



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 G,G1,M,Me,La,S		Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseinlage (aus Möhren, Blumenkohl, Bohnen), dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Mo											
13.07.	Art. 1401	L	Art. 4793	L	Art. 4603	L	Art. 4747	L	Art. 4765	L	Art. 4557	L	13.07.											
Di	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen		Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Di											
14.07.	Art. 1405	L	Art. 4080	L	Art. 4619	L	Art. 4086	L	Art. 4201	L	Art. 4321	L	14.07.											
Mi	Sn		Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Gemüsepfanne "Asiatische Art" (aus Möhren, Romanesco, Zuckererbsenschoten) in süß-saurer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn		Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei		Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1		Mi											
15.07.	Art. 1410	L	Art. 4053	L	Art. 4339	L	Art. 4147	L	Art. 4334	∇	Art. 4549		15.07.											
Do	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S		Klassischer Hühnersuppentopf mit Möhren, Erbsen, Pastinaken und Nudeln G,G1,Ei		Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La		Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S		Pikante Gemüsepfanne aus Möhren, Blumenkohl, Paprika und Brokkoli in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		Do											
16.07.	Art. 1411	L	Art. 4621	L	Art. 4569	L	Art. 4153	L	Art. 4121		Art. 4548		16.07.											
Fr	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen G,G1,M,Me,La		Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S		Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine bunte Gemüse-mischung aus Möhre, Erbse und Blumenkohl mit Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La		Fr											
17.07.	Art. 1404	L	Art. 4321	L	Art. 4301	L	Art. 4158	L	Art. 4420	L	Art. 4558		17.07.											
Sa	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Geschmortes Schweinefleisch "Hausfrauen Art" in dunkler Bratensoße mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Sa											
18.07.	Art. 1416	L	Art. 4551	L	Art. 4403	L	Art. 4165	L	Art. 4204		Art. 4571		18.07.											
So	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S		Hähnchentopf mit Gemüse aus Erbsen und Möhren M,Me,La,S,Sn		Feines Fischfrikassee vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit Gemüseinlage aus Blumenkohl, Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S		Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen G,G1,S		So											
19.07.	Art. 1408	L	Art. 4769	L	Art. 4431	L	Art. 4094	L	Art. 4220	L	Art. 4552	L	19.07.											

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

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

Abgabe des Bestellschein für Kalenderwoche 29 und 30 bis 26.06.2026

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)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 30

* 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									
20.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di									
21.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi									
22.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do									
23.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr									
24.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa									
25.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So									
26.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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	Schweinebraten in Soße mit Ap-felrotkohl und Spätzle G,G1,Ei	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	Rindergulasch mit buntem Möh-rengemüse und Salzkartoffeln	Eieromelette auf Champignon-rahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
20.07.	Art. 1401 L	Art. 4110 L	Art. 4533 L	Art. 4102	Art. 4226 L	Art. 4526
Di	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Frikadelle vom Schwein in Pfeffer-soße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Spaghetti mit grünem Pesto und ei-ner Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S
21.07.	Art. 1405 L	Art. 4011	Art. 4565 L	Art. 4499 L	Art. 4151 L	Art. 4540 L
Mi	Kartoffelsuppe mit Petersilie s	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Jo-ghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blumen-kohl, grünen Bohnen und Finger-möhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Putengeschnetzeltes in Rahmso-ße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Schweinerückenbraten in Fein-schmecker-Soße dazu buntes Ge-müse (aus Möhren, Bohnen, Erb-sen) und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Spiralnudeln in Käsesoße mit To-matenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S
22.07.	Art. 1424 L	Art. 4788 L	Art. 4574 L	Art. 4753 L	Art. 4180 ∇	Art. 4301 L
Do	Zwiebelsuppe mit Fond s	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Paprika und Pilzen dazu Nudeln G,G1,S,Sn	Cremige Erbsensuppe mit Gemü-seeinlage G,G1,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkar-toffeln M,Me,La	Gedünstetes Lachsfilet (aus ver-antwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Penne-Nudeln in cremiger Toma-tensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La
23.07.	Art. 1425	Art. 4096	Art. 4683 L	Art. 4216 L	Art. 4410 L	Art. 4569
Fr	Spargelcremesuppe mit Spargel-stückchen G,G1,M,Me,La	Penne-Nudeln in Hackfleischsoße vom Rind G,G1,M,Me,La	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße dazu Erbsen und Fin-germöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
24.07.	Art. 1404 L	Art. 4596 L	Art. 4557 L	Art. 4419 L	Art. 4444	Art. 4603 L
Sa	Rote Linsensuppe mit Schnitt-lauch M,Me,La	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais (Erbsen, Möhren) G,G1,Ei,S	Goldgelbes Eieromelette in Käse-soße mit Gemüse "Leipziger Aller-lei" aus Möhren, Erbsen, Schwarz-wurzeln und Blumenkohl dazu und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle G,G1,Ei	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkar-toffeln G,G1,M,Me,La,S	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei
25.07.	Art. 1402	Art. 4077 L	Art. 4554 L	Art. 4247	Art. 4765 L	Art. 4557 L
So	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiral-nudeln 20,3,G,G1,Sn	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtig-er Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La
26.07.	Art. 1429 L	Art. 4195	Art. 4587 L	Art. 4365	Art. 4201 L	Art. 4321 L

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

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

Abgabe des Bestellschein
für Kalenderwoche 29 und 30
bis 26.06.2026

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