

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **48**

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 25. 11.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln <small>[C] 5.A.1.S.Sn</small>	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhregemüse <small>[C] [G] 5.A.E.Gef.]</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.] 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 26. 11.	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 Wachsbohnen-Salat <small>[C] 3.A.] 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.E.] veg</small>	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage <small>5.A.] Ri</small>	Thunfischsalat nach 'Art des Hauses' mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing <small>[C] [D] [G] 2.3.5.] Sn</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>[C] 5.A.veg</small>
Mi 27. 11.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse <small>A.Gef.]</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.]</small>	'Piccata Napoli' zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspagetthi <small>A.Gef.]</small>	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis <small>[G] 5.A.E.] 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 28. 11.	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <small>3.A.E.Gef.]</small>	Fischfilet (natur) auf einer Kräuterbuttersauce dazu Broccoligemüse und Salzkartoffeln <small>[D] [G] A.]</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.] S</small>	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat <small>[G] veg</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst <small>2.5.] S.Sn</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>[C] [G] 2.3.5.A.] M.S.Sn</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>[C] [G] 5.A.veg</small>
Fr 29. 11.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <small>[G] 2.5.A.1.S.Sn</small>	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensallat <small>[C] [G] 5.A.] veg</small>	Hähnchenfleisch süßsauer mit Chinagemüse und Reis <small>3.A.E.Gef.]</small>	Hoki Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln <small>[D] [G] 5.A.]</small>	Blumenkohl - Broccoli - Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und mit Käse überbacken <small>[G] 5.A.] veg</small>	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree <small>[G] 2.5.A.] S</small>	Elsässer-Salat: Eisbergsalat, Radicchio, Chinakohl, 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 30. 11.	Herzhafter Kasselernackeln in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>2.5.A.1.S</small>	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinder Frikadelle <small>[C] 5.A.] Ri</small>	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli <small>A.] veg</small>	gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat <small>[G] 5.E.Gef.] Wei</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>[G] 5.veg</small>
So 01. 12.	Kalbsragout mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln <small>[G] A.] Ri</small>	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <small>A.] S.Sn</small>	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce <small>[C] [G] 5.A.] veg</small>	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm <small>[C] [G] 4.5.A.Gef.] Ri.Sn</small>				Kaiserschmarrn mit Vanillesoße <small>[C] [G] 5.veg</small>

Mo 25. 11.	<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-Mandarinen-Schnitte
Di 26. 11.	<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 Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen
Mi 27. 11.	<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	Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich
Do 28. 11.	<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	Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen
Fr 29. 11.	<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 Käsesahne-Pfirsich
Sa 30. 11.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen
So 01. 12.	<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 / 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!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 49

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*
 Desserts Kuchen

HÖMMA, WAT LECKER!



1	2	3	4	5	6	7	8
Tagesangebot 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	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
02. 12. 1 2 3 4 5 6 7 8 Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte	03. 12. 1 2 3 4 5 6 7 8 Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen	04. 12. 1 2 3 4 5 6 7 8 Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich	05. 12. 1 2 3 4 5 6 7 8 Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen	06. 12. 1 2 3 4 5 6 7 8 Cappuccino Pudding Käsesahne-Pfirsich	07. 12. 1 2 3 4 5 6 7 8 Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen	08. 12. 1 2 3 4 5 6 7 8 Apfel-Bananenmus Erdbeer-Creme-Schnitte

Mo 02. 12. Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat [C][G]3,5,A,I,M,S,Sn	Di 03. 12. Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln [C]5,A,I,S,Sn	Mi 04. 12. Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln [C][D]1[G]2,3,5,E,M,Sn	Do 05. 12. Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln 5,A,I,S	Fr 06. 12. Westfälische-Dicke-Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln [G]5,A,I,M,S	Sa 07. 12. Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln 3,A,Gef,I	So 08. 12. Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis [G]2,A,Gef,I,M	Mo 02. 12. Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree [C][G]5,A,I,M,Ri	Di 03. 12. Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln [G]A,Gef,I,M	Mi 04. 12. Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln [G]5,A,Gef,I,M	Do 05. 12. Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln [D][G]5,F,I,M,Wei	Fr 06. 12. Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln [G]A,I,M,S	Sa 07. 12. Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch 5,A,I,Ri	So 08. 12. Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln [C]5,A,A2,I,S,Sn	Mo 02. 12. Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken [G]5,F,Gef,I,M,Wei	Di 03. 12. Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti 2,3,4,A,I,S	Mi 04. 12. Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse [G]2,5,A,I,M,S	Do 05. 12. Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis,Sauce und Krautsalat [C]2,3,5,A,Gef,Sn	Fr 06. 12. Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponesauce [G]2,5,A,I,M,Sn,veg	Sa 07. 12. Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur [G]I,M,veg	So 08. 12. Mais- Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis [C][G]5,A,I,M,veg	Mo 02. 12. Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei [C][G]5,I,S,Wei	Di 03. 12. Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln 3,4,A,I,S,Sn	Mi 04. 12. Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree [G]5,A,M,S	Do 05. 12. Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl [C]5,A,Ri	Fr 06. 12. Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat [C][D]1[G]2,3,5,A,F,I,M,Sn	Sa 07. 12. Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen [G]2,A,I,M,S	So 08. 12. Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln [G]A,I,M,S	Mo 02. 12. Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln 2,5,A,veg	Di 03. 12. Gebratenes Gemüse in Currysauce und Langkornreis [G]5,A,F,I,veg	Mi 04. 12. Gemüseragout mit Erbsenpüree [G]5,A,I,M,veg	Do 05. 12. Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris [C][G]5,A,F,I,veg	Fr 06. 12. Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat A,veg	Sa 07. 12. Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen [G]2,A,I,M,S	So 08. 12. Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln [G]A,I,M,S	Mo 02. 12. Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen [G]2,5,A,Gef,I,S,Sn	Di 03. 12. Linseneintopf mit Geflügelbockwurst [G]2,4,A,Gef,I	Mi 04. 12. Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen [C]5,A,F,Gef,I,Sn	Do 05. 12. Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln A,Gef,I	Fr 06. 12. Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle [C][G]5,A,F,Gef,I,M,Sn	Sa 07. 12. Zwei Frikadellen mit Nudelsalat [C][G]2,3,5,A,I,M,S,Sn	So 08. 12. Beerengrütze mit Vanillesauce [G]5,veg	Mo 02. 12. Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf [C][G]2,3,5,Gef,I,S,Sn	Di 03. 12. Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, mit Balsamico-Dressing [C][G]2,3,5,M,Sn,veg	Mi 04. 12. 'Bayern Mix' Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen dazu Sauerrahm-Dressing [G]2,M,S	Do 05. 12. Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing [G]2,A,F,Gef	Fr 06. 12. Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott [G]I,M,veg	Sa 07. 12. Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce [C][G]5,A,M,veg	So 08. 12. Feiner Grießbrei mit roter Grütze [G]5,A,M,veg
--	---	--	--	---	--	---	--	---	---	---	---	--	---	--	--	--	---	--	---	---	--	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	---	--	---	---	---	--	--	---	---	--	--	--	---	--	--	---



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 18.11.2024 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= Pecanuss, 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 Allergienhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!