

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **52**

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 23. 12.	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>	Maultaschen 'Vegetarisch' in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren- Rohkostsalat <small>[C],[G],5,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>
Di 24. 12.	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, buntes Gemüse und Nudeln <small>[G],A,I,Ri</small>	Schellfisch mit Senf- Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln <small>[D],5,A,I,M,Sn</small>	Vegetarische Paprikaschote mit Bulgur und Tomatensauce <small>[C],A,I,Sn</small>	Gänsebraten in feiner Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>[G],2,5,A,Gef,I,Ri</small>				Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>[C],[G],5,A,M,veg</small>
Mi 25. 12.	Hähnchenbrust natur in fruchtiger Currysauce, Broccoli und Langkornreis <small>[G],5,A,F,Gef,I</small>	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco und Salzkartoffeln <small>A,Ri,Sn</small>	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikanter Curry- Ingwersauce <small>G],5,A,I,veg</small>	Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, Prinzessbohnen und Butterspätzle <small>[C],[G],A,I,Wi</small>				Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumenkompott <small>[C],[G],5,veg</small>
Do 26. 12.	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln <small>[G],A,I,S</small>	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <small>[C],[G],5,A,F,Gef,I,Sn</small>	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce 'Holländische Art' und Petersilienkartoffeln <small>[G],A,H,I,veg</small>	Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotkrautsalat <small>A,Ri</small>				Eierpfannkuchen gefüllt mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce <small>[C],[G],5,A,veg</small>
Fr 27. 12.	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 Champignons dazu Reis <small>[G],2,A,Gef,I</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>	Grünkohleintopf mit Mettwurst	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>
Sa 28. 12.	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,Se,veg</small>	Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohngemüse und Salzkartoffeln <small>[G],A,I,S</small>				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott <small>[G],5,veg</small>
So 29. 12.	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree <small>[G],5,A,I,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>

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
23. 12.	24. 12.	25. 12.	26. 12.	27. 12.	28. 12.	29. 12.
<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 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 / 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 / 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: 1

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €* 

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 30.12.	<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 31.12.	<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 01.01.	<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	Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich
Do 02.01.	<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	Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen
Fr 03.01.	<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	Cappuccino-Pudding Käsesahne-Pfirsich
Sa 04.01.	<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	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen
So 05.01.	<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	Apfel-Bananenmus Erdbeer-Creme-Schnitte

Mo 30.12.	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>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>4,I,S,Wei</small>	gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse <small>[G],A,Gef,I</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 31.12.	Linseintopf 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>	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat <small>[C],[G],5,A,I,S</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 01.01.	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, Rosenkohl und Spätzle <small>[G],A,Gef,I</small>	Paniertes Fischfilet in Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis <small>[D],[G],5,A,I</small>	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <small>[C],[G],A,I,veg</small>	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Rote Beete und Salzkartoffeln <small>[G],5,A,I,Ri</small>				Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>[G],5,A,M,veg</small>
Do 02.01.	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>	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf <small>[C],[G],2,3,5,A,I,S,Sn</small>	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen <small>[G],5,A,veg</small>
Fr 03.01.	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <small>[C],2,3,5,A,I,Sn</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 Zimt-zucker und Apfelkompott <small>[G],M,veg</small>
Sa 04.01.	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 Gemüseris <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 Zimt-zucker <small>[C],[G],A,veg</small>
So 05.01.	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse dazu Kartoffeln <small>[C],[G],A,Gef,I</small>	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln <small>[G],5,A,I</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>



Deutsches Rotes Kreuz

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie frohe Weihnachten und ein frohes neues Jahr!



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 16.12.2024 ab.

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet. [A]= Glutenthaltiges 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 / Erdnuss-erzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte; [I]= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefel-dioxid 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 sind 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!