

# SPEISEPLAN

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 30.01.</b>	<b>Kohlroulade "Hausfrauen Art"</b> (Hackfleischfüllung) in Specksauce, dazu Kartoffeln  kJ 1810 kcal 432 E 17 KH 63 Fett 12 ZS 9,14,16,18	<b>Gemüseallerlei</b> (Karotten, Zucchini, Kohlrabi, Mais) in Käsesauce dazu Nudeln *	<b>Kasseler Lummerbraten</b> mit Gewürzgurke und Senf, dazu westfälischer Kartoffelsalat	<b>Tortellini</b> mit Käsefüllung, dazu Tomatenrahmsauce und Salat *	<b>"Rheinland"</b> frischer Salat, geriebener Gouda, Schinkenwurst, Hausdressing	<b>Kleines Schweineschnitzel</b> mit Nudeln und Tomatensauce	<b>Rinderbraten</b> mit Zwiebel- Rotweinsauce, dazu Mandel- Broccoli und Kartoffeln *	<b>Putenrollbraten</b> in brauner Sauce, dazu Weißkohl- Karottengemüse und Kartoffeln * CH	
<b>DI 31.01.</b>	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b> (Putenschinken u. Käse) auf Reis, Curryrahmfruchtsauce und Erbsen-Möhrengemüse *	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree *	<b>Blaubeerpfannekuchen</b> dazu Vanillesauce * CH	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Rinderhackfleischsauce, dazu Salat *	<b>"TexMex"</b> Blattsalate, Hähnchenkeule, Mais, Peperoni, Zucchini, Thousand-Island- Dressing *	<b>4 Köttbullar (Hackfleischbällchen)</b> mit Preiselbeerrahmsauce, dazu Nudeln	<b>Kalbsbraten</b> im eigenen Saft, dazu Spargelgemüse und Kartoffeln *	<b>Schweinebraten</b> in brauner Sauce, dazu Rotkohl und Knödel	
<b>MI 01.02.</b>	<b>Currywurst</b> Rostbratwurst in Currysauce, dazu Balkangemüse und Reis	<b>Bunter Gemüseauflauf</b> mit Karotten, Zucchini, Kartoffelwürfel und Käseauflage *	<b>Heringssalat "Helgoländer Art"</b> mit Rote Beete, dazu Speckkartoffelsalat	<b>Wirsingintopf "Bürgerlich"</b> dazu eine Bockwurst	<b>"Schweizer Art"</b> frischer Salat, Schinken, Käse, Champignons, Cocktaildressing	<b>Bratwürstchen</b> mit Sauce, dazu Rotkohl und 1 Knödel	<b>Hirschgulasch</b> mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Spätzle *	<b>Hähnchenbrust-geschnetzeltes</b> mit Paprika und Tomaten, dazu Reis * CH	
<b>DO 02.02.</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> auf Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree *	<b>Linseneintopf</b> mit Wurzelgemüse und 3 Sojabällchen * CH	<b>Rhabarber-Erdbeer-Kompott</b> dazu feiner Vanillepudding *	<b>Schweinegeschnetzeltes "Berner Art"</b> dazu Nudeln und Blattsalat	<b>"Bombay"</b> frischer Salat, Filetscheiben, Pfirsich, geröst. Mandeln, Currydressing	<b>Hähnchenbrust natur</b> auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree *	<b>Seehechtfilet</b> auf Blattspinat, dazu Kräutersenfauce und Kartoffeln *	<b>Prager Schinkenbraten</b> in Bratensauce, dazu Wirsing und Kartoffeln	
<b>FR 03.02.</b>	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Dillsauce, dazu Reis und Salat *	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen und Mandeln, dazu Vanillesauce *	<b>Frikadelle</b> mit Ketchup, dazu Nudelsalat	<b>Sauerkrauteintopf "Bürgerlich"</b> mit Mettwurst	<b>Griechische Art</b> frischer Salat, Hirtenkäse, Oliven, Hausdressing *	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Sauce, dazu Bohnen und Kartoffeln *	<b>5 Schweinefiletmedaillons "Ratsherren Art"</b> dazu Speckbohnen und Kartoffeln	<b>Hähnchenbrust natur</b> in Geflügelsauce, dazu Karottenscheiben und Kartoffelpüree * CH	
<b>SA 04.02.</b>	<b>Rinderfrikadelle</b> in Champignonsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree *	<b>2 Apfelstrudel</b> dazu Vanillesauce *	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>Kombiangebot: 1 Salatplatte und 1 Warmgericht* 8,50 €</b> oder: <b>1 Kaltgericht und 1 Warmgericht* 8,50 €</b> * Menü H Gourmet ausgeschlossen</p> </div>						<b>Westfälische Kartoffelsuppe</b> mit Möhren, Lauch und Sellerie und einem Paar Bockwürstchen *
<b>SO 05.02.</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> auf Erbsengemüse, dazu Geflügelsauce und Kartoffeln *	<b>Französischer Nudelaufauf</b> mit Ratatouille und Käseauflage *							<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. zugef. 1=Farbstoff 2=Farbstoff 3=Farbstoff 4=Säuerungsmittel 5=Konservierungsstoffe E200/E210 6=Verdickungsmittel E407/415/E410/E412 7=Antioxidationsmittel E300/E223/E230 8=aus Geflügelfleisch zusammengefügt u. gegart 9=Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoffe E250) 10=Sauce Bernaise Hollandaise m. planizl. Fett 11=Sußstoffmischung von Cyclamat + Saccharin 12=Phosphat E450 13=Geschmacksverstärker E621  
 Mit folg. Allergenen: 14=Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse 15=Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse), Erdnüsse 16=Sellerie, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse 17= Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse 18=Milcherzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse