße mit Buntschnitt-möhren "naturell" und Spätzle	Hausgemachte Graupen-suppe mit Rindfleischklößchen	Wirsingeeintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein
20.03.			2,7 BE L	3,2 BE L			2,1 BE L
Mittwoch	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, Brokkoli und Spätzle	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ³	Vegetarischer Möhren-eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Rinderroulade "Haus-frauen-Art" in Bratensoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ⁵	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Hausmacher-Eiernudeln ¹	Schweinehacksteak in Soße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) ²
21.03.			2,3 BE L	3,2 BE L			4,5 BE L
Donnerstag	Gebratene Mettbällchen vom Schwein in fruchtiger Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	Deftiger Birnen-Bohnen-Speck-Eintopf ⁵	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	Herzhafte Omelette-Variante mit Putenformschinken, Gartengemüse und Frühlingspüree ⁵	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu Romanesco und eine Reis-Wildreiskombination	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Schlemmersoße, dazu Kartoffelpüree	Mettbällchen vom Schwein in Champignonsoße, grüne Bohnen "naturell" mit Kartoffelpüree
22.03.			3,5 BE L	3,0 BE			3,2 BE L
Freitag	Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" dazu bunte Gemüseplatte mit Soße à la Hollandaise und Röstkartoffeln	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	Hähnchenrahmgulasch mit Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse "naturell", dazu Salzkartoffeln	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ⁵	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung auf Vanillesoße ^{1,2}	Paniertes Alaska-See-lachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln
23.03.			3,4 BE L	2,9 BE L			3,6 BE L
Samstag	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ⁵	Currywurst mit Kartoffel-spalten ⁴	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße ³	Grünkohl mit Kasseler und Räu-cherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{4,5}	Herzhaftes Rinderge-schnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln	Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti
24.03.			3,8 BE L	4,6 BE L			3,7 BE L
Sonntag	Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmer-soße und Stampfkartoffeln	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustform-fleisch) mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree	Saftiger Rinderschmor-braten in dunkler Braten-soße mit Rotkohl und gekochten Kartoffelklößen	Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ⁵	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln
25.03.			4,2 BE L	3,0 BE			

Änderungen vorbehalten L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. BE = für Diabetiker geeignet: nach Proteineinheiten genau berechnete Menüs.
¹ = mit Farbstoff ² = mit Süßungsmittel ³ = mit Süßungsmittel und Fruktose ⁴ = mit Antioxidationsmittel ⁵ = Nitritpökelsalz ☒ = Vegetarisch ☒ = enthält Alkohol *Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar

Wir bringen Ihnen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus. Auch an Sonn- und Feiertagen!
 Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
 Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Beispiel:

Apfelkuchen		<input type="checkbox"/>	3
Kirschkuchen		<input type="checkbox"/>	1
Butterkuchen		<input type="checkbox"/>	2

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.
 Unser Tipp:
 Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €.
 Kreuzen Sie einfach das Feld im Bestellschein an.





Köstliche Menüs täglich heiß ins Haus gebracht!



Ihre Bestellung

Kalenderwoche:

13

Dessertangebot
Wir bieten Ihnen täglich ein Dessert an. Bitte kreuzen Sie im Bestellschein an, wann Sie ein Dessert wünschen. Wir bringen Ihnen das Gewünschte zum angegebenen Termin mit ins Haus. Ein Dessert kostet 0,75 Euro.

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €.
Kreuzen Sie einfach das Feld im Bestellschein an.

