



Menüangebot	1 2,50 €		2 9,95 €		3 10,55 €		4 12,30 €		5 13,55 €		6 10,55 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen	
	Feine Vorsuppe		Tagesempfehlung		Seniorenteller		Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Vegetarische Köstlichkeiten												Anzahl
Mo	Fruchtige Tomatencremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Gemüsepfanne "Asiatische Art" (aus Möhren, Romanesco, Zuckerschoten) in süß-saurer Soße mit Langkornreis <small>G,G1,Sb,Sn</small>		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika <small>G,G1,M,Me,La</small>		Mo										
29.06.	Art. 1401	L	Art. 4072		Art. 4339		Art. 4747	L	Art. 4334	∇	Art. 4569												
Di	Schwäbische Flädlesuppe <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Di										
30.06.	Art. 1405	L	Art. 4551		Art. 4565	L	Art. 4013		Art. 4444		Art. 4603	L											
Mi	Champignoncremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Hähnchentopf mit Gemüse aus Erbsen und Möhren <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small>		Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>		Mi										
01.07.	Art. 1411	L	Art. 4769	L	Art. 4301	L	Art. 4147	L	Art. 4765	L	Art. 4557	L											
Do	Sn		Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen <small>S</small>		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>		Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Do										
02.07.	Art. 1410	L	Art. 4619		Art. 4608	L	Art. 4153		Art. 4121		Art. 4321	L											
Fr	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen <small>G,G1,M,Me,La</small>		Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <small>20,3,G,G1,Sn</small>		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Hähnchencurry "Indischer Art", Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis aus Brokkoli und Möhre <small>M,Me,La,Sn</small>		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine bunte Gemüsemischung aus Möhre, Erbse und Blumenkohl mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>		Fr										
03.07.	Art. 1404	L	Art. 4195		Art. 4403	L	Art. 4794	L	Art. 4420	L	Art. 4549												
Sa	Erbsencremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Gemüsesuppe Minestrone "Italienischer Art" mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage (Paprika, Zucchini, Möhren) und Kräutern verfeinert <small>G,G1,S</small>		Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen <small>G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Paprikagemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small>		Sa										
04.07.	Art. 1416	L	Art. 4075	L	Art. 4633		Art. 4111	L	Art. 4739	L	Art. 4544												
So	Rinderkraftbrühe mit Eierstich <small>Ei,M,Me,La,S</small>		Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei</small>		Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika <small>G,G1,M,Me,La</small>		Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		So										
05.07.	Art. 1429	L	Art. 4110	L	Art. 4569		Art. 4158	L	Art. 4201	L	Art. 4558												

DRK-Kreisverband Cloppenburg e.V.

Tel.: 04471 9110 - 35

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

Abgabe des Bestellschein für Kalenderwoche 27 und 28 bis 12.06.2026

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 (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

- = 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

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 28

* 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									
06.07.									
Di									
07.07.									
Mi									
08.07.									
Do									
09.07.									
Fr									
10.07.									
Sa									
11.07.									
So									
12.07.									

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.



Deutsches Rotes Kreuz

DRK-Kreisverband Cloppenburg e.V.



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menüangebot	1 2,50 €	2 9,95 €	3 10,55 €	4 12,30 €	5 13,55 €	6 10,55 €
	Feine Vorsuppe	Tagesempfehlung	Seniorenteller	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Vegetarische Köstlichkeiten
Mo	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Penne-Nudeln in Hackfleischsoße vom Rind G,G1,M,Me,La	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S
06.07.	Art. 1401 L	Art. 4596 L	Art. 4574 L	Art. 4499 L	Art. 4189 L	Art. 4301 L
Di	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,Sn	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeeinlage G,G1,M,Me,La,S	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen G,G1,S
07.07.	Art. 1405 L	Art. 4195 L	Art. 4683 L	Art. 4102 L	Art. 4759 L	Art. 4552 L
Mi	Zwiebelsuppe mit Fond s	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris (Erbsen, Möhren) G,G1,Ei,S	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse aus Blumenkohl, Romanesco und Möhren dazu Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La
08.07.	Art. 1425 L	Art. 4077 L	Art. 4557 L	Art. 4753 L	Art. 4123 L	Art. 4571 L
Do	Kartoffelsuppe mit Petersilie s	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" aus Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln und Blumenkohl dazu und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle G,G1,Ei	Filetstücke vom Kabeljau (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Paprika und Brokkoli Fi,M,Me,La	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,Sb,M,Me,La
09.07.	Art. 1424 L	Art. 4075 L	Art. 4554 L	Art. 4247 L	Art. 4417 L	Art. 4537 L
Fr	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,G1,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Alaska-Seelachsstücke in Dill-Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Rindergulasch mit buntem Möhreneingemüse und Salzkartoffeln	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
10.07.	Art. 1404 L	Art. 4513 L	Art. 4608 L	Art. 4419 L	Art. 4226 L	Art. 4526 L
Sa	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) an cremigem Spinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung (aus Brokkoli, Möhren, Tomaten) G,G1,M,Me,La,S	Gemüsesuppe Minestrone "Italienischer Art" mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage (Paprika, Zucchini, Möhren) und Kräutern verfeinert G,G1,S
11.07.	Art. 1402 L	Art. 4601 L	Art. 4408 L	Art. 4365 L	Art. 4783 L	Art. 4633 L
So	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße "nach Art Kartoffelsalat" verfeinert mit Gurken und Dill 20,3,S,Sn	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse (aus Möhren, Bohnen, Erbsen) und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S
12.07.	Art. 1407 L	Art. 4010 L	Art. 4587 L	Art. 4216 L	Art. 4180 L	Art. 4540 L

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

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

Abgabe des Bestellschein
für Kalenderwoche 27 und 28
bis 12.06.2026

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