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 09. 11.	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 10. 11.	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 11. 11.	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 12. 11.	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 Kasselernacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln [G],5,A,I	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln [C],[G],2,5,A,A3,I	Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel 2,4,5,A,Gef,I,Sn	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 13. 11.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln [G],5,A,I	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln [G],A,F,I	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis [C],[G],A,F,Gef,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 14. 11.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln 5,A,I	Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseeintopf 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 15. 11.	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

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 46

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

Mo 09. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Apfelmus / Käse-Mandarinen-Schnitte
Di 10. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Joghurt mit Rhabarbermus / Mandel-Butterkuchen
Mi 11. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Schokomousse mit Kirsche / Mandel-Bienenstich
Do 12. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Milchcreme mit Beeren / Apfelstreuselkuchen
Fr 13. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Cappuccino-Pudding / Käsesahne-Pfirsich
Sa 14. 11.	1 2 3 4 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse / Kirschstreuselkuchen
So 15. 11.	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!