



Menüangebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Vorsuppe	Tagesgericht	Kleines Gericht	Vollkost	Gourmet	Vegetarisch										
Mo	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1	Mo									
04.05.	Art. 1401 2,25 €	Art. 4584 10,79 €	Art. 4097 9,89 €	Art. 4419 11,99 €	Art. 4159 14,89 €	Art. 4549 10,79 €	04.05.									
Di	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Feines Hühnerfrikassee "Frühlingsart" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompot 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Di									
05.05.	Art. 1405 2,25 €	Art. 4612 9,89 €	Art. 4573 9,89 €	Art. 4745 11,39 €	Art. 4211 12,39 €	Art. 4524 10,79 €	05.05.									
Mi	Kürbis-Karottensuppe Sn	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Mi									
06.05.	Art. 1410 2,25 €	Art. 4747 10,79 €	Art. 4231 10,79 €	Art. 4153 11,99 €	Art. 4224 12,39 €	Art. 4598 11,99 €	06.05.									
Do	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Do									
07.05.	Art. 1407 2,25 €	Art. 4088 10,79 €	Art. 4434 10,79 €	Art. 4693 11,39 €	Art. 4778 11,99 €	Art. 4576 11,39 €	07.05.									
Fr	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,G1,M,Me,La	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Lachsfilet in feiner Buttersoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Fr									
08.05.	Art. 1404 2,25 €	Art. 4546 10,79 €	Art. 4755 11,39 €	Art. 4018 11,99 €	Art. 4455 14,89 €	Art. 4683 9,89 €	08.05.									
Sa	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Gyrossuppe mit Schweinegeschneitzeltem M,Me,La	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Kasselerbraten in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree G,G1,M,Me,La	Sa									
09.05.	Art. 1416 2,25 €	Art. 4630 10,79 €	Art. 4515 10,79 €	Art. 4102 11,99 €	Art. 4190 14,89 €	Art. 4594 10,79 €	09.05.									
So	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zartes Schweinegeschneitzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce G,G1,G3,M,Me,La,S	So									
10.05.	Art. 1408 2,25 €	Art. 4080 9,89 €	Art. 4163 10,79 €	Art. 4203 12,39 €	Art. 4217 12,99 €	Art. 4556 11,39 €	10.05.									

DRK Kreisverband Cloppenburg. Tel.: 04471/911035

€ 1,70 Dessert
 € 1,85 Beilagensalat
 € 2,55 Kuchen

Abgabe Bestellschein für KW 19 und KW 20 bis 17.04.2026

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = 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

Wählen Sie Ihre Kostform:
 L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 20

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
11.05.									
Di									
12.05.									
Mi									
13.05.									
Do									
14.05.									
Fr									
15.05.									
Sa									
16.05.									
So									
17.05.									



DRK-Kreisverband
Cloppenburg e.V.



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
	Vorsuppe	Tagesgericht	Kleines Gericht	Vollkost	Gourmet	Vegetarisch
Mo	Fruchtige Tomatencreme- suppe G,G1,M,Me,La,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Schweinehacksteak in pi- kanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "natu- rell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig- Soße dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren, Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn	Spätzlepfanne mit Rübengemü- se, Silberzwiebeln und Tomatenwür- feln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me
11.05.	Art. 1401 ● L 2,25 €	Art. 4501 ● L 9,89 €	Art. 4099 ● 9,89 €	Art. 4282 ● 12,99 €	Art. 4494 ● 12,99 €	Art. 4575 ● 10,79 €
Di	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauer- rahm-Kräutersoße, dazu Gemüse- Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Grünkohl mit Kasseler und Räu- cherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpf- lespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemü- se in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La
12.05.	Art. 1405 ● L 2,25 €	Art. 4321 ● L 9,89 €	Art. 4744 ● L 10,79 €	Art. 4197 ● 12,39 €	Art. 4159 ● 14,89 €	Art. 4544 10,79 €
Mi	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayri- sches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Hähnchenbrust in Rahmso- ße dazu Steckrüben-Möhren-Gemü- se und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohl- rabi-Erbsen-Gemüse in cremiger So- ße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blu- menkohl, grünen Bohnen und Fin- germöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S
13.05.	Art. 1411 ● L 2,25 €	Art. 4081 9,89 €	Art. 4792 ● L 9,89 €	Art. 4796 ● L 11,99 €	Art. 4202 ● L 12,99 €	Art. 4574 ● L 9,89 €
Do	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühling- spüree G,G1,M,Me,La	Saftiges Kasseler in Bra- tensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Trivellinudeln mit grünem Ge- müsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La
14.05.	Art. 1407 ● L 2,25 €	Art. 4594 ● L 10,79 €	Art. 4199 ● 10,79 €	Art. 4095 ● L 11,39 €	Art. 4784 ● 12,39 €	Art. 4545 ● L 11,39 €
Fr	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,G1,M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon- Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Grüne-Boh- nen-Eintopf s	Gyros vom Schwein auf Wei- ßkohl-Gemüse, dazu Gemüserais Sn	Kap-Seehecht in Sauer- rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Ge- müsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Kleine Gemüserösti dazu But- tergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se
15.05.	Art. 1404 ● L 2,25 €	Art. 4098 ● L 10,79 €	Art. 4608 ● L 9,89 €	Art. 4138 ● 11,39 €	Art. 4420 ● L 12,99 €	Art. 4508 ● 11,39 €
Sa	Kartoffelsuppe mit Petersilie s	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,s	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonso- ße mit Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nach- haltiger Fischwirtschaft) dazu Roma- nesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Spinatpfannku- chen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- würfel G,G1,Ei,M,Me,La
16.05.	Art. 1424 ● L 2,25 €	Art. 4641 10,79 €	Art. 4022 ● L 9,89 €	Art. 4402 ● L 12,39 €	Art. 4273 ● 12,39 €	Art. 4570 ● 11,39 €
So	Rinderkraftbrühe mit Eier- stich Ei,M,Me,La,S	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnsoße mit Gemü- seeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Rinderroulade mit Hack- fleischfüllung dazu grüne Boh- nen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weiß- kraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S
17.05.	Art. 1429 ● L 2,25 €	Art. 4780 ● L 9,89 €	Art. 4212 ● L 11,39 €	Art. 4192 ● L 11,99 €	Art. 4162 12,39 €	Art. 4599 ● L 10,79 €

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre
Anschrift auf der Rückseite eintragen und an
uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu
Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer
Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.
Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht
hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von
rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das
Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

DRK Kreisverband Cloppenburg. Tel.: 04471/911035

€ 1,70 Dessert
€ 1,85 Beilagensalat
€ 2,55 Kuchen

**Abgabe Bestellschein
für KW 19 und KW 20
bis 17.04.2026**

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

- = 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}

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g 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. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische 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.

Änderungen vorbehalten