

# SPEISEPLAN 2024

Änderungen vorbehalten, Stand 18.12.2023



## Unsere weiteren Dienste im Überblick:

- Hausnotruf
- Mobilruf
- Gesundheitsprogramme
- Demenzbetreuung
- Aktivierender Hausbesuch
- Wohnberatung
- Erste-Hilfe Kurse
- DRK ServiceZeit
- DRK Kleiderladen
- Ravensburger Tafel
- Rotkreuzdose

Jetzt DRK-Mitglied werden!



Mehr Informationen unter:

[www.drk-rv.de](http://www.drk-rv.de)

Tel.: 0751 56061-0

## Kalenderwoche

Menü		9,20 €/Menü inkl. 7% MwSt.					
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost		
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln 4,6,7,10,12			<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung 6,7,10,12		
		4098	1943 kJ/465 kcal	3,5 BE	4542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE
	DI	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> dazu Möhren und Risi-Bisi 3,6,7,9,12			<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln 4,6,7,12		
		4433	1991kJ/474 kcal	4,5 BE	4124	1600 kJ/382 kcal	2,9 BE
	MI	<b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 6,7,12			<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch 3,4		
		4533	1807 kJ/432 kcal	3,9 BE	4644	1449 kJ/346 kcal	2,6 BE
	DO	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe 13			<b>Klopse "Königsberger Art"</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln 4,6,7,10,12		
	4628	1331/318 kcal	3,4 BE	4079	2113 kJ/505 kcal	4,0 BE	
5	FR	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 6,7,12			<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 4,6,7,9,12		
10		4594	2122 kJ/509 kcal	3,7 BE	4465	1722 kJ/409 kcal	3,8 BE
15	SA	<b>Currywurst vom Schwein</b> mit Kartoffelspalten 3			<b>Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art"</b> mit Langkornreis 4,6,7,12		
20		4088	3118 kJ/746 kcal	6,0 BE	4745	2067 kJ/492 kcal	4,0 BE
25	SO	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,6,7,12			<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln 3,4,6,7,12		
30		4747	2523 kJ/604 kcal	4,4 BE	4202	1909 kJ/454 kcal	3,5 BE
35							
40							
45							
50							

Menü		9,20 €/Menü inkl. 7% MwSt.							
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost				
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>Schweinegulasch "Hausfrauen Art"</b> mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	4164	1379 kJ/328 kcal	3,0 BE	<b>Rührei</b> mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <sup>6,7,10</sup>	4565	2162 kJ/518 kcal	3,3 BE
	DI	<b>Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art"</b> mit frittierten Meitbällchen vom Schwein <sup>4, 10,12</sup>	4612	1786 kJ/428 kcal	2,9 BE	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>10,12</sup>	4145	1946/463 kcal	3,8 BE
	MI	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>4,6,7,10,12</sup>	4562	1988 kJ/475 kcal	4,5 BE	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>6,7,12</sup>	4210	1871 kJ/445 kcal	3,6 BE
	DO	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße <sup>6,7,10,12</sup>	4516	3080/733 kcal	8,8 BE	<b>Alaska-Seelachsschnitte,</b> in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen, Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>3,4,6,7,9</sup>	4419	1355/322 kcal	2,7 BE
	FR	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>4,6,7,12</sup>	4551	2398 kJ/572 kcal	4,8 BE	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>4</sup></b>	4608	1252 kJ/301 kcal	2,2 BE
	SA	<b>Geflügelbratwurst in herzhafter Soße</b> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,4,6,7</sup>	4767	1945 kJ/466 kcal	2,9 BE	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>3,4,6,7,10,12</sup>	4053	2023 kJ/483 kcal	4,3 BE
SO	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> im Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße <sup>4,6,7,10</sup>	4263	1582 kJ/376 kcal	3,7 BE	<b>Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art"</b> in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln <sup>4,6,7,12</sup>	4765	2349 kJ/561 kcal	2,9 BE	
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>3,4,6,7,12</sup>	4768	2006 kJ/480 kcal	3,1 BE	<b>Schlemmerfilet „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <sup>6,7,9,12</sup>	4426	1904 kJ/455 kcal	2,8 BE
	DI	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln <sup>4,6,7,10,12</sup>	4554	2214 kJ/531 kcal	3,1 BE	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>4,6,7,12</sup>	4747	2523 kJ/604 kcal	4,4 BE
	MI	<b>Gebackene Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>6,7,9,12</sup>	4429	2354 kJ/563 kcal	4,0 BE	<b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>6,7,12</sup>	4533	1807 kJ/432 kcal	3,9 BE
	DO	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <sup>6,7,10,12</sup>	4542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>3,4,6,7</sup>	4158	1410 kJ/335 kcal	2,7 BE
	FR	<b>Deftiges Eisbeinfleisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>6,7</sup>	4144	2325 kJ/556 kcal	3,2 BE	<b>Erbsensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,4</sup>	4606	2527 kJ/605 kcal	4,2 BE
	SA	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>4,10,12</sup>	4584	2285 kJ/543 kcal	6,0 BE	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>3,4,10,12</sup>	4023	1957 kJ/467 kcal	3,7 BE
SO	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>3,4,6,7,10,12</sup>	4192	1571 kJ/374 kcal	3,6 BE	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>4,6,7,10,12</sup>	4260	1925 kJ/458 kcal	4,9 BE	