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut & Günstig
€	6,40	5,95	6,30	6,40	7,20	5,80	5,65*
Montag	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachs in feiner Senfsoße mit Erbsen und geschnittenen Kräuter-Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in heller Feinschmecker-Soße mit Brokkoli "naturell" und Langkornreis	3 Rostbratwürstchen "Fränkischer Art" vom Schwein auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln
26.03.			☞ 3,1 BE L	☞ 4,0 BE L			☞ 2,8 BE L
Dienstag	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	Gemüse Eintopf "Gärtnerin Art" mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein	Schweinegulasch "Jäger Art" mit Erbsengemüse und Spätzle	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Fischpfanne Admiral (vom Alaska-Seelachs) in leichter Sauerrahm-Soße mit Gemüse, dazu Salzkartoffeln	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln	Schweinsteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree
27.03.	☞		☞ 3,2 BE L	☞ 4,1 BE		☞	☞ 2,6 BE L
Mittwoch	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ⁴	Buntes Gemüseragout in feiner Kerbelsoße, dazu Langkornreis	Wirtshausbraten vom Rind in Pilzsoße mit buntem Gemüse und Spiralnudeln	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Filettöpfchen (Schweine-medallion und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle	Zartes Hühnchenfleisch in feiner Pilzsoße mit Erbsen und Langkornreis	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräuter-Soße
28.03.		☞	☞ 3,5 BE L	☞ 4,4 BE	☞		☞ 3,8 BE L
Donnerstag	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüse einlage, dazu Langkornreis	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ²	Paniertes Alaska-Seelachs mit feiner Kräutersoße und Frühlingspüree	Herzhafte Metzger-Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen ⁵	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{4,5}	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ³
29.03.		☞	☞ 3,8 BE L	☞ 3,6 BE			☞ 3,5 BE L
Freitag	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{1,5}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln	Deftige Kasselercarbonade und eine Rauchwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{4,5}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Rindergulasch in dunkler Soße mit Rotkohl und Nudeln
30.03.			☞ 2,8 BE L	☞ 3,1 BE			☞ 4,0 BE L
Samstag	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	Schweinehacksteak in Soße mit grünem Pfeffer, dazu Blumenkohl und Kartoffelklöße	Reis-Gemüse-Eintopf mit geschnittenem Hühnchenfleisch	Zartes Rindergulasch in Champignonrahmsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Hörnchennudeln	Hausmacher-Gulasch vom Schwein mit grünen Bohnen "naturell" und Petersilienkartoffeln	Gemüse Eintopf "Frühlings Art"
31.03.			☞ 4,5 BE	☞ 3,7 BE L			☞ 2,4 BE L
Sonntag	Paniertes Schweineschnitzel mit Rosenkohl "naturell" und Stampfkartoffeln	Rahmgulasch vom Rind mit Champignons, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln	Rindergulaschtopf "Ungarische Art" vom Rind mit buntem Gemüse und Reis	Putengeschnetzeltes in feiner Basilikum-Sahnesoße mit Marktgemüse und Hausmacher-Spätzle	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle	Paniertes Hähnchenkrustchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse "naturell" und Rahmkartoffeln
01.04.			☞ 2,7 BE L	☞ 3,3 BE			☞ 3,2 BE L

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Dessert	Salat	Kuchen
Montag										☐ ☐ ☐
26.03.										☐ ☐ ☐
Dienstag										☐ ☐ ☐
27.03.										☐ ☐ ☐
Mittwoch										☐ ☐ ☐
28.03.										☐ ☐ ☐
Donnerstag										☐ ☐ ☐
29.03.										☐ ☐ ☐
Freitag										☐ ☐ ☐
30.03.										☐ ☐ ☐
Samstag										☐ ☐ ☐
31.03.										☐ ☐ ☐
Sonntag										☐ ☐ ☐
01.04.										☐ ☐ ☐


Name _____
Vorname _____
Straße, Hausnr. _____
Wohnort _____


Änderungen vorbehalten L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind.
1 = mit Farbstoff 2 = mit Süßungsmittel 3 = mit Süßungsmittel und Fruktose 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = Nitritpökelsalz ☞ = Vegetarisch ☒ = enthält Alkohol

BE = für Diabetiker geeignet: nach Broteinheiten genau berechnete Menüs.
* Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar.


Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Beispiel:


Apfelkuchen  3

Kirschkuchen  1

Butterkuchen  2

Deutsches Rotes Kreuz 
Kreisverband Köln e.V.
Oskar-Jäger-Str. 40
50825 Köln
Tel.: 02 21 / 54 87 222

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.
Unser Tipp:
Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.


Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein einfach Ihrem Servicefahrer mit oder senden ihn per Post zu. Tragen Sie bitte Ihren Namen, Ihre Adresse und Ihre Kundennummer ein.



Köstliche Menüs täglich heiß ins Haus gebracht!



Ihre Bestellung

Kalenderwoche: **15**

Dessertangebot
Wir bieten Ihnen täglich ein Dessert an. Bitte kreuzen Sie im Bestellschein an, wann Sie ein Dessert wünschen. Wir bringen Ihnen das Gewünschte zum angegebenen Termin mit ins Haus. Ein Dessert kostet 0,75 Euro.

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €.
Kreuzen Sie einfach das Feld im Bestellschein an.

