HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **38**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

	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 15. 09.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>[G],2,4,5,A,S</small>	Rinderbraten in Bratenjus mit Bohnen & Salzkartoffeln <small>A,I,Ri</small>	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis <small>[G],5,A,Gef,I</small>	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren & Spätzle <small>[C],[G],A,I,S</small>	Spaghetti 'Funghi' Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <small>[G],A,I,veg</small>	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle <small>[C],5,A,S,Sn</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>[C],[G],2,3,5,A,S,Sn</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>[G],5,veg</small>
Di 16. 09.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis <small>[G],A,F,Gef,I</small>	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <small>3,5,A,I,S</small>	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <small>[G],5,A,I,S</small>	Zartes Hähnchenbrustfilet 'Florentiner Art' auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <small>[G],5,A,F,Gef,I</small>	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse & feinem Wildreis <small>[C],[G],3,A,F,I,veg</small>	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage <small>5,A,I,Ri</small>	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>[C],[G],2,3,4,5,S,Sn</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>[C],[G],5,A,veg</small>
Mi 17. 09.	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln & Paprikakartoffeln <small>5,A,I,Sn</small>	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse & Nudeln <small>[C],[G],A,Gef,I,Sn</small>	Vollkorn-Spaghetti 'Tonno' Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <small>[D],3,5,A,I</small>	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <small>[G],2,5,Ri</small>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>[C],[G],5,A,I,veg</small>	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <small>A,I,Ri</small>	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalten, dazu Haus-Dressing <small>[C],[G],2,3,5,Sn,veg</small>	Griesflammeri 'Baden Baden' mit Fruchtsoße <small>[G],5,A,veg</small>
Do 18. 09.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <small>[D],[G],3,5,A,I,Sn</small>	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelwienener <small>2,4,A,I</small>	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>[C],2,3,5,A,Gef,I,Sn</small>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>[G],5,A,I,S</small>	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore <small>[G],A,I</small>	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse <small>[G],A,I,veg</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauch, Zwiebeln & schwarzen Oliven, Honig-Senf-Dressing <small>[C],[G],2,3,5,Sn,veg</small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>[G],5,A,veg</small>
Fr 19. 09.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>[C],A,veg</small>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben & Reis <small>[C],5,A,I</small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree <small>[G],2,4,5,A,S</small>	Matjesfilet in Kräutermarinade dazu Speckböhnchen & Kartoffeln <small>[D],[G],2,4,5,A,I,S</small>	Tortellini 'Vegetarische Art' in fruchtiger Tomatensauce <small>[C],[G],A,I,veg</small>	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <small>[C],[G],5,A,I,S,Sn</small>	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren & Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing <small>[C],[G],A,I,S,Sn</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>[C],5,A,veg</small>
Sa 20. 09.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>[C],[G],2,3,5,A,I,S,Sn</small>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <small>[G],2,I,S,Sn</small>	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <small>A,I,Se,veg</small>	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenssauce & Reis <small>[D],[G],5,A,I,Sn</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>[G],5,veg</small>
So 21. 09.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <small>[G],5,A,I,S</small>	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren & Reis <small>[G],A,F,Gef,I</small>	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>[G],5,A,I,veg</small>	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>5,A,I,S</small>				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>[G],2,4,5,A,veg</small>

Mo 15. 09.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Apfelmus Käse-Mandarinenschnitte
Di 16. 09.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen
Mi 17. 09.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich
Do 18. 09.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen
Fr 19. 09.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8	Cappuccino Pudding Käsesahne-Pfirsich
Sa 20. 09.	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen
So 21. 09.	☐ 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 / Erdnüsserzeugnisse; [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 / Lupinererzeugnisse; [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!