

# HÖMMA, WAT LECKER!

## BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **6**

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 €
<b>Mo</b> 02. 02.	Spagetthi 'Bolognese' dazu Krautsalat [C],2,3,5,A,G,I,Ri,Sn	Truthahngulasch mit Möhrengemüse & Penne Nudeln [G],A,Gef,I	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree [G],5,A,I,M,S	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis [D],[G],2,A,I	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel [G],5,A,F,I,veg	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch 5,A,I,Ri	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf [C],[G],2,3,5,A,S,Sn	Milchreis mit heißen Kirschen [G],5,veg
<b>Di</b> 03. 02.	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln und Rote- Beete Salat [C],[G],5,A,I,M,S,Sn	Feiner Milchreis mit Früchten und Zimt [G],3,4,5,veg	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis 3,A,F,Gef,I	'Cordon Bleu' vom Schwein mit Bratensauce, Erbsen & Kartoffeln [G],2,5,A,I,S	Rührei mit Rahmspinat und Püree [C],[G],5,A,I,veg	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener 2,4,5,Gef,I	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
<b>Mi</b> 04. 02.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree [G],2,4,5,A,S	Gedünstetes Seelachsfilet mit Juliennegemüsesauce und Salzkartoffeln [D],[G],5,F,I,M,Wei	'Bifteki' Griechischer Hackbraten mit Hirten- Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat [C],[G],2,3,5,A,I,S,Sn	Geflügelfilets in Paprika- Sahne-Sauce mit Mais- Erbsengemüse & Farfalle Nudeln [G],5,A,Gef,I	Kürbiscurry mit Reis [G],5,A,I,veg	Spaghetti 'Cabonara' Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne- Sauce mit Karotten-Salat [G],2,4,5,A,I,S	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen & Rohkostsalat, dazu Haus- Dressing [C],[G],2,5,Sn	Sahnegrießbrei mit Himbeeren [G],5,A,veg
<b>Do</b> 05. 02.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat [C],[G],2,3,5,A,I,S,Sn	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinen Erbsengemüse und Kartoffelpüree [C],[G],5,A,I,Ri	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti 5,A,Gef,I	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln [G],5,A,I,S	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln [C],[G],2,5,A,A3,I,veg	Grünkohlgemüseintopf 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,veg	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce [C],5,A,veg
<b>Fr</b> 06. 02.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln [G],3,5,A,I,S,Sn	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Broccoli und Fussili Nudeln [G],A,F,Gef,I	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis [C],[G],A,F,Gef,I,Sn	Gebratenes Schollenfilet 'Finkenwerder Art' mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat [D],2,4,5,A,I,S	Gemüse - Kartoffel - Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken [G],5,A,I,veg	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediteranem Gemüse und Bulgur A,F,Gef,I	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomate, Gurke, Möhren, Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing [C],[G],A,I,S,Sn	Beerengrütze mit Vanillesauce [G],5,veg
<b>Sa</b> 07. 02.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohngengemüse und Paprikakartoffeln 5,A,I,S	'Trentiner Markttopf' Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch 5,A,I,S	Deftige Käsespätzle 'Allgäuer Art' mit Zucchini-Möhren-Salat [C],[G],5,A,I,veg	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten & Bandnudeln [D],[G],5,A,I	<div data-bbox="1329 1486 2003 1822">  <p><b>Deutsches Rotes Kreuz</b></p> <p><b>0208 45006 36</b></p> <p> <a href="mailto:menueservice@drk-muelheim.de">menueservice@drk-muelheim.de</a></p> </div>			Milchreis mit roter Grütze [G],5,veg
<b>So</b> 08. 02.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis [G],2,A,F,Gef,I	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln [G],A,I,S	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti 5,A,I	Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten & Kartoffeln A,I,Ri				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce [G],2,4,5,A,veg

<b>Mo</b> 02. 02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Apfelmus
	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	
<b>Di</b> 03. 02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Joghurt mit Rhabarbermus
	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	
<b>Mi</b> 04. 02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Schokomousse mit Kirsche
	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	
<b>Do</b> 05. 02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Milchcreme mit Beeren
	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	
<b>Fr</b> 06. 02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Cappuccino - Pudding
	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	
<b>Sa</b> 07. 02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Erdbeer-Zitronen-Mousse
				<input type="checkbox"/> 8	
<b>So</b> 08. 02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Apfel-Bananenmus
				<input type="checkbox"/> 8	

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 / 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, 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!