

# HÖMMA, WAT LECKER!

## BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 10

Gewünschtes Menü  
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €\*

	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 €		
<b>Mo</b> 02. 03.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  [G],2,4,5,A,S	Rinderbraten in Bratenjus mit Bohnen & Salzkartoffeln  A,I,Ri	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis  [G],5,A,Gef,I	Schweizer Sahnegeschnitzeltes 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	<b>Mo</b> 02. 03.	<div>1234</div> <div>5678</div> <div>Apfelmus</div> <div>Käse- Mandarin- Schnitte</div>
<b>Di</b> 03. 03.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis  [G],A,F,Gef,I	Grobe Bratwurst in Bratenjus 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	<b>Di</b> 03. 03.	<div>1234</div> <div>5678</div> <div>Joghurt mit Rhabar- bermus</div> <div>Mandel- Butter- kuchen</div>
<b>Mi</b> 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	<b>Mi</b> 04. 03.	<div>1234</div> <div>5678</div> <div>Schoko- mousse mit Kirsche</div> <div>Mandel- Bienen- stich</div>
<b>Do</b> 05. 03.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree  [D],[G],3,5,A,I,Sn	Belgischer Gemüseintopf mit Geflügelwiener  2,4,A,I	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat  [C],2,3,5,A,Gef,I,Sn	Spießbraten in Paprika- Rahm-Sauce mit Bohngemüse 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	<b>Do</b> 05. 03.	<div>1234</div> <div>5678</div> <div>Milch- creme mit Beeren</div> <div>Apfel- streusel- kuchen</div>
<b>Fr</b> 06. 03.	Frische Reibekuchen mit leckerm 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 Speckbohnen & 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	<b>Fr</b> 06. 03.	<div>1234</div> <div>5678</div> <div>Cappuccino - Pudding</div> <div>Käse- sahne- Pfirsich</div>
<b>Sa</b> 07. 03.	Herzhaftes 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 Kräutersensauce & Reis  [D],[G],5,A,I,Sn				Milchreis mit roter Grütze  [G],5,veg	<b>Sa</b> 07. 03.	<div>1234</div> <div>8</div> <div>Erdbeer- Zitronen- Mousse</div> <div>Kirsch- streusel- kuchen</div>
<b>So</b> 08. 03.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln  [G],5,A,I,S	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren & Reis  [G],A,F,Gef,I	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce  [G],5,A,I	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln  5,A,I,S				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce  [G],2,4,5,A,veg	<b>So</b> 08. 03.	<div>1234</div> <div>8</div> <div>Apfel- Bananen- mus</div> <div>Erdbeer- Creme- Schnitte</div>



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

Bestellschein von:

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 / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [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]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [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, ausgenommen 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!