

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 10

1

Tages-
angebot

7,80 €

2

Leichte
Küche

9,90 €

3

Leckere
Vielfalt

11,20 €

4

Leib-
gerichte

11,20 €

5

Vegetarische
Menüs

8,50 €

6

Leckeres
aus'm Pott

9,10 €

7

Salat & Gedöns
(kalt)

8,90 €

8

Süß &
Fruchtig

8,30 €

Mo
02.
03.

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut mit
Kartoffelpüree
[G],2,4,5,A,S

Rinderbraten in
Bratenjas mit Bohnen &
Salzkartoffeln
A,I,Ri

Hähnchenschnitzel mit
Paprikagemüse und
Butterreis
[G],5,A,Gef,I

Schweizer
Sahnegeschnetzeltes
mit kleinen Möhren &
Spätzle
[C],[G],A,I,S

Spaghetti 'Funghi'
Italienische Nudeln in
Pilzsauce und Olivenöl
[G],A,I,veg

Möhrengemüse
Hausfrauenart mit
Fleischer-Frikadelle
[C],5,A,S,Sn

Paniertes
Schweineschnitzel mit
Kartoffelsalat und Senf
[C],[G],2,3,5,A,S,Sn

Milchreis mit heißen
Kirschen
[G],5,veg

Mo
02.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Apfelmus
Käse-
Mandarinen-
Schnitte

Di
03.
03.

Delikate Putenpfanne
mit Gemüse und Reis
[G],A,F,Gef,I

Grobe Bratwurst in
Bratenjas mit
Apfelrotkohl und
Kartoffeln
3,5,A,I,S

Schweinegulasch in
pikanter Champignon-
Rahm-Sauce dazu
Spirellis
[G],5,A,I,S

Hähnchenbrustfilet
"Florentiner Art" auf
Käsesauce mit
Blattspinat & Nudeln
[G],5,A,F,Gef,I

Mini-Frühlingsrollen mit
chinesischem Gemüse &
feinem Wildreis
[C],[G],3.,A,F,I,veg

Grünkohleintopf mit
Kasslerwürfel
2,5,A,I,S,Sn

Chefsalat mit Schinken,
Käse und Ei, dazu
Cocktail-Dressing
[C],[G],2,3,4,5,S,Sn

Germknödel mit
Vanillesauce
[C],[G],5,A,veg

Di
03.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Joghurt mit
Rhabar-
bermus
Mandel-
Butter-
kuchen

Mi
04.
03.

Currywurstpfanne mit
frischen Zwiebeln &
Paprikakartoffeln
5,A,I,Sn

Geflügel-Hackbraten in
würziger Sauce mit
Mischgemüse & Nudeln
[C],[G],A,Gef,I,Sn

Vollkorn-Spaghetti
'Tonno' Nudeln in
leckerer Thunfischsauce
dazu Möhrensalat
[D],3,5,A,I

Rindersauerbraten in
delikater Sauce dazu
Rotkohl und
Kartoffelknödel
[G],2,5,Ri

Rührei mit Rahmspinat
und Kartoffeln
[C],[G],5,A,I,veg

Chilli con Carne mit
roten Bohnen und
körnigem Reis
A,I,Ri

Salatteller mit
verschiedenen
Rohkostsalaten, dazu
Haus-Dressing
[C],[G],2,3,5,Sn,veg

Griesflammeri 'Baden
Baden' mit Fruchtsoße
[G],5,A,veg

Mi
04.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Schoko-
mousse mit
Kirsche
Mandel-
Bienen-
stich

Do
05.
03.

Fischfrikadelle mit
Ratatouille und
Kartoffelpüree
[D],[G],3,5,A,I,Sn

Belgischer
Gemüseeintopf mit
Geflügelwiener
2,4,A,I

Chicken-Nuggets mit
Ketchupsoße, Reis und
Krautsalat
[C],2,3,5,A,Gef,I,Sn

Spießbraten in Paprika-
Rahm-Sauce mit
Bohnengemüse und
Salzkartoffeln
[G],5,A,I,S

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce "Holländische
Art" dazu Pasta Tricolore
[G],A,I

Bulgurpfanne mit
Hirtenkäsewürfel und
mediterranem Gemüse
[G],A,I,veg

Hirten-Käse mit Tomate,
Lauch, Zwiebeln &
schwarzen Oliven,
Honig-Senf-Dressing
[C],[G],2,3,5,Sn,veg

Sahnegrießbrei mit
Waldfrüchten
[G],5,A,veg

Do
05.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Milch-
creme mit
Beeren
Apfel-
streusel-
kuchen

Fr
06.
03.

Frische Reibekuchen mit
leckerem Apfelmus
[C],A,veg

Feine Rinderfrikadelle in
Sauce mit Kräutern der
Provence dazu
Karottenscheiben & Reis
[C],5,A,I

Deftige Kohlroulade in
Speck-Zwiebel-Sauce
mit Kartoffelpüree
[G],2,4,5,A,S

Matjesfilet in
Kräutermarinade dazu
Speckböhnen &
Kartoffeln
[D],[G],2,4,5,A,I,S

Tortellini 'Vegetarische
Art' in fruchtiger
Tomatensauce
[C],[G],A,I,veg

Eintopf von frischem
Kohlrabi mit gebratenen
Fleischklößchen
[C],[G],5,A,I,S,Sn

Salatteller 'Rustica' mit
Weißkohl, Tomate,
Gurke, Möhren,
Hackfleischbällchen,
Sauerrahm-Dressing
[C],[G],A,I,S,Sn

Eierpfannkuchen gefüllt
mit Heidelbeeren dazu
Vanillesauce
[C],5,A,veg

Fr
06.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Cappuccino
Pudding
Käse-
sahne-
Pfirsich

Sa
07.
03.

Herhaftes Saftgulasch
vom Schwein mit
Nudeln und Mischsalat
[C],[G],2,3,5,A,I,S,Sn

Holsteiner
Kartoffelsuppe mit
Wursteinlage
[G],2,I,S,Sn

Curry-Spinat-Pfanne mit
Linsen, dazu
Sesamkartoffeln
A,I,Se,veg

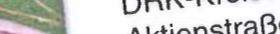
Gedünstetes
Seelachsfilet auf
Blattspinat mit
Kräutersenfsauce & Reis
[D],[G],5,A,I,Sn

Deutsches
Rotes
Kreuz

0208 45006 36

menueservice@drk-muelheim.de

DRK-Kreisverband Mülheim an der Ruhr e.V.
Aktienstraße 58, 45473 Mülheim an der Ruhr



1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 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 / Fischzeugnisse; [E]= Erdnusse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenstandnuss); [I]= Sellerie / Sellerierzeugnisse; [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 glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. Die Allergenhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!

Gewünschtes Menü
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

Mo
02.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Apfelmus
Käse-
Mandarinen-
Schnitte

Di
03.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Joghurt mit
Rhabar-
bermus
Mandel-
Butter-
kuchen

Mi
04.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Schoko-
mousse mit
Kirsche
Mandel-
Bienen-
stich

Do
05.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Milch-
creme mit
Beeren
Apfel-
streusel-
kuchen

Fr
06.
03.

1 2 3 4
5 6 7 8

Cappuccino
Pudding
Käse-
sahne-
Pfirsich

Sa
07.
03.

1 2 3 4
5 8

Erdbeer-
Zitronen-
Mousse
Kirsch-
streusel-
kuchen

So
08.
03.

1 2 3 4
8

Apfel-
Bananen-
mus
Erdbeer-
Creme-
Schnitte

Bestellschein von: