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 23. 11.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,Sn	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti [G],A,F,I	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis [C],A,I	Lummerbraten vom Schwein in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln 5,A,I	Maultaschen Vegetarisch in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat [C],[G],2,3,5,A,I,Sn	Spaghetti Bolognese dazu Gurkensalat [C],2,3,5,A,I,Sn	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf [C],[G],2,3,5,A,Sn	Milchreis mit heißen Kirschen [G],5
Di 24. 11.	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree [G],2,4,5,A,phos	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln [G],A,I	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisoße, Reis & Wachsbohnen-Salat 3,A,I	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße [G],2,3,5,A	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree [G],5,A,F,I	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage 5,A,I	Thunfischsalat nach Art des Hauses mit frischen Salaten dazu French-Dressing [C],[D],[G],2,3,5,I,Sn	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce [C],[G],5,A,phos
Mi 25. 11.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse A,I	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln A,I	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree [D],[G],A,I	Piccata Napoli zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti A,I	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat [G]	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst 2,5,I,phos	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchen & Croutons, Joghurtdressing [G],2,A,F	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße [G],5,A
Do 26. 11.	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 3,A,F,I	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln [D],[G],5,A,I	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat 2,4,A,I	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln [G],5,A,I	Kräuterseitling Schnitzel mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis [C],[G],5,A,I	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch 2,4,A,I	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat [C],[G],2,3,5,A,I,Sn	Germknödel mit Vanillesauce [C],[G],5,A
Fr 27. 11.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 2,5,A,phos	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat [C],[G],5,A,I,Sn	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln 3,A,F,I	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln [D],[G],5,A,I	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken [G],5,A,I	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree [G],2,5,A,I	Elsässer-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing [C],2,3,5,Sn	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten [G],5,A
Sa 28. 11.	Herzhafter Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln 2,3,5,A,I	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle [C],5,A,I,Sn	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli A,I	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate [G],5,A,F,I				Milchreis mit roter Grütze [G],5
So 29. 11.	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A	Schweinebraten in Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse & Kartoffeln A,I,Sn	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce [C],[G],5,A,I	Kleine Bandnudeln mit Hack & Champignons in Sauerrahm [C],[G],4,5,A,I,Sn				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce [C],[G],5,A,phos

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 48

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € *Kuchen 2 €**

Mo 23. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Apfelmus	Käse-Mandarinen-Schnitte
Di 24. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Joghurt mit Rhabarbermus	Mandel-Butterkuchen
Mi 25. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Schokomousse mit Kirsche	Mandel-Bienenstich
Do 26. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Milchcreme mit Beeren	Apfelstreuselkuchen
Fr 27. 11.	1 2 3 4 5 6 7 8	Cappuccino-Pudding	Käsesahne-Pfirsich
Sa 28. 11.	1 2 3 4 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse	Kirschstreuselkuchen
So 29. 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!