Name _____
Vorname _____
Straße, Hausnr. _____
Wohnort _____

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut & Günstig
€	6,40	5,95	6,30	6,40	7,20	5,80	5,65*
Montag	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle	Gemüse Eintopf "Gärtnerin Art" mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein 2,3 BE L	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ² 4,4 BE L	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ⁵	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	Reis-Gemüse-Eintopf mit Geflügelfleischbällchen 3,5 BE L
Ostermontag 09.04.							Ostermontag 09.04.
Dienstag	Köstlicher Milchreis mit feinem Ananas-Pfirsich-Apfel-Kompott	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ⁴	Gebratene Geflügelfleischbällchen in feiner Soße mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,2 BE L	Schweinebraten in Malz-Kümmel-Soße mit Schmorkohl und Spätzle 3,7 BE	Zartes Kalbsfrikassee mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Grüne-Bohnen-Eintopf mit gekochtem Rindfleisch	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln 2,8 BE L
10.04.							10.04.
Mittwoch	Gebackener Alaska-Seelachs mit Buntschnittmöhren und Stampfkartoffeln	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Zartes Rindergulasch in Champignonrahmsauce, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Hörnchennudeln 4,2 BE L	Deftiger Birnen-Bohnen-Speck-Eintopf ⁵ 3,0 BE	Schweineragout "italienischer Art" in leichter Tomaten-Sauerrahmsauce, dazu Gartengemüse und Spätzle	Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree	Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße 3,6 BE L
11.04.							11.04.
Donnerstag	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftigem Bauernwurst vom Schwein ^{4,5}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE L	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 3,6 BE L	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ⁴	Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln 3,5 BE L
12.04.							12.04.
Freitag	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln 3,6 BE L	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Porree und Salzkartoffeln 3,0 BE	Schweinebraten "Bayrische Art" in deftiger Soße mit Sauerkraut und Speckklößen ⁵	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und gekochten Kartoffelklößen	Schneckenudeln in Käsesoße mit Kräuter-Käse-Garnitur 4,3 BE L
13.04.							13.04.
Samstag	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Alaska-Seelachsfiletstücke paniert (aus Blöcken portioniert), dazu Gemüse "naturell" und Salzkartoffeln mit Kräutersoße	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung ² 4,7 BE L	Erbsensuppe mit deftigem Bauernwurst ^{4,5} 4,0 BE	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüserais 3,2 BE L	Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln) ² 3,2 BE L
14.04.							14.04.
Sonntag	Putenbraten aus Putenbrust-Formfleisch in feiner Sahnesoße, dazu Brokkoli und Kartoffeln	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	Schweinelendchen in Rahmsauce mit Rotkohl und Spätzle 4,0 BE L	Rinderroulade in kräftiger Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln und Stampfkartoffeln ⁵ 3,1 BE	Schellfischfilet in feiner Zitronensoße, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	Kasseler in Soße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ⁵	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 3,3 BE L
15.04.							15.04.

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Dessert	Salat	Kuchen
Montag										<input type="checkbox"/>
Ostermontag 09.04.										<input type="checkbox"/>
Dienstag										<input type="checkbox"/>
10.04.										<input type="checkbox"/>
Mittwoch										<input type="checkbox"/>
11.04.										<input type="checkbox"/>
Donnerstag										<input type="checkbox"/>
12.04.										<input type="checkbox"/>
Freitag										<input type="checkbox"/>
13.04.										<input type="checkbox"/>
Samstag										<input type="checkbox"/>
14.04.										<input type="checkbox"/>
Sonntag										<input type="checkbox"/>
15.04.										<input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind.
1 = mit Farbstoff 2 = mit Süßungsmittel 3 = mit Süßungsmittel und Fruktose 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = Nitritpökelsalz = Vegetarisch = enthält Alkohol

BE = für Diabetiker geeignet: nach Broteinheiten genau berechnete Menüs.
* Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Beispiel:

Apfelkuchen 3

Kirschkuchen 1

Butterkuchen 2

Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Köln e.V.
Oskar-Jäger-Str. 40
50825 Köln
Tel.: 02 21 / 54 87 222

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.
Unser Tipp:
Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein einfach Ihrem Servicefahrer mit oder senden ihn per Post zu. Tragen Sie bitte Ihren Namen, Ihre Adresse und Ihre Kundennummer ein.





Abwechslungsreiche Menüs bequem auf Ihrem Tisch!

Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Wir bieten außerdem: Tiefkühl-Menüs á la carte -

- Herzhafte Menüs
- Diabetiker-Menüs
- Leichte Menüs
- Vegetarische Menüs
- Salzarme Menüs
- Cholesterinarme Menüs
- Pürierte Menü
- Diät Menüs



