

alle Menüs incl. Dessert

	<b>Menü A - Silber Klassiker</b> € 5,45	<b>Menü B - Blau Vegetarisch</b> € 5,45	<b>Menü C - Kalt Kalte Platte</b> € 5,45	<b>Menü D - Grün Pasta &amp; Eintopf</b> € 5,45	<b>Menü F Salatplatten</b> € 3,90	<b>Menü G - Schwarz Kleiner Genuss</b> € 5,45	<b>Menü H - Gold Gourmet</b> € 6,90	<b>Menü I - Rot Leichte Küche</b> € 5,45	
<b>MO 27.02.</b>	<b>Rinderfrikadelle</b> in brauner Sauce, dazu Brechbohnen und Kartoffeln *	<b>Italienischer Auflauf</b> mit Vollkornspirelli, Mascarpone, verschiedene Gemüse und Käseauflage *	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Bauernsalat, dazu Obstgarnitur *	<b>Grüner Erbseneintopf</b> dazu Bockwurst und ein Brötchen	<b>"Louisiana"</b> Blattsalate, Hähnchenbrust- streifen, Paprika, Mais, dazu Cocktaildressing *	<b>Kleines Schweineschnitzel</b> dazu brauner Sauce, dazu Brechbohnen und Kartoffeln	<b>Paniertes Schollenfilet</b> dazu Blattspinat und Speckkartoffeln	<b>Spanische Geflügelpfanne</b> Paprika, Champignons, Zwiebeln und Tomaten, dazu Gemüserais * CH	
<b>DI 28.02.</b>	<b>Paniertes Schweinekotelett</b> auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree	<b>Holsteiner Graupensuppe</b> mit Wurzelgemüse und 3 Sojabällchen *	<b>Milchreis mit Früchten,</b> dazu Apfelkompott *	<b>Tortellinauflauf "Napoli"</b> Fleischtortellini mit Paprika, Zucchini, Oliven und Käseauflage	<b>"Florida"</b> gek. Schinken, Ananas, Blattsalate, Currydressing	<b>Wirsingintopf</b> mit einer Geflügelbockwurst * CH	<b>Schweinefilet "Zingara"</b> in Paprikarahm, dazu Broccoligemüse und Kartoffeln	<b>Kohlroulade "Hausfrauen Art"</b> (Hackfleischfüllung) in Specksauce, dazu Kartoffel- püree	
<b>MI 29.02.</b>	<b>Schweineroulade (Hackfleischfüllung)</b> in Kräuter- Senfsauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	<b>Oberammergauer Dampfnudel</b> (mit Kirschenfüllung), dazu Vanillesauce *	<b>Pikante Sülze "Hausfrauen Art"</b> dazu Remouladensauce und Speckkartoffelsalat	<b>Hähnchen- Champignonpfanne</b> dazu Makkaroni und Blattsalat *	<b>Griechische Art</b> frischer Salat, Hirtenkäse, Oliven, Hausdressing *	<b>3 kleine Frikadellen</b> mit Kräuter- Senf- Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce, dazu Rotkohl und Knödel *	<b>Gulaschsuppe "Gärtnerin Art"</b> mit Kartoffelgemüseeinlage, Paprika und Schweinefleisch CH	
<b>DO 01.03.</b>	<b>Halbes Hähnchen</b> vom Grill auf Djuwetschreis *	<b>Griechischer Gemüseauflauf</b> Kartoffeln, Paprika, Aubergine, Tomate, Hirtenkäse *	<b>Pikanter Nudelsalat</b> in leichter Mayonnaise, garniert mit Thunfisch und Ei *	<b>Gabelspaghetti</b> mit Rinderhackfleischsauce und Salat *	<b>Schlemmersalatplatte</b> Blattsalate, Tomaten, Champignonköpfe, Schinkenstreifen, Hausdres- sing	<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Gemüsesauce, dazu Vollkornnudeln * CH	<b>Kalbsbraten</b> in Rahmsauce, dazu Erbsen und Kartoffeln *	<b>Schinkenbraten "Prager Art"</b> in brauner Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpü- ree	
<b>FR 02.03.</b>	<b>Heringstipp "Rheinische Art"</b> mit Zwiebeln, Apfel und Gurke, dazu Salzkartoffeln *	<b>Gemüseschnitzel "Milano"</b> mit Tomatenrahmsauce, dazu Nudeln und Salat *	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Portionssenf und Kartoffelsalat	<b>Schnittbohnsuppe</b> mit Wurzelgemüse, dazu eine Mettwurst	<b>"Leichte Linie"</b> Salatplatte mit Tomaten, Gurken, Zucchini, Möhren- streifen, dazu Cocktaildres- sing *	<b>Schweinerippchen</b> auf dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree	<b>Gefüllte Hähnchenbrustroulade</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kaisergemüse und Zwiebel- reis *	<b>Lammhacksteak</b> in Sauce der Provence, dazu ZucchiniGemüse und Kartoffeln * CH	
<b>SA 03.03.</b>	<b>Schweinebraten</b> in brauner Sauce, dazu Rotkohl und Knödel	<b>Grießpudding</b> mit Zimt und Zucker, dazu Pflaumensauce *	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>Kombiangebot: 1 Salatplatte und 1 Warmgericht* 8,50 € oder: 1 Kaltgericht und 1 Warmgericht* 8,50 € * Menü H Gourmet ausgeschlossen</b></p> </div>			<div style="text-align: center;"> <p><b>Deutsches Rotes Kreuz</b></p> </div>			<b>Gemüseeintopf "Pichelsteiner Art"</b> mit Kartoffelwürfeln und Hähnchenbruststreifen *
<b>SO 04.03.</b>	<b>Rinderbraten</b> in Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln *	<b>Eieromelett</b> auf Leipziger Allerlei, dazu Kartoffelpüree *							<b>Kreisverband Mülheim an der Ruhr e.V.</b> Löhstr. 18 45468 Mülheim an der Ruhr <b>Telefon 0208 - 45 00 636</b>

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. zugel. 1=Farbstoff 2=Farbstoff 3=Farbstoff 4=Säurungs- 5=Konservierungs- 6=Verdickungsmittel 7=Antioxidations- 8=aus Geflügel- 9=Nitritpökelsalz (Kochsalz) 10=Sauce Bernaise 11=Sußstoffmischung von 12=Phosphat 13=Geschmacks- Zusatzstoffen: E150 E122/E160b E104/E110 mittel stoffe E200/E210 E407/415/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 Mit folg. Allergenen: Spüren können immer enthalten sein 14=Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse