

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **18**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €* 



	1 Tages- angebot 6,90 €	2 Leichte Küche 8,50 €	3 Leckere Vielfalt 9,80 €	4 Leib- gerichte 9,80 €	5 Vegetarische Menüs 7,50 €	6 Lecker aus'm Pott 7,90 €	7 Salat & Gedöns (kalt) 7,70 €	8 Süß & Fruchtig 7,40 €
Mo 29. 04.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>(G) 2,4,5, A, S</small>	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A, Ri</small>	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis <small>(G) 5, A, Gef, L</small>	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleine Möhren und Spätzle <small>(C) (G) A, L, S</small>	Spaghetti 'Funghi' Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <small>(G) A, Veg</small>	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle <small>(C) 5, A, S, Sn</small>	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>(C) (G) 2, 3, 5, A, L, S</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>(G) 5, veg</small>
Di 30. 04.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis <small>(G) A, F, Gef, L</small>	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <small>3, 5, A, L, S</small>	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <small>(G) 5, A, L, S</small>	Zartes Hähnchenbrustfilet 'Florentiner Art' auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <small>(G) 5, A, F, Gef, L</small>	Mini Frühlingsrollen mit Chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <small>(C) (G) 3, A, F, Veg</small>	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage <small>5, A, L, 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 01. 05.	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis <small>3, 5, A, L, S</small>	Geflügel Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>(C) (G) A, F, Gef, L, Sn</small>	Vollkorn-Spaghetti 'Tonno' Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <small>(D) 3, 5, A, L</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, Veg</small>	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <small>A, L, 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 02. 05.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <small>(D) (G) 3, 5, A, L, Sn</small>	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst <small>2, 4, A, Gef, L</small>	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>(C) 2, 3, 5, A, Gef, L, Sn</small>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>(G) 5, A, L, S</small>	Gedünstetes Gemüse mit Sauce 'Holländische Art' dazu Petersilienkartoffeln <small>(G) L, veg</small>	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse <small>(G) A, Veg</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>(C) (G) 2, 3, 5, Sn, veg</small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>(G) 5, A, veg</small>
Fr 03. 05.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>(C) A, veg</small>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree <small>(C) (G) 5, A, L, Ri</small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>4, L, S, Wei</small>	Matjesfilet in Kräutermarinade dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln <small>(D) (G) 2, 4, 5, A, L, S</small>	Tortellini 'Vegetarische Art' in fruchtiger Tomatensauce <small>(C) (G) A, Veg</small>	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <small>(C) (G) 5, A, L, S, Sn</small>	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing <small>(C) (G) A, L, S, Sn</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>(C) 5, A, veg</small>
Sa 04. 05.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>(C) (G) 2, 3, 5, A, L, S, Sn</small>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <small>(G) 2, L, S, Sn</small>	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <small>A, L, S, veg</small>	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln <small>(D) (G) 5, A, L, S, Sn</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>(G) 5, veg</small>
So 05. 05.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <small>(G) 5, A, L, S</small>	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>(G) A, F, Gef, L</small>	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>(G) 5, A, L, veg</small>	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>5, A, L, S</small>				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>(G) 2, 4, 5, A, veg</small>

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
29. 04.	30. 04.	01. 05.	02. 05.	03. 05.	04. 05.	05. 05.
<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8
Apfelmus Käse-Mandarin-Schnitte	Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen	Schoko-mousse mit Kirsche Mandel-Bienestich	Milch-creme mit Beeren Apfel-streusel-kuchen	Cappuccino Pudding Käse-sahne-Pfirsich	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirsch-streusel-kuchen	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 / 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 Allergienhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 19

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*
 Desserts Kuchen

HÖMMA, WAT LECKER!



