

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **20**

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 Leckeres aus'm Pott 7,90 €	7 Salat & Gedöns (kalt) 7,70 €	8 Süß & Fruchtig 7,40 €	
Mo 13. 05.	Hähnchenfilet in Sahnesauce dazu Nudeln und Brokkoli <small>[G], 5, A, F, Gef, I</small>	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <small>5, A, I, S</small>	Nasi Goreng Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch <small>3, A, F, Gef, I</small>	Schweineroulade 'Hausfrauen Art' Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln <small>3, 4, 5, A, I, S, Sn</small>	Gefüllte Paprikaschote, Tomatensoße, Butterreis <small>[C], A, I, Sn, veg.</small>	Leckere Kartoffelsuppe 'Schlesische Art' mit Krakauerwurst <small>[G], 2, 4, 5, A, I, S, Sn</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>[C], [G], 2, 3, 5, A, S, Sn</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>[G], 5, veg.</small>	Mo 13. 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 Apfelmus Käse- Mandarin- Schnitte
Di 14. 05.	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <small>[C], [G], 5, A, I, S, Sn</small>	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>[G], A, Gef, I, M</small>	Gebatener Fleischkäse in pikanter Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>[G], 2, 4, A, I, S</small>	zartes Geflügelfilet 'Alfredo' in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti <small>[G], 5, A, Gef, I</small>	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <small>[G], 5, A, I, veg.</small>	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat <small>[C], [G], 2, 3, 4, 5, A, I, S, Sn</small>	Thunfischsalat nach 'Art des Hauses' mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing <small>[C], [D], [G], 2, 3, 5, I, Sn</small>	Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>[C], [G], 5, A, M, veg.</small>	Di 14. 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 Joghurt mit Rhabar- bermus Mandel- Butter- kuchen
Mi 15. 05.	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <small>[G], 2, 4, 5, A, S</small>	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <small>[C], [G], 5, A, F, Gef, I, Sn</small>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>[D], [G], 5, A, I</small>	Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Salat <small>2, 3, 5, I, S, Sn</small>	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <small>3, A, I, veg.</small>	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch <small>5, I, Ri</small>	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing <small>[G], 2, A, F, Gef</small>	Griesflammeri 'Baden Baden' mit Fruchtsoße <small>[G], 5, A, veg.</small>	Mi 15. 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 Schoko- mousse mit Kirsche Mandel- Bienen- stich
Do 16. 05.	Hackfleischbällchen 'schwedische' Art in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln <small>[C], [G], A, I, S, Sn</small>	Gebatene Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree <small>[D], [G], 5, A, I</small>	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <small>[C], 2, 3, 5, A, Gef, Sn</small>	Rinderschmorbraten mit Sauce, dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln <small>A, I, Ri</small>	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce 'Holländische Art' und Petersilienkartoffeln <small>[G], A, H, I, veg.</small>	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Preewürfel in Käse- Bechamelsauce dazu Nudeln <small>[G], 5, A, I, Ri</small>	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf <small>[C], [G], 2, 3, 5, A, I, S, Sn</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce <small>[C], [G], 5, A, veg.</small>	Do 16. 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 Milch- creme mit Beeren Apfel- streusel- kuchen
Fr 17. 05.	Vollkornspirelli 'Bolognese' vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat <small>[C], 2, 3, 5, A, F, Gef, I, Ri, Sn</small>	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>[G], A, I, S</small>	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignos dazu Reis <small>[G], 2, A, Gef, I, M</small>	Seelachsfilet in Kräuterbutter-Sauce, gedünstet Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln <small>[D], [G], A, I</small>	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto <small>[G], 5, A, I, veg.</small>	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwurstelage <small>2, 4, A, Gef, I</small>	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing <small>[C], 2, 3, 5, I, veg.</small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>[G], 5, A, veg.</small>	Fr 17. 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 Cappuccino - Pudding Käse- sahne- Pfirsich
Sa 18. 05.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>[G], A, I, S</small>	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse <small>A, Gef, I</small>	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse <small>[G], A, I, S, veg.</small>	zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohngemüse und Salzkartoffeln <small>[G], A, I, S</small>				Milchreis mit Zimtplaumenkompott <small>[G], 5, veg.</small>	Sa 18. 05. <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 8 Erdbeer- Zitronen- Mousse Kirsch- streusel- kuchen
So 19. 05.	Lammbraten "Provence" mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen <small>[G], 2, 4, 5, A, I, Lam, S</small>	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>[C], 5, A, I, Ri</small>	Tortellini 'Vegetarische Art' in fruchtiger Tomatensauce <small>[C], [G], A, I, veg.</small>	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln und Blattspinat <small>[D], [G], 5, A, I</small>				Germknödel mit Vanillesauce <small>[C], [G], 5, A, veg.</small>	So 19. 05. <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 8 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 / Krebstierzerzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnüssezeugnisse; [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 / Weichtierzeugnisse; 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!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 21

