HÖMMA, WAT LECKER!

	1 Tages-angebot 7,25 €	2 Leichte Küche 9,20 €	3 Leckere Vielfalt 10,40 €	4 Leib-gerichte 10,40 €	5 Vegetarische Menüs 7,90 €	6 Leckeres aus'm Pott 8,50 €	7 Salat & Gedöns (kalt) 8,30 €	8 Süß & Fruchtig 7,70 €
Mo 26. 05.	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 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
Di 27. 05.	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	Zartes Hähnchenbrustfilet 'Florentiner Art' auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln [G],5,A,F,Gef,I	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse & feinem Wildreis [C],[G],3.,A,F,I,veg	Gärtnerin-Eintop mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage 5,A,I,Ri	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
Mi 28. 05.	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 Rohkostsalten, dazu Haus-Dressing [C],[G],2,3,5,Sn,veg	Griesflammeri 'Baden Baden' mit Fruchtsoße [G],5,A,veg
Do 29. 05.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree [D],[G],3,5,A,I,Sn	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst 2,4,A,Gef,I	Seehecht in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kräuterpüree [D],[G],5,A,I	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
Fr 30. 05.	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 Speckböhnchen & 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, Tomaten, Gurken, Möhren & Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing [C],[G],A,I,S,Sn	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce [C],5,A,veg
Sa 31. 05.	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 Kräutersenfsauce & Reis [D],[G],5,A,I,Sn				Milchreis mit roter Grütze [G],5,veg
So 01. 06.	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	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce [G],5,A,I,veg	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 5,A,I,S				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce [G],2,4,5,A,veg

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 22

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

Mo 26. 05.	1 2 3 4 5 6 7 8	Apfelmus	Käse-Mandarinen-Schnitte
Di 27. 05.	1 2 3 4 5 6 7 8	Joghurt mit Rhabarbermus	Mandel-Butterkuchen
Mi 28. 05.	1 2 3 4 5 6 7 8	Schokomousse mit Kirsche	Mandel-Bienenstich
Do 29. 05.	1 2 3 4 5 6 7 8	Milchcreme mit Beeren	Apfelstreuselkuchen
Fr 30. 05.	1 2 3 4 5 6 7 8	Cappuccino-Pudding	Käsesahne-Pfirsich
Sa 31. 05.	1 2 3 4 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse	Kirschstreuselkuchen
So 01. 06.	1 2 3 4 8	Apfel-Bananenmus	Erdbeer-Creme-Schnitte

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 / 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 Allergenhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!