

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **38**

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 €
Mo 14. 09.	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat [C],2,3,5,A,I,Sn	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln [G],A,F,I	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree [G],A,I	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis [D],[G],A,I	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel [G],5,A,F,I	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch 5,A,I	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf [C],[G],2,3,5,A,Sn	Milchreis mit heißen Kirschen [G],5
Di 15. 09.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat [C],[G],5,A,I,Sn	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt [G],3,4	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 3,A,F,I	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln [G],2,5,A,I,phos	Rührei mit Rahmspinat und Püree [C],[G],5,A,I	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener 2,4,5,I	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing [C],[G],2,3,4,5,Sn	Germknödel mit Vanillesauce [C],[G],5,A
Mi 16. 09.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree [G],2,5,A,phos	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln [D],[G],5,A,I	Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten- Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat [C],[G],2,3,5,A,I,Sn	Geflügelfilets in Paprika- Sahne-Sauce mit Mais- Erbsengemüse & Farfalle Nudeln [G],5,A,I	Kürbiscurry mit Reis [G],5,A,I	Spaghetti Carbonara Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne- Sauce dazu Karotten- Salat [G],2,4,5,A,I	Salatteller Köttbullar mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing [C],[G],2,3,5,Sn	Sahnegrießbrei mit Himbeeren [G],5,A
Do 17. 09.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat [C],[G],2,3,5,A,I,Sn	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,Sn	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti 5,A,I	Herzhafter Kasselerack in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln [G],5,A,I	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln [C],[G],2,5,A,A3,I	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree [G],2,5,A,I	Hirten-Käse mit Tomate, Lauch, Zwiebeln & schwarzen Oliven, Honig-Senf-Dressing [C],[G],2,3,5,Sn	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce [C],[G],5,A,phos
Fr 18. 09.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln [G],5,A,I	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln [G],A,F,I	Geflügelkräuterbällchen in würziger Curry-Sauce mit Mischgemüse und Reis [C],[G],A,I,Sn	Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat [D],A,I	Gemüse-Kartoffel- Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken [G],5,A,I	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A,F,I	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomate, Gurke, Möhren, Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing [C],[G],A,I,Sn	Beerengrütze mit Vanillesauce [G],5
Sa 19. 09.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnegemüse und Paprikakartoffeln 5,A,I	Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch 5,A,I	Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat [C],[G],5,A,I	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln [D],[G],5,A,I				Milchreis mit roter Grütze [G],5
So 20. 09.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis [G],2,A,F,I	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln [G],A,I	Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti 3,5,A,I	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A,I				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce [G],2,4,5,A

Mo 14. 09.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	Apfelmus
	☐ 5	☐ 6	☐ 7	☐ 8	
Di 15. 09.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	Joghurt mit Rhabarbermus
	☐ 5	☐ 6	☐ 7	☐ 8	
Mi 16. 09.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	Schokomousse mit Kirsche
	☐ 5	☐ 6	☐ 7	☐ 8	
Do 17. 09.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	Milchcreme mit Beeren
	☐ 5	☐ 6	☐ 7	☐ 8	
Fr 18. 09.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	Cappuccino - Pudding
	☐ 5	☐ 6	☐ 7	☐ 8	
Sa 19. 09.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	Erdbeer-Zitronen-Mousse
				☐ 8	
So 20. 09.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	Apfel-Bananenmus
				☐ 8	

 **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 / Erdnuserzeugnisse; [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 Allergienhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **39**

Gewünschtes Menü
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

HÖMMA, WAT LECKER!



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)**

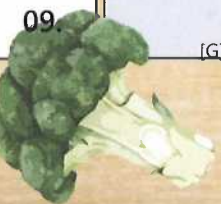
8,90 €

8

**Süß &
Fruchtig**

8,30 €

Mo 21. 09.	1 2 3 4 5 6 7 8	Apfelmus Käse- Mandarinen- Schnitte	Mo 21. 09.	Makkaroni al Forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni [G],A,I	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse & Langkornreis [G],A,I	Wirsingroulade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln 2,4,A,I	Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße [G],2,3,5,A,I	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln [C],[G],5,A,I,phos	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 5,A,I	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur [C],[G],2,3,5,A,Sn	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott [G],5
Di 22. 09.	1 2 3 4 5 6 7 8	Joghurt mit Rhabar- bermus Mandel- Butter- kuchen	Di 22. 09.	Buntes Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel & Champignons dazu Reis [G],2,A,I	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel- Wiener 2,4,A,I	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 5,A,I	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat [C],2,3,5,A,I,Sn	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur [C],[G],5,A,I	Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 3,5,A,I	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing [C],[G],2,3,5,Sn	Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G],5,A
Mi 23. 09.	1 2 3 4 5 6 7 8	Schoko- mousse mit Kirsche Mandel- Bienen- stich	Mi 23. 09.	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln [G],2,5,A,F,I	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis [C],[G],5,A,I,Sn	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln [D],A,I	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl & Röstiecken 2,3,5,A,Sn	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini-salat [C],[G],3,5,A,F,I	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen [C],5,A,I,Sn	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing [G],2,A,F	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott [C],[G],2,A
Do 24. 09.	1 2 3 4 5 6 7 8	Milch- creme mit Beeren Apfel- streusel- kuchen	Do 24. 09.	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis [C],[G],A,I,Sn	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse & Spirellis 5,A,I	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,Sn	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle [C],[G],5,A,I	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 3,A,I	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce [G],5,A,I	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing [C],[D],[G],2,3,5,Sn	Quarkkeulchen mit Vanillesauce [G],5,A
Fr 25. 09.	1 2 3 4 5 6 7 8	Cappuccino Pudding Käse- sahne- Pfirsich	Fr 25. 09.	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus [C],2,A	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree [G],2,5,A,I,phos	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln [G],A,I	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis [D],[G],5,A,I,Sn	Champignons a la Creme mit kleinen Bandnudeln [G],5,A,I	Altdeutscher Stielseintopf mit Schweinefleischwürfeln 5,A,I	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur [G],3,4,A,A1,phos	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott [G],2
Sa 26. 09.	1 2 3 4 8	Erdbeer- Zitronen- Mousse Kirsch- streusel- kuchen	Sa 26. 09.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 5,A,I	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 2,4,5,I	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree [C],[G],5,A,I	Hähnchensteaks mit feiner Sauce dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln [C],2,3,5,A,Sn				



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= Karmut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstierzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusszeugnisse; [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 / Weichtierzeugnisse; 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 Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!