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*
 1 2 3 4
 5 6 7 8

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 €

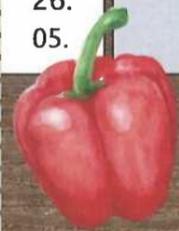
Süß & Fruchtig
7,40 €

Mo 20.05.	1	2	3	4	Apfelmus
	5	6	7	8	
Di 21.05.	1	2	3	4	Joghurt mit Rhabarbermus
	5	6	7	8	
Mi 22.05.	1	2	3	4	Schokomousse mit Kirsche
	5	6	7	8	
Do 23.05.	1	2	3	4	Milchcreme mit Beeren
	5	6	7	8	
Fr 24.05.	1	2	3	4	Cappuccino Pudding
	5	6	7	8	
Sa 25.05.	1	2	3	4	Erdbeer-Zitronen-Mousse
				8	
So 26.05.	1	2	3	4	Apfel-Bananen-mus
				8	

Mo 20.05.	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>[C],[G],5,A,I,M,Ri</small>	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>[G],2,4,5,A,M,S</small>	gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse <small>[G],A,Gef,I</small>	Wildgulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl <small>[C],[G],2,5,A,I,Wi</small>	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <small>[G],2,5,A,I,Sn,veg</small>	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfeln <small>2,5,A,I,S</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>[C],[G],2,3,5,Gef,I,S,Sn</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>[G],5,M,veg</small>
Di 21.05.	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst <small>2,4,5,A,Gef,I</small>	Bunte Gemüseplatte mit Holländische Sauce und Kräuterkartoffeln <small>[G],A,I,veg</small>	Geflügelkräuterbällchen in würziger Curry-Sauce mit Mischgemüse und Reis <small>[C],[G],5,A,F,Gef,I,Sn</small>	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus <small>A,Ri</small>	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>[C],[G],3,5,A,F,I,Sn,veg</small>	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika, und Auberginen <small>A,I,veg</small>	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing <small>[C],[D],[G],2,3,5,I,Sn,Wei</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>[C],[G],A,veg,Wei</small>
Mi 22.05.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch <small>3,A,F,Gef,I</small>	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln <small>[C],[G],5,A,I,S,Sn</small>	Paniertes Fischfilet in Korbelsauce mit Zuccchinigemüse und Reis <small>[D],[G],5,A,I</small>	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat <small>[C],[G],5,A,I,S</small>	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <small>[C],[G],A,I,veg</small>	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>[C],[G],5,A,I,Sn,veg</small>	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella,Oliven, Lauch, Zwiebeln, dazu Kräuter-Dressing <small>[C],[G],2,3,5,Sn,veg</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>[G],5,A,M,veg</small>
Do 23.05.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>[C],A,veg</small>	Gutsherrentopf Kräftiger Gemüseeintopf mit Kasselerfleisch <small>2,4,5,A,I,S</small>	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>[C],[D],[G],2,3,5,F,M,Sn</small>	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln <small>[G],2,3,5,A,I,Ri</small>	Eieromelette mit Kräutersauce zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln <small>[C],[G],5,A,I,veg</small>	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <small>A,I,veg</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <small>[C],[G],2,3,5,A,F,Gef,M,Sn</small>	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen <small>[G],5,A,veg</small>
Fr 24.05.	Geschnetzeltes vom Kalb "Züricher Art" in Pilzrahmsauce mit Erbsen und Langkornreis <small>[G],5,A,I,Ri</small>	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <small>[C],[G],3,5,A,I,S,Sn</small>	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <small>3,A,F,Gef,I</small>	Feines Seefischfilet in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <small>[D],[G],5,A,I</small>	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <small>[C],[G],2,3,5,A,I,Sn</small>	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>2,5,A,I,S</small>	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, mit Balsamico-Dressing <small>[C],[G],2,3,5,M,Sn,veg</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>[G],M,veg</small>
Sa 25.05.	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Würstwürfeln <small>2,4,5,A,Gef,I</small>	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln <small>[G],A,I,S</small>	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis <small>[C],[G],5,A,I,veg</small>	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln <small>[G],A,F,Gef,I</small>				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <small>[C],[G],A,veg</small>
So 26.05.	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse dazu Kartoffeln <small>[C],[G],A,Gef,I</small>	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Kaisergemüse und Schupfnudeln <small>[C],[G],5,A,I,Wi</small>	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis <small>4,I,veg</small>	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle <small>[C],[G],5,A,I,S</small>				Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>[G],5,A,veg</small>



Bitte geben Sie Ihren Bestellschein bis zum 06.05.2024 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 / Fischeerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse; [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= Macadamanuss 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 Allergenhiweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!