

# BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 49

# HÖMMA, WAT LECKER!

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts & Kuchen\*



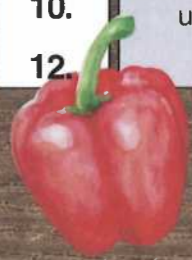
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Tagesangebot</b> 6,90 €	<b>Leichte Küche</b> 8,50 €	<b>Leckere Vielfalt</b> 9,80 €	<b>Leibgerichte</b> 9,80 €	<b>Vegetarische Menüs</b> 7,50 €	<b>Leckeres aus'm Pott</b> 7,90 €	<b>Salat &amp; Gedöns (kalt)</b> 7,70 €	<b>Süß &amp; Fruchtig</b> 7,40 €

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
04. 12.	05. 12.	06. 12.	07. 12.	08. 12.	09. 12.	10. 12.
1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8
Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte	Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen	Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich	Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen	Cappuccino Pudding Käsesahne-Pfirsich	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen	Apfel-Bananenmus Erdbeer-Creme-Schnitte

<b>Mo</b> 04. 12.	<b>Di</b> 05. 12.	<b>Mi</b> 06. 12.	<b>Do</b> 07. 12.	<b>Fr</b> 08. 12.	<b>Sa</b> 09. 12.	<b>So</b> 10. 12.	
<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln (A1,C,G,I,5,9)	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree (A1,G,2,4,5,9)	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln (A1,I,4)	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse (A1,G,I,9)	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce (A1,G,I,J,2,5,9)	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kartoffeln und Kasselerwürfel (A1,I,2,5)	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf (C,G,I,J,2,3,5,9)	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott (G,5,9)
<b>Linseneintopf</b> mit Geflügelbockwurst (A1,I,2,4,5)	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln (A1,G,I,9)	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse & Reis (A1,C,F,G,I,J,5,9)	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Gabelspaghetti und Apfelmus (A1)	<b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (A1,C,F,G,I,J,3,5,9)	<b>Südländische Nudelpfanne</b> mit Tomaten, Paprika und Auberginen (A1,I)	<b>Salatteller mit Shrimps</b> und Salaten der Saison mit French-Dressing (C,D,G,I,J,2,3,5,9)	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott (A1,C,G,9)
<b>Bunte Reispfanne</b> mit Hähnchenfleisch (A1,F,I,3)	<b>Frikadelle auf Wirsinggemüse</b> dazu Salzkartoffeln (A1,C,G,I,J,5,9)	<b>Fischfilet "Naturell"</b> in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis (A1,D,G,I,5,9)	<b>Jägerschnitzel</b> mit Butterkartoffeln und Möhrensalat (A1,C,G,I,5,9)	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat (A1,C,G,I,9)	<b>Gekochte Eier</b> auf Rahmspinat und Salzkartoffeln (A1,C,G,I,5,9)	<b>Italienischer Tomaten-salat</b> mit Mozzarella, Lauch, Zwiebeln, Oliven und Kräuter-Dressing (C,G,J,2,3,5,9)	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze (A1,G,5,9)
<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus (A1,C)	<b>"Gutsherrentopf"</b> kräftiger Gemüsetopf mit Kasselerfleisch (A1,I,2,5)	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln (C,D,G,J,2,3,5,9)	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln (A1,G,I,2,3,5,9)	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,I,5,9)	<b>Herzhafte Gemüsebolognese</b> mit Vollkornnudeln (A1,I)	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing (A1,F,G,2,9)	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen (A1,G,5,9)
<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce, Reis & Rohkostsalat (A1,C,I,J,2,3,5)	<b>Fleischnudeln</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree (A1,C,G,I,J,3,5,9)	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch (A1,F,I,3)	<b>Feines Seefisch-Filet (Natur)</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln (A1,D,G,I,5,9)	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat (A1,C,I,J,2,3,5)	<b>Schnibbelbohnen-Eintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler (A1,I,2,5)	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing (C,G,J,2,3,5,9)	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtzucker und Apfelkompott (G,9)
<b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Würstwürfeln (A1,G,I,J,2,5,9)	<b>Feine Bratwurst</b> in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln (A1,G,I,9)	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseris (A1,C,G,I,5,9)	<b>Karibischer Reis</b> mit Ananas und Mango, dazu gegrillte Hähnchenbrust (F,I)	<b>PFANNKUCHEN</b> mit Rosinen & Quarkfüllung dazu Zimtzucker (A1,C,G,9)	<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce (A1,G,5,9)		
<b>Geflügel Cordon Bleu</b> in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln (A1,C,G,I,9)	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Steckrübgemüse und Kartoffeln (A1,G,I,5,9)	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis (I,4)	<b>Schweinefilet in Champignonsauce</b> mit Rotkohl und Spätzle (A1,C,G,I,5,9)				

**Deutsches Rotes Kreuz**  
☎ **0208 45006 36**  
✉ [menueservice@drk-muelheim.de](mailto:menueservice@drk-muelheim.de)  
DRK-Kreisverband Mülheim an der Ruhr e.V.  
Aktienstraße 58, 45473 Mülheim an der Ruhr

**Probiertage** vom 27.-30.11.  
Jedes Menü nur **5€**



1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Fomfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischeerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellirie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. \*Die Allergienhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Belegzetteln.