

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie halten gerade unsere aktuellen und neuen wöchentlichen Speisepläne in den Händen, welche ab **Februar 2024** gelten. Hier haben wir für Sie die beliebtesten Menüs zusammengestellt und auch um einige neue schmackhafte Variationen ergänzt. Aus den wechselnden Wochenplänen können Sie täglich zwischen drei Kostformvarianten wählen:

- **Vollkost** für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.
- **Angepasste Vollkost** ersetzt ehemals die leichte Vollkost. Diese Kostform ist mild gewürzt und bei unspezifischen sowie gastrointestinalen Erkrankungen geeignet.
- **Vegetarische und Fischgerichte** enthalten keinerlei Fleischprodukte.

Die von Ihnen bestellten Essen werden auf Wunsch täglich fertig zubereitet (heiß) bei Ihnen angeliefert. Für einen reibungslosen Vorgang geben Sie Ihre Bestellung einfach dem Fahrer bis spätestens mittwochs für die nächsten 2 Wochen mit. Dazu füllen Sie einfach den beiliegenden Bestellzettel aus. Wir nehmen Ihre Bestellung oder Abbestellung auch kurzfristig montags bis freitags bis 12:00 Uhr für den Folgetag entgegen. Die Anlieferung erfolgt in der Zeit von 10:15 – 12:30 Uhr. Damit Sie Ihr Essen zur gewohnten Zeit einnehmen können, empfehlen wir Ihnen die Bestellung einer Warmhaltebox zum Preis von 12,00 Euro. Hier wird Ihr Essen bis zu zwei Stunden lang warmgehalten.

- **Heiße Mahlzeiten auch am Wochenende**
Auch an Wochenend- und Feiertagen liefern wir auf Wunsch ein warmes Esser.
- **Zeitlich unabhängig durch Tiefkühlmenüs**
Gern liefern wir Ihnen unsere Menüs auch tiefgekühlt. Sie können diese dann selbst im Backofen, Heißlufttherm oder im Servtherm-Gerät aufbereiten.
- **Saisonale Sonderangebote**
Wir bieten, der Saison entsprechend, mehrmals im Jahr Sonderaktionen an.

Zu jedem Menü gibt es einen leckeren Nachtisch gratis dazu!

Unser Lieferant, die Menü-Manufaktur Hofmann, ist zertifiziert. Bitte beachten Sie auch die neuen Preise.



**Haben Sie noch Fragen oder Anregungen?
Dann rufen Sie einfach an!**

Ihre Ansprechpartnerin Iris Lemm

Tel.: 02431 802 0

Fax.: 02431 802 299

E-Mail: menueservice@drk-heinsberg.de

DRK-Kreisverband Heinsberg e.V.

Zur Feuerwache 8, 41812 Erkelenz

Kennzeichnungen und Allergene auf einen Blick

Piktogramme

Beachten Sie unsere Piktogramme unserer Menüs:

- R enthält Rindfleisch
- S enthält Schweinefleisch
- G enthält Geflügel
- F enthält Fisch
- V vegetarische Menüs
- Y Vegan
- A enthält Alkohol
- K würzige Knoblauchnote
- M enthält Laktose
- W enthält Gluten

Zusatzstoffe

Die in unseren Menüs enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet.

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 7 mit Nitritpökelsalz
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 16 mit Zucker und Süßungsmittel(n)

Allergenkennzeichnungen nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

(A) enthält Gluten

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- A4 enthält Hafer
- A5 enthält Dinkel
- A6 enthält Kamut

B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte

(H) enthält Schalenfrüchte

- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- H4 enthält Kaschunüsse
- H5 enthält Pecannüsse
- H6 enthält Paranüsse
- H7 enthält Pistazien
- H8 enthält Macdamianüsse

L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam

O enthält Sulfit/ Schwefeldioxid

P enthält Lupine

R enthält Weichtiere

Nährwerte

Die durchschnittlichen Nährwerte sind pro 100 g angegeben und umfassen Energie (kJ, kcal), Fett [g], davon gesättigte Fettsäuren (ges. FS) [g], Kohlenhydrate (KH) [g], davon Zucker [g], Eiweiß [g], Salz [g]. Die Broteinheiten (BE) sind pro Portion angegeben. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen. Wenn Sie Fragen zu Zutaten und Allergenen in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen. Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge, Abweichungen bleiben vorbehalten. Aufbereitungshinweise auf der Schale gelten nicht für Heißauslieferung und für das Servtherm-Gerät.