

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **2**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €* 

	1 Tages- angebot 7,25 €	2 Leichte Küche 9,20 €	3 Leckere Vielfalt 10,40 €	4 Leib- gerichte 10,40 €	5 Vegetarische Menüs 7,90 €	6 Leckeres aus'm Pott 8,50 €	7 Salat & Gedöns (kalt) 8,30 €	8 Süß & Fruchtig 7,70 €
Mo 06. 01.	Spagetthi 'Bolognese' dazu Krautsalat <small>(C) 2 3 5 A G L R Sn</small>	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Kartoffeln <small>(G) A F I</small>	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <small>(G) 5 A I M S</small>	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis <small>(D) (G) 2 A I</small>	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel <small>(G) 5 A F I veg</small>	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <small>5 A I R I</small>	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>(C) (G) 2 3 5 A I S</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>(G) 5 veg</small>
Di 07. 01.	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat <small>(C) (G) 3 5 A I M S Sn</small>	Feiner Milchreis mit Früchten und Zimt <small>(G) 3 4 5 veg</small>	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <small>3 A F Gef I</small>	'Cordon Bleu' vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln <small>(G) 2 5 A I S</small>	Rührei mit Rahmspinat und Püree <small>(C) (G) 5 A I veg</small>	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener <small>2 4 5 Gef I</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 08. 01.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>(G) 2 4 5 A S</small>	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <small>(D) (G) 5 A I</small>	'Bifteki' Griechischer Hackbraten mit Hirten- Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>(C) (G) 2 3 5 A I S Sn</small>	Geflügelfilets in Paprika- Sahne-Sauce mit Mais- Erbsengemüse und feinem Butterreis <small>(G) 5 A Gef I</small>	Kürbiscurry mit Reis <small>(G) 5 A I veg</small>	Spaghetti 'Cabonara' Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne- Sauce dazu Karotten- Salat <small>(G) 2 4 5 A I S</small>	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalten, dazu Haus-Dressing <small>(C) (G) 2 3 5 Sn veg</small>	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <small>(G) 5 A veg</small>
Do 09. 01.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <small>(C) (G) 2 3 5 A I S Sn</small>	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinen Erbsengemüse und Kartoffelpüree <small>(C) (G) 5 A I R I</small>	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln <small>5 A Gef I</small>	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <small>(G) 5 A I S</small>	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>(C) (G) 2 5 A A3 I veg</small>	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree <small>(G) 2 5 A I S</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing <small>(C) (G) 2 3 5 Sn veg</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>(C) 5 A veg</small>
Fr 10. 01.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>(G) 3 5 A I S Sn</small>	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübeengemüse und Kartoffeln <small>(G) A Gef I</small>	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <small>(C) (G) A F Gef I Sn</small>	Gebratenes Schollenfilet 'Finkenwerder Art' mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <small>(D) 2 4 5 A I S</small>	Gemüse - Kartoffel - Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>(G) 5 A I veg</small>	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>A F Gef I</small>	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing <small>(C) (G) A I S Sn</small>	Beerengrütze mit Vanillesauce <small>(G) 5 veg</small>
Sa 11. 01.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohngemüse und Paprikakartoffeln <small>5 A I S</small>	'Trentiner Markttopf' Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <small>5 A I S</small>	Deftige Käsespätzle 'Allgäuer Art' mit Zucchini-Möhren-Salat <small>(C) (G) 5 A I veg</small>	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <small>A I R I</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>(G) 5 veg</small>
So 12. 01.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>(G) 2 A F Gef I</small>	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln <small>(G) A I S</small>	'Ratatouille' Geschmortes Gemüse mit Langkornreis <small>(G) 3 A I veg</small>	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>(D) (G) 5 A I</small>				Heiße Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>(G) 2 4 5 A veg</small>

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
06. 01.	07. 01.	08. 01.	09. 01.	10. 01.	11. 01.	12. 01.
<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- Mandariner- Schnitte	Joghurt mit Rhabar- bermus Mandel- Butter- kuchen	Schoko- mousse mit Kirsche Mandel- Bienen- stich	Milch- creme mit Beeren Apfel- streusel- kuchen	Cappuccino Pudding Käse- sahne- Pflirsich	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 / 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 / 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!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **3**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €* 

HÖMMA, WAT LECKER!