Ihre Bestellung

Kalenderwoche: **16**

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Dessert	Salat	Kuchen
Montag										<input type="checkbox"/>
16.04.										<input type="checkbox"/>
Dienstag										<input type="checkbox"/>
17.04.										<input type="checkbox"/>
Mittwoch										<input type="checkbox"/>
18.04.										<input type="checkbox"/>
Donnerstag										<input type="checkbox"/>
19.04.										<input type="checkbox"/>
Freitag										<input type="checkbox"/>
20.04.										<input type="checkbox"/>
Samstag										<input type="checkbox"/>
21.04.										<input type="checkbox"/>
Sonntag										<input type="checkbox"/>
22.04.										<input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Vollkost	Tagesmenü	Leichte Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Mini-Menü	Gut & Günstig
€	6,40	5,95	6,30	6,40	7,20	5,80	5,65 *
Montag	Herzhafte Bratwurst in Soße mit Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln	Gebratene Mettbällchen vom Schwein in fruchtiger Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 3,1 BE L	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 4,5	Klassisches Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Erbsen und Möhren und Langkornreis	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ³	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräuter- soße 3,8 BE L
16.04.							
Dienstag	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, Brokkoli und Spätzle	Buntes Gemüseragout in feiner Kerbelsoße, dazu Langkornreis 4,6 BE L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,1 BE L	Zartes Schweinegulasch "Bürgerliche Art" mit Schwarzwurzelgemüse und Gabelspaghetti	Alaska-Seelachsschnitte in Kräutersoße mit Brokkoli-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Milchreis mit Ananaskompott (mit Süßungsmitteln) ² 4,4 BE L
17.04.							
Mittwoch	Reis-Tomaten-Eintopf mit Fleischbällchen vom Schwein und Rind	"Sonntagsbraten" vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffelklößen ⁵	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,1 BE L	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten, Paprika und Auberginen 4,4 BE	Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen "naturell" und Rosmarinkartoffeln	Herzhafte Schweinegulasch mit "Leipziger Allerlei" und Spätzle	Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti 3,7 BE L
18.04.							
Donnerstag	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle	Schweinebraten in Bratensaft mit grünen Bohnen "naturell" und Kartoffelklößen 3,8 BE L	Gebratene Mettbällchen vom Schwein in Zigeunersoße mit Hörnchennudeln 4,1 BE	Auswahl von Edelfischen in einer Zitronen-Buttersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Deftiger Möhreeneintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein	Grüne- Bohnen- Eintopf mit Schweinefleisch 3,1 BE L
19.04.							
Freitag	Herzhafte Metzger-Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti	Gemüseschnitte auf buntem Gemüse mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln 3,7 BE L	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 3,7 BE L	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Sommergemüse und Rahmkartoffeln ¹ 3,6 BE L	Feinschmeckertopf "Italia" (Schweineschnitzel und Hähncheninnetts) in feiner Tomatensoße mit Gartengemüse und Mini-Nudeln	Huhnfleisch in fruchtiger Tomatensoße mit Gemüsereis	Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Rote-Bete-Gemüse und Stampfkartoffeln 3,3 BE L
20.04.							
Samstag	Kasselercarbonade auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ⁵	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Zwei Meisterfrikadellen vom Rind in Soße mit Blattspinat und Kartoffelpüree 3,1 BE L	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,7 BE L	Saftiger Rinderbraten in Rotweinssoße mit Buntschnittmöhren und Stampfkartoffeln 3,7 BE L	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ⁴	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 3,6 BE L
21.04.							
Sonntag	Rahmgulasch vom Rind mit Champignons, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	Kalbhacksteak in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti 3,3 BE L	Gemischte Bratenplatte vom Rind und Schwein mit Marktgemüse in Kräutersoße und Spätzle 3,3 BE L	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Gemüse "naturell" und Kartoffeln mit Kräutersoße 4,5 4,1 BE	Gedünstetes Lachsfilet mit Garnelen in Weißweinssoße, mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree 2,6 BE L
22.04.							

Änderungen vorbehalten L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. BE = für Diabetiker geeignet: nach Broteinheiten genau berechnete Menüs.
 1 = mit Farbstoff 2 = mit Süßungsmittel 3 = mit Süßungsmittel und Fruktose 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = Nitritpökelsalz ☒ = Vegetarisch ☒ = enthält Alkohol * Menüs in der Aluschale, nicht in der Mikrowelle erhitzbar

Wir bringen Ihnen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus. Auch an Sonn- und Feiertagen!
 Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
 Ein Stück Kuchen kostet nur 1,80 €

Beispiel:

- Apfelkuchen
- Kirschkuchen
- Butterkuchen

An Wochenenden und Feiertagen erhöht sich der Preis um 0,92 €.
 Unser Tipp:
 Wochenendmenüs liefern wir auf Wunsch auch tiefkühlfrisch zum Preis von 5,20 €.

Ein frischer Tagessalat kostet 1,50 €.
 Kreuzen Sie einfach das Feld im Bestellschein an.

