

alle Menüs incl. Dessert

	Menü A - Silber Klassiker € 5,45	Menü B - blau Vegetarisch € 5,45	Menü C - kalt Kalte Platte € 5,45	Menü D - grün Pasta & Eintopf € 5,45	Menü F Salatplatten € 3,90	Menü G - Schwarz Kleiner Genuss € 5,45	Menü H - Gold Gourmet € 6,90	Menü I - Rot Leichte Küche € 5,45
MO 13.02.	Putenbraten in Geflügelsauce, dazu Erbsen- Spargelgemüse und Kartoffeln * CH	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree *	Grießpudding mit Erdbeersauce *	Spaghetti "Napoli" mit Tomatenrahmsauce und Salat *	"Carmen" Blattsalat, Maisgarnitur, Hähnchen-Nuggets, Currydressing *	Hähnchennuggets auf Spaghetti dazu Tomatenrahmsauce *	Hirschgulasch mit Waldpilzen, dazu Rotkohl und 2 Knödel *	Wirsingroulade (Hackfleischfüllung) in Bratensauce, dazu Kartoffeln
DI 14.02.	Thüringer Rostbratwurst in brauner Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree	Frühlingsrolle (mit Gemüsefüllung) dazu Sojasauce und Reis *	Delikatess-Brathering mit Zwiebelringen, dazu Speckkartoffelsalat	Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art" mit Bockwurst	"Capriciosa" gemischter Blattsalat, Gurke, Schinken, Käse, Hausdressing	1 kleine Bratwurst in Zwiebelsauce, dazu Karotten und Kartoffeln	Fränkischer Zwiebelbraten in deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln * CH	Spanische Geflügelpanne Paprika, Champignons, Zwiebeln und Tomaten, dazu Gemüsereis *
MI 15.02.	Rinderfrikadelle mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln *	Kartoffelsuppe dazu vegetarische Klopse *	Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesauce *	Makkaroniauflauf mit Rinderhackfleisch und Käseaufgabe *	"Romantica" Blattsalate, geräucherte Putenbruststreifen, Mandarinen, Hausdressing *	Geflügelrikadelle in Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln *	2 Hähnchenbrustfilets mit Ananasscheibe und Pfirsich, dazu Sauce Hollandaise und bunter Reis *	Sauerbraten in Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln * CH
DO 16.02.	Schweinegeschnetzeltes "Berner Art" dazu Nudeln und Salat	Gemüsepfanne "Gärtnerin Art" mit Sauce Hollandaise, und Kartoffelpüree *	Paniertes Schweineschnitzel dazu westfälischer Kartoffelsalat	Sauerkrauteintopf "Bürgerlich" dazu Haxenfleisch	"Niçoise" Blattsalat mit Thunfisch, gek. Ei, Oliven und Cocktaildressing *	3 kleine Frikadellen mit Bratensauce, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree	Kalbsbraten in Estragonsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln *	Kasseler Lummerbraten in Bratensauce, dazu Wirsing und Kartoffeln CH
FR 17.02.	Paniertes Merlanfilet mit Senf-Gurkensauce, dazu Kartoffeln und Salat *	Französischer Nudelauflauf mit Ratatouille und Käseaufgabe * CH	Milchreis mit Früchten , dazu Apfelkompott *	Grünkohleintopf "Bürgerlich" dazu eine Mettwurst	"Wiener Art" Blattsalate, kleines Schnitzel, Zitronenscheibe, Möhrenstreifen, Hausdressing	3 Fischstäbchen auf Erbsengemüse, dazu Tomatensauce und Kartoffelpüree *	5 Schweinefiletmedaillons "Ratsherren Art" dazu Speckbohnen und Kartoffeln	Gefüllte Paprikaschote (Hackfleisch) in Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree
SA 18.02.	Schweinerücken-Schnitzel paniert, auf Erbsen, dazu Sauce und Kartoffelpüree	3 kleine Pfannkuchen , dazu warmes Apfelkompott *	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Kombiangebot: 1 Salatplatte und 1 Warmgericht* 8,50 € oder: 1 Kaltgericht und 1 Warmgericht* 8,50 € * Menü H Gourmet ausgeschlossen </div>					Gemüseintopf mit Hühnerfleisch *
SO 19.02.	Hähnchenbrust-geschnetzeltes mit Mischgemüse und Kartoffeln *	Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Bechamelkartoffeln *						Gefüllte Schweineroulade (Hackfleisch) in Kräuter- Senfsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln

**Kombiangebot: 1 Salatplatte und 1 Warmgericht* 8,50 €
oder: 1 Kaltgericht und 1 Warmgericht* 8,50 €
* Menü H Gourmet ausgeschlossen**



Kreisverband Mülheim an der Ruhr e.V.
Löhstr. 18
45468 Mülheim an der Ruhr
Telefon 0208 - 45 00 636

Name: _____

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodiertem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt. Eine Gewährleistung für die Richtigkeit der Nährwertangaben wird nur bei verpackten Folienmenüs übernommen. Unsere Saucen werden mit Mehl und modifizierter Stärke hergestellt. Reklamationen können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Markt- und lieferbedingte Änderungen vorbehalten. * = Diese Menüs enthalten kein Schweinefleisch. CH = Gekennzeichnete Menüs enthalten im Vergleich zu den anderen Menüs weniger Cholesterin. Es ist nur eine Empfehlung und wird nur bei verpackten Folienmenüs übernommen. Mit folg. zugbl. 1=Farbstoff 2=Farbstoff 3=Farbstoff 4=Säurungsstoff 5=Konservierungsstoff 6=Verdickungsmittel 7=Antioxidationsmittel 8=aus Geflügelfleisch 9=Nitritpökelsalz (Kochsalz) 10=Sauce Bernaise 11=Sußholzwurzel 12=Phosphat 13=Geschmacksverstärker E621
Mit folg. Allergenen: E150 E122/E160b E104/E110 mittel E200/E210 14=Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse E407/E415/E410/E412 mittel E300/E223/E320 15=Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), Erdnüsse 16=Sellerie, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse 17=Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse 18=Milcherzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
E450 19=Holländaise m.planzl. Fett
20=Cyclamat+Saccharin
21=Milcherzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse