

# HÖMMA, WAT LECKER!

## BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **8**

Gewünschtes Menü  
bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €\*

	1	2	3	4	5	6	7	8	Kalenderwoche: 8		
	Tages- angebot 7,80 €	Leichte Küche 9,90 €	Leckere Vielfalt 11,20 €	Leib- gerichte 11,20 €	Vegetarische Menüs 8,50 €	Leckeres aus'm Pott 9,10 €	Salat & Gedöns (kalt) 8,90 €	Süß & Fruchtig 8,30 €	Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:  Desserts 1 €    Kuchen 2 €*  		
Mo 16. 02.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree  [C],[G],5,A,I,S,Sn	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti  A1,F,G,I	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis  [C],A,I,S	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce, Kaisergemüse & Kartoffeln  5,A,I,S	Maultaschen 'Vegetarisch' in heller Sauce mit Käse & Möhren-Rohkostsalat  [C],[G],5,A,I,Sn,veg	Spaghetti Bolognese dazu Gurkensalat  [C],[D],2,3,5,A,Gef,I,Ri,Sn	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf  [C],[G],2,3,5,A,S,Sn	Milchreis mit heißen Kirschen  [G],5,veg	Mo 16. 02.	<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div> <div><div>5</div><div>6</div><div>7</div><div>8</div></div>	Apfelmus  Käse- Mandarin- Schnitte
Di 17. 02.	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree  [G],2,4,5,A,S	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln  [G],A1,I,S	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisoße, Reis & Wachsbohnen-Salat  [C],3,A,I,Ri,Sn	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße  [G],2,5,A,Ri	Bunte Tofu Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree  [G],5,A,F,I,veg	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischseinlage  5,A,I,Ri	Thunfischsalat nach 'Art des Hauses' mit frischen Salaten dazu French- Dressing  [C],[D],[G],1,3,I,Sn	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  [C],5,A,veg	Di 17. 02.	<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div> <div><div>5</div><div>6</div><div>7</div><div>8</div></div>	Joghurt mit Rhabar- bermus  Mandel- Butter- kuchen
Mi 18. 02.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse  A,Gef,I	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln  [G],A,I,S	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree  [D],[G],5,A,I	'Piccata Napoli' zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspagetthi  A,Gef,I	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat  [G],veg	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch  2,4,A,I,S	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchen & Croutons, Joghurtdressing  [G],2,A,F	Griesflammeri 'Baden Baden' mit Fruchtsoße  [G],5,A,veg	Mi 18. 02.	<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div> <div><div>5</div><div>6</div><div>7</div><div>8</div></div>	Schoko- mousse mit Kirsche  Mandel- Bienen- stich
Do 19. 02.	Geflügelschashlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis  [G],3,A,F,Gef,I	Seelachs im Backteig auf Kräuterbutter-Sauce dazu Brokkoli & Salzkartoffeln  [D],[G],5,A,I	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat  2,4,A,I,S	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln  [G],5,A,Gef,I,S	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis  [C],[G],5,A,I	Deftige Erbsensuppe mit Bockwurst  [G],2,5,I,S	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat  [C],[G],2,3,5,A,I,M,S,Sn	Germknödel mit Vanillesauce  [C],[G],5,A,veg	Do 19. 02.	<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div> <div><div>5</div><div>6</div><div>7</div><div>8</div></div>	Milch- creme mit Beeren  Apfel- streusel- kuchen
Fr 20. 02.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  [G],2,5,A,I,S,Sn	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat  [C],[G],5,A,I,veg	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln  A,F,Gef,I	Hoki Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln  [D],[G],5,A,I	Blumenkohl - Broccoli - Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und mit Käse überbacken  [G],5,A,I,veg	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree  [G],2,5,A,I,S	Elsässer-Salat: Eisberg- salat, Radicchio. China- kohl, Tomaten, Zwie- beln. Käsestreifen, Essig-Öl-Dressing  [C],[G],2,3,5,Sn,veg	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten  [G],5,A,veg	Fr 20. 02.	<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div> <div><div>5</div><div>6</div><div>7</div><div>8</div></div>	Cappuccino - Pudding  Käse- sahne- Pfirsich
Sa 21. 02.	Herzhafter Kasselerbraten in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln  2,5,A,I,S	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinder Frikadelle  [C],5,A,I,Ri	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli  A,I,veg	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate  [G],5,A,F,Gef,I	<div><div><div><div></div></div><div>Deutsches Rotes Kreuz</div></div><div>0208 45006 36</div><div><div></div><div>menueservice@drk-muelheim.de</div></div></div>			Milchreis mit roter Grütze  [G],5,veg	Sa 21. 02.	<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div> <div><div>8</div></div>	Erdbeer- Zitronen- Mousse  Kirsch- streusel- kuchen
So 22. 02.	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  [G],A,I,Ri	Schweinebraten in Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse & Kartoffeln  A,I,S,Sn	Bunte Tortellini mit Käse- Spinatsauce  [C],[G],5,A,I,veg	Kleine Bandnudeln mit Hack & Champignons in Sauerrahm  [C],[G],4,5,A,I,Sn				Kaiserschmarrn mit Vanillesoße  [C],[G],5,veg	So 22. 02.	<div><div>1</div><div>2</div><div>3</div><div>4</div></div> <div><div>8</div></div>	Apfel- Bananen- mus  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 je einem 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!