

DRK-Kreisverband Cloppenburg e.V.
Tel.: 04471 9110 - 35

**Abgabe des Bestellschein
für KW 41 und KW 42
bis 18.09.2026**

 = 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}

Änderungen vorbehalten

Wohnort	
---------	--

Bestellschein

Kalenderwoche: 42

* 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									  
12.10.									
Di									  
13.10.									
Mi									  
14.10.									
Do									  
15.10.									
Fr									  
16.10.									
Sa									  
17.10.									
So									  
18.10.									

Bitte kreuzen Sie Ihren Menüwunsch in dem entsprechenden Kästchen an, tragen Sie Ihre Anschrift auf der Rückseite ein und senden Sie den Bestellschein an uns oder geben Sie ihn Ihrem Menükurier mit.

Wenn Sie Ihre Mahlzeiten über einen Menüservice beziehen, ist ausschließlich dieser für die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten verantwortlich. Die apetito AG erhält in der Regel keine personenbezogenen Daten von Ihnen. Für weitere Informationen zum Datenschutz wenden Sie sich bitte an Ihren Menüservice.



Deutsches Rotes Kreuz

DRK-Kreisverband | Cloppenburg e.V.



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!



Menü- angebot	1	2,50 €	2	9,95 €	3	10,55 €	4	12,30 €	5	13,55 €	6	10,55 €
	Feine Vorsuppe		Tagesempfehlung		Kleineres Gericht		Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Vegetarische Köstlichkeiten	
Mo	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S		Hähnchenfilets in einer süß-sau- ren Soße "Asia Art" mit Langkorn- reis Sb		Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße "nach Art Kartoffelsalat" verfeinert mit Gurken und Dill 20,3,S,Sn		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S		"Sonntagsbraten" vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speck- klößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Pikante Gemüsepfanne aus Möh- ren, Blumenkohl, Paprika und Brokkoli in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	
12.10.	Art. 1401 L ●		Art. 4763 ●		Art. 4010 ●		Art. 4102 ●		Art. 4117 ●		Art. 4548 ●	
Di	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S		Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse (aus Karotten, Blu- menkohl, Bohnen) und Salzkartof- feln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Paprika und Pilzen dazu Nudeln G,G1,S,Sn		Zarte Hähnchenbrust in Curry- Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus zertifizierter Fischerei) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möh- ren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La	
13.10.	Art. 1405 L ●		Art. 4093 L ●		Art. 4096 ●		Art. 4499 L ●		Art. 4402 L ●		Art. 4572 L ●	
Mi	Kartoffelsuppe mit Petersilie s		Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck s		Hähnchenfilets in herzhafter Pilz- soße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkar- toffeln M,Me,La		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen s	
14.10.	Art. 1424 L ●		Art. 4611 ●		Art. 4458 L ●		Art. 4216 L ●		Art. 4189 L ●		Art. 4619 ●	
Do	Zwiebelsuppe mit Fond s		Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais (Erbsen, Möhren) G,G1,Ei,S		Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit ge- schnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S		Putengeschnetzeltes in Rahmso- ße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Zartes Rindfleisch in einer klas- sisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkar- toffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen G,G1,S	
15.10.	Art. 1425 ●		Art. 4077 L ●		Art. 4601 ●		Art. 4753 L ●		Art. 4211 ●		Art. 4552 L ●	
Fr	Spargelcremesuppe mit Spargel- stückchen G,G1,M,Me,La		Traditionell zubereitete Leberklö- ße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Penne-Nudeln in cremiger Toma- tensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La		Alaska-Seelachsschnitte in Dill- Rahmsoße dazu Erbsen und Fin- germöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Zwei gegrillte Hähnchenoberkeu- len in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mi- schung (aus Brokkoli, Möhren, To- maten) G,G1,M,Me,La,S		Herzhafter Kartoffel-Rosenkohl- auflauf mit Bergkäsesoße, verfei- nert mit Kürbis und Käse überba- cken G,G1,M,Me,La	
16.10.	Art. 1404 L ●		Art. 4070 ●		Art. 4569 ●		Art. 4419 L ●		Art. 4783 ●		Art. 4510 ●	
Sa	Rote Linsensuppe mit Schnitt- lauch M,Me,La		Goldgelb gebackener Eierpfann- kuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La		Feines Fischfrikassee vom Alaska Seelachs (aus zertifizierter Fische- rei) in Rahmsoße mit Gemüse- eintopf aus Blumenkohl, Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S		Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, da- zu buntes Gemüse und Spiralnu- deln G,G1,Ei		Grünkohl mit Kasseler und Räu- cherendchen dazu Salzkartoffeln 20,3		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	
17.10.	Art. 1402 ●		Art. 4542 L ●		Art. 4431 L ●		Art. 4004 ●		Art. 4194 ●		Art. 4557 L	
So	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S		Feine Gemüsauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La		Cremiges Rahmgemüse aus Möh- ren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Geschmortes Schweinefleisch "Hausfrauen Art" in dunkler Bra- tensoße mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfel- rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkä- sefüllung, dazu Paprikagemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	
18.10.	Art. 1408 L ●		Art. 4594 L ●		Art. 4586 ●		Art. 4165 ●		Art. 4220 L ●		Art. 4544 ●	

DRK-Kreisverband Cloppenburg e.V.

Tel.: 04471 9110 - 35

1,85 € Dessert
1,95 € Beilagensalat
2,60 € Kuchen

Abgabe des Bestellschein
für KW 41 und KW 42
bis 18.09.2026

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (Menüs, die mild gewürzt und schonend zubereitet sind)
● = Zuckerarm (max. 5 g Zucker/100 g)

 = 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}

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 mind. 1 kcal/g ☒=enthält Zutaten vom Schwein
Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Ernüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste 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