1
Tages-
angebot
7,25 €

2
Leichte
Küche
9,20 €

3
Leckere
Vielfalt
10,40 €


4
Leib-
gerichte
10,40 €

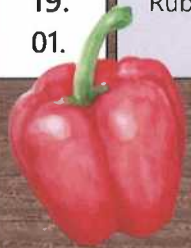
5
Vegetarische
Menüs
7,90 €

6
Leckeres
aus'm Pott
8,50 €

7
Salat & Gedöns
(kalt)
8,30 €

8
Süß &
Fruchtig
7,70 €

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
<p>13. 01.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte</p>	<p>13. 01.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butter-kuchen</p>	<p>15. 01.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Schoko-mousse mit Kirsche Mandel-Bienen-stich</p>	<p>16. 01.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Milch-creme mit Beeren Apfel-streusel-kuchen</p>	<p>17. 01.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Cappuccino-Pudding Käse-sahne-Pfirsich</p>	<p>18. 01.</p> <p>1 2 3 4 8</p> <p>Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirsch-streusel-kuchen</p>	<p>19. 01.</p> <p>1 2 3 4 8</p> <p>Apfel-Bananen-mus Erdbeer-Creme-Schnitte</p>
<p>Mo</p> <p>'Makkaroni al Forno' Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni <small>(GI) 5.A1.F.I.M.Ri</small></p>	<p>Di</p> <p>Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>(GI) 2.A.Gef.I</small></p>	<p>Mi</p> <p>Westfälische-Dicke-Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <small>(GI) 2.5.A.F.I.S</small></p>	<p>Do</p> <p>Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <small>(CI) (GI) 5.A.F.Gef.I.Sn</small></p>	<p>Fr</p> <p>Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>(CI) A.veg</small></p>	<p>Sa</p> <p>Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>5.A.I.S</small></p>	<p>So</p> <p>Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln <small>(GI) 5.A.I.S</small></p>
<p>Mo</p> <p>Geflügelsteaks feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>(GI) 5.A1.F.I.M</small></p>	<p>Di</p> <p>Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst <small>2.4.A.Gef.I</small></p>	<p>Mi</p> <p>Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln <small>(CI) (GI) 5.A.F.Gef.I.Sn</small></p>	<p>Do</p> <p>Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln <small>5.A.I.S</small></p>	<p>Fr</p> <p>Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree <small>(GI) 2.4.A.S</small></p>	<p>Sa</p> <p>Linteneintopf mit Geflügelbockwurst <small>(GI) 2.4.A.Gef.I</small></p>	<p>So</p> <p>Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln <small>5.I.Ri.We</small></p>
<p>Mo</p> <p>Wirsingroulade 'Hausmacher Art' in Specksauce dazu Kartoffeln <small>4.A1.I.S</small></p>	<p>Di</p> <p>Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln <small>5.A.I.S</small></p>	<p>Mi</p> <p>Fischfilet 'Napoli' in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris <small>(DI) I.We</small></p>	<p>Do</p> <p>Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <small>(CI) (GI) 5.A.I.S.Sn</small></p>	<p>Fr</p> <p>Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln <small>(GI) A.I.S</small></p>	<p>Sa</p> <p>Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree <small>(CI) (GI) 5.A3.veg.We</small></p>	<p>So</p> <p>Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce <small>(GI) 5.A.veg</small></p>
<p>Mo</p> <p>Fleischpfanne 'Hubertus' mit Rotkohl und Kartoffelklöße <small>(GI) 2.5.A1.I.M.S</small></p>	<p>Di</p> <p>Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat <small>2.3.5.A.I.S.Sn</small></p>	<p>Mi</p> <p>Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln <small>5.A.Ri</small></p>	<p>Do</p> <p>Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle <small>(CI) (GI) 5.A.Gef.I</small></p>	<p>Fr</p> <p>Gedünstetes Rotbarschfilet natur in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>(DI) (GI) 5.A.I.Sn</small></p>	<p>Sa</p> <p>Gefüllte Rinder-Roulade 'Hausfrauen Art' in Sauce mit Fingermöhrrchen dazu Salzkartoffeln <small>3.A.Ri.S.Sn</small></p>	<p>So</p> <p>Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat <small>(CI) (GI) 2.3.5.A.F.Sn</small></p>
<p>Mo</p> <p>Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>(CI) (GI) 5.A1.I.M.veg</small></p>	<p>Di</p> <p>Gemüse Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur <small>(CI) (GI) 5.A.I.veg</small></p>	<p>Mi</p> <p>Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini-salat <small>(CI) (GI) 3.5.A.F.I.veg</small></p>	<p>Do</p> <p>Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <small>3.A.I.veg</small></p>	<p>Fr</p> <p>Champignons 'a la Creme' mit grünen Nudeln <small>(GI) 5.A.I.veg</small></p>	<p>Sa</p> <p>Deutsches Rotes Kreuz </p>	<p>So</p> <p>Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>(CI) (GI) 5.A.M.veg</small></p>
<p>Mo</p> <p>Kräftiger Rindfleischsuppeneintopf <small>5.A1.I.Ri</small></p>	<p>Di</p> <p>Rigatoni 'al Arrabiata' mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce <small>3.5.A.veg</small></p>	<p>Mi</p> <p>Leckerer Möhre-eintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <small>(CI) 5.A.F.Gef.I.Sn</small></p>	<p>Do</p> <p>Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce <small>(GI) 5.A.I.veg</small></p>	<p>Fr</p> <p>Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln <small>5.A.I.S</small></p>	<p>Sa</p> <p>Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>(GI) 2.3.4.5.A.A1.S</small></p>	<p>So</p> <p>Bergische Waffel mit heißen Kirschen <small>(CI) (GI) 5.A.F.veg</small></p>



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 30.12.2024 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 / 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 / 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!