

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **24**

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 10. 06.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln <small>[C] 5 A 1 S Sn</small>	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse <small>[C] [G] 5 A F Gef I</small>	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis <small>[C] A 1 S</small>	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln <small>5 A 1 S</small>	Maultaschen 'Vegetarisch' in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat <small>[C] [G] 5 A 1 Sn veg</small>	Spaghetti Bolognese dazu Gurkensalat <small>[C] [D] 2 3 5 A Gef I Ri 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>
Di 11. 06.	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <small>[G] 2 4 5 A S</small>	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln <small>[G] A 1 S</small>	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachbohnen-Salat <small>[C] 3 A 1 Ri Sn</small>	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl <small>5 A Ri</small>	Bunte Tofu Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree <small>[G] 5 A F 1 veg</small>	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischelinge <small>5 A 1 Ri</small>	Thunfischsalat nach 'Art des Hauses' mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing <small>[C] [D] [G] 2 3 5 1 Sn</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>[C] 5 A veg</small>
Mi 12. 06.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse <small>A Gef I</small>	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln <small>[G] A 1 S</small>	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <small>[D] [G] 5 A 1</small>	'Piccata Napoli' zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspagetthi <small>A Gef I</small>	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis <small>[G] 5 A F 1 veg</small>	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch <small>2 4 A 1 S</small>	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurdressing <small>[G] 2 A F</small>	Griesflammeri 'Baden Baden' mit Fruchtsoße <small>[G] 5 A veg</small>
Do 13. 06.	Geflügel-Schachlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <small>3 A F Gef I</small>	Fischfilet (natur) auf einer Kräuterbuttersauce dazu Broccoligemüse und Salzkartoffeln <small>[D] [G] A 1</small>	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat <small>2 4 A 1 S</small>	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln <small>[G] 5 A Gef I S</small>	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat <small>[G] veg</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst <small>2 5 1 S Sn</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>[C] [G] 2 3 5 A 1 M S Sn</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>[C] [G] 5 A veg</small>
Fr 14. 06.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <small>[G] 2 5 A 1 S Sn</small>	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat <small>[C] [G] 5 A 1 veg</small>	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis <small>3 A F Gef I</small>	Hoki Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln <small>[D] [G] 5 A 1</small>	Blumenkohl - Broccoli - Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und mit Käse überbacken <small>[G] 5 A 1 veg</small>	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree <small>[G] 2 5 A 1 S</small>	Elsässer-Salat: Eisbergsalat, Radicchio, China-kohl, Tomaten, Zwiebeln. Käsestreifen, Essig-Öl-Dressing <small>[C] [G] 2 3 5 Sn veg</small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>[G] 5 A veg</small>
Sa 15. 06.	Herzhafter Kasselerack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>2 5 A 1 S</small>	Klassischer Möhreintopf mit pikanter Rinder Frikadelle <small>[C] 5 A 1 Ri</small>	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli <small>A 1 veg</small>	gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat <small>[G] 5 F Gef I Wei</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>[G] 5 veg</small>
So 16. 06.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln <small>[G] 5 A 1 S</small>	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <small>A 1 S Sn</small>	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce <small>[C] [G] 5 A 1 veg</small>	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm <small>[C] [G] 4 5 A Gef I Ri Sn</small>				Kaiserschmarrn mit Vanillesoße <small>[C] [G] 5 veg</small>

Mo 10. 06.	<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	Käse-Mandarinen-Schnitte
Di 11. 06.	<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	Mandel-Butter-kuchen
Mi 12. 06.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	Schoko-mousse mit Kirsche
	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Mandel-Bienen-stich
Do 13. 06.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	Milch-creme mit Beeren
	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Apfel-streusel-kuchen
Fr 14. 06.	<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	Käse-sahne-Pfirsich
Sa 15. 06.	<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	Kirsch-streusel-kuchen
So 16. 06.	<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	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: 25

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*
 Desserts Kuchen

HÖMMA, WAT LECKER!



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 17. 06.	<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 18. 06.	<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 19. 06.	<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 20. 06.	<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 21. 06.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	Cappuccino
	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	
Sa 22. 06.	<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 23. 06.	<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 17. 06.	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat <small>[C][G] 3.5 A L M S Sn</small>	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>[C][G] 5 A L M Ri</small>	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken <small>[G] 5 E Gef L M Wei</small>	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei <small>[C][G] 5 L S Wei</small>	Italienische Gemüsepastas mit Vollkornnudeln <small>2.5 A L Veg</small>	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen <small>[G] 2.5 A Gef L S Sn</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>[C][G] 2.3.5 Gef L S Sn</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>[G] 5 M Veg</small>
Di 18. 06.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>[C] 5 A L S Sn</small>	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>[G] A Gef L M</small>	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti <small>2.3.4 A L S</small>	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln <small>3.4 A L S Sn</small>	Gebratenes Gemüse in Currysauce und Langkornreis <small>[G] 5 A E L Veg</small>	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst <small>[G] 2.4 A Gef L</small>	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, mit Balsamico-Dressing <small>[C][G] 2.3.5 M Sn Veg</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>[G] 5 A M Veg</small>
Mi 19. 06.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>[C][D][G] 2.3.5 E M Sn</small>	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>[G] 5 A Gef L M</small>	Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse <small>[G] 2.5 A L M S</small>	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree <small>[G] 5 A M S</small>	Gemüseragout mit Erbsenpüree <small>[G] 5 A L M Veg</small>	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen <small>[C] 5 A E Gef L Sn</small>	'Bayern Mix' Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselersstreifen dazu Sauerrahm-Dressing <small>[G] 2 M S</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>[C][G] A Veg Wei</small>
Do 20. 06.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <small>5 A L S</small>	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln <small>[D][G] 5 E L M Wei</small>	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <small>[C] 2.3.5 A Gef Sn</small>	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl <small>[C] 5 A Ri</small>	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis <small>[C][G] 5 A E L Veg</small>	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln <small>A Gef L</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <small>[G] 2 A E Gef</small>	Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>[C][G] 5 A M Veg</small>
Fr 21. 06.	Westfälische-Dicke-Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln <small>[G] 5 A L M S</small>	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln <small>[G] A L M S</small>	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone sauce <small>[G] 2.5 A L M Sn Veg</small>	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenf sauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat <small>[C][D][G] 2.3.5 A E L M Sn</small>	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat <small>A Veg</small>	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle <small>[C][G] 5 A E Gef L M Sn</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>[C][G] 2.3.5 A L M S Sn</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>[G] M Veg</small>
Sa 22. 06.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln <small>3 A Gef L</small>	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch <small>5 A L Ri</small>	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur <small>[G] L M Veg</small>	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen <small>[G] 2 A L M S</small>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>[C][G] 5 A M Veg</small>
So 23. 06.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>[G] 2 A Gef L M</small>	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>[C] 5 A A 2 L S Sn</small>	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis <small>[C][G] 5 A L M Veg</small>	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>[G] A L M S</small>				Beerengrütze mit Vanillesauce <small>[G] 5 Veg</small>



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 03.06.2024 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 / Eiererzeugnisse; [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= 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!