Menü		9,20 €/Menü inkl. 7% MwSt.							
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost				
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,6,7,10,12	4378	2393 kJ/573 kcal	3,6 BE	<b>Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art"</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein 4,10,12	4612	1660 kJ/398 kcal	2,5 BE
	DI	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln 3,4,12	4275	1976 kJ/471 kcal	3,9 BE	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</b> mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ 3,4,6,7,10,12	4748	2446 kJ/583 kcal	4,6 BE
	MI	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 4,6,7,10	4069	2444 kJ/588 kcal	2,7 BE	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße 4,6,7,10	4263	1582 kJ/376 kcal	3,7 BE
	DO	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch 3,4	4644	1449 kJ/346 kcal	2,6 BE	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,6,7,12	4599	1553 kJ/370 kcal	3,8 BE
	FR	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker 6,7	4539	2545 kJ/606 kcal	7,1 BE	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 3,4,6,7,9,12	4472	2222 kJ/530 kcal	4,6 BE
	SA	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp 3,6,7,9,12	4462	2101 kJ/500 kcal	4,8 BE	<b>Quartaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 6,7,10,12	4590	1849 kJ/440 kcal	4,7 BE
3 8 13 18 23 28 33 38 43 48	SO	<b>Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Scharzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln 4,6,7,12	4458	1330 kJ/317 kcal	2,7 BE	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,6,7,10,12	4189	2059 kJ/491 kcal	4,1 BE
K A L E N D E R W O C H E	MO	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln 4,6,7,10,12	4002	2654 kJ/636 kcal	4,6 BE	<b>Hackbraten in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln 4,6,7,10,12	4061	2132 kJ/510 kcal	3,6 BE
	DI	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle 4,6,7,10,12	4732	1827 kJ/435 kcal	3,5 BE	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale 6,7,10,12	4543	1756 kJ/418 kcal	4,6 BE
	MI	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen 3,4,6,7,10,12	4117	2245 kJ/536 kcal	3,5 BE	<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4,6,7,12	4768	2049 kJ/491 kcal	3,3 BE
	DO	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln 6,7,12	4210	1871 kJ/445 kcal	3,6 BE	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 3,4,6,7,10,12	4192	1571 kJ/374 kcal	3,6 BE
	FR	<b>Cremiger Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinstücken 6,7	4501	1638 kJ/389 kcal	4,7 BE	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage 4,6,7,12	4683	1859 kJ/445 kcal	3,4 BE
	SA	<b>Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftigem Bauernwurst vom Schwein 4	4641	2813 kJ/673 kcal	4,7 BE	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln 4,6,7,12	4224	1735 kJ/414 kcal	2,9 BE
4 9 14 19 24 29 34 39 44 49	SO	<b>Kalbshacksteak</b> in cremiger Weißweinsauce, dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4,6,7,10,12	4347	2156 kJ/516 kcal	3,6 BE	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dillrahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,4,6,7,9	4474	1576/376 kcal	2,8 BE

# ALLERGENÜBERSICHT

Änderungen vorbehalten, Stand 18.12.2023

1	Erdnüsse	11	Krebstiere
2	Sesamsamen	12	Gluten
3	Senf	13	Vegetarisch
4	Sellerie	14	Alkohol
5	Schalenfrüchte	15	Nitritpökelsalz
6	Laktose	16	Zuckerart & Süßungsmittel
7	Milcheiweiß	17	Süßungsmittel
8	Soja(bohnen)	18	Antioxidationsmittel
9	Fisch	19	Konservierungsstoffe
10	Eier	20	Farbstoffe

Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Telefon-Nr. 0800 2738486.

Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit den ausführlichen Nährwertangaben zu.