1

2

3

4

5

6

7

8

Tages-angebot
6,90 €

Leichte Küche
8,50 €

Leckere Vielfalt
9,80 €

Leibgerichte
9,80 €

Vegetarische Menüs
7,50 €

Leckeres aus'm Pott
7,90 €

Salat & Gedöns (kalt)
7,70 €

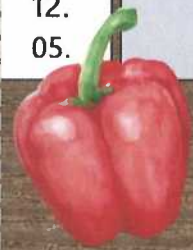
Süß & Fruchtig
7,40 €

Mo 06.05.	<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	
Di 07.05.	<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	
Mi 08.05.	<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	
Do 09.05.	<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	
Fr 10.05.	<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	
Sa 11.05.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Erdbeer-Zitronen-Mousse
	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	
So 12.05.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Apfel-Bananen-mus
	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	

Mo 06.05.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit Erbsen, Möhren und Salbeikartoffeln <small>[G] 2.5 A Gef L</small>	Magerer Schweinebraten mit Fühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>[G] 5 A LS</small>	Vollkorn-Spaghetti 'Carbonara' Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-salat <small>[G] 2.4.5 A LS</small>	Seelachs mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <small>[D] [G] 2 A L</small>	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis <small>3 A F L veg</small>	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage <small>5 A L Ri</small>	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <small>[C] A1 F M</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>[G] 5 M veg</small>
Di 07.05.	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln <small>[G] A Gef L</small>	Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Bete & Reis <small>[C] [G] 3.5 A LS Sn</small>	Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch <small>[G] 5 A LS</small>	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <small>[G] A LS</small>	Eieromelette mit feinem Blattspinat und Kartoffelpüree <small>[C] [G] 5 A L veg</small>	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln <small>[G] A L Ri</small>	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <small>[C] [G] 2.3.5 S Sn</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>[C] [G] veg Wei</small>
Mi 08.05.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Püree <small>[G] 5 A LS</small>	Geflügelschnitzel in feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <small>[G] A Gef L</small>	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis mit pikantem Krautsalat <small>[C] 2.3.5 A L Ri Sn</small>	gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat <small>[D] [G] A L</small>	Klassischer Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <small>[G] 5 A L veg</small>	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage <small>[G] 2.5 L S Sn</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktailldressing <small>[G] 2 A F Gef</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>[G] 5 A M veg</small>
Do 09.05.	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>[G] A LS Sn</small>	Seelachs 'Naturell' mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln <small>[D] [G] 5 A L</small>	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat <small>[C] 2.3.4.5 A LS Sn</small>	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln <small>[G] 5 A L Ri</small>	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce <small>[G] 5 A L veg</small>	Perlgraupeneintopf mit gewürfelterm Kasseler <small>2.5 A LS</small>	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <small>[C] [G] 2.3.5 A F Gef L Sn</small>	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker <small>[C] [G] A veg</small>
Fr 10.05.	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln <small>A LS</small>	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln <small>[C] 5 A LS Sn</small>	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <small>[C] 2.3.5 A Gef Se Sn</small>	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat <small>[C] [D] [G] 2.3.5 A LS Sn</small>	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree <small>[G] 4.5 A L veg</small>	Italienischer Gemüseeintopf <small>5 A L veg</small>	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>[G] 2.3.4.5 A A1 S</small>	Mandarinenmilchreis <small>[G] veg</small>
Sa 11.05.	Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch <small>A Gef LS</small>	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <small>[G] A F Gef L</small>	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern <small>[C] [G] 2 A L veg</small>	Rindergeschnetzeltes 'Jäger Art' mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>3.5 A L Ri</small>				Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>[G] 5 A veg</small>
So 12.05.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais <small>[G] 2 A F Gef L</small>	Lummerbraten vom Schwein in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln <small>A LS Sn</small>	Linsen-Bolognese mit Nudeln <small>A L veg</small>	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle <small>[C] [G] 5 A Gef L Sn</small>				Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott <small>[G] M veg</small>



Bitte geben Sie Ihren Bestellschein bis zum 22.04.24 ab.



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 (H1= Mandel, H11= 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 je 1g 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!