

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **16**

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 15. 04.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln <small>[C], 5, A, I, S, Sn</small>	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse <small>[C], [G], 5, A, F, Gef.]</small>	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis <small>[C], A, I, S</small>	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln <small>5, A, I, S</small>	Maultaschen 'Vegetarisch' in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat <small>[C], [G], 5, A, I, 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 16. 04.	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, I, S</small>	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsböhen-Salat <small>[C], 3, A, I, 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, I, veg</small>	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischelinge <small>5, A, I, Ri</small>	Thunfischsalat nach 'Art des Hauses' mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing <small>[C], [D], [G], 2, 3, 5, I, Sn</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>[C], 5, A, veg</small>
Mi 17. 04.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse <small>A, Gef., I</small>	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln <small>[G], A, I, S</small>	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <small>[D], [G], 5, A, I</small>	'Piccata Napoli' zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspagetthi <small>A, Gef., I</small>	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis <small>[G], 5, A, F, I, veg</small>	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch <small>2, 4, A, I, 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 18. 04.	Geflügel-Schaschlikpfanne 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, I</small>	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat <small>2, 4, A, I, 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, I, S, Sn</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>[C], [G], 2, 3, 5, A, I, M, S, Sn</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>[C], [G], 5, A, veg</small>
Fr 19. 04.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <small>[G], 2, 5, A, I, S, Sn</small>	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat <small>[C], [G], 5, A, I, veg</small>	Hähnchenfleisch süßsauer 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, I</small>	Blumenkohl - Broccoli - Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und mit Käse überbacken <small>[G], 5, A, I, veg</small>	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree <small>[G], 2, 5, A, I, 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 20. 04.	Herzhafter Kasselerackern in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>2, 5, A, I, S</small>	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinder Frikadelle <small>[C], 5, A, I, Ri</small>	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli <small>A, I, 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 21. 04.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln <small>[G], 5, A, I, S</small>	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <small>A, I, S, Sn</small>	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce <small>[C], [G], 5, A, I, 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 15. 04.	<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-Mandarinenschnitte
Di 16. 04.	<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 17. 04.	<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 18. 04.	<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 19. 04.	<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 20. 04.	<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 21. 04.	<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

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 / Erdnusserezeugnisse; [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: 17

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

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

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
Leckeres
aus'm Pott
7,90 €

7
Salat & Gedöns
(kalt)
7,70 €

8
Süß &
Fruchtig
7,40 €

Mo 22. 04.	<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 23. 04.	<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 24. 04.	<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 25. 04.	<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 26. 04.	<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 27. 04.	<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 28. 04.	<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 22. 04.	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat <small>[C], [G], 3, 5, A, I, M, S, Sn</small>	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>[C], [G], 5, A, I, M, R</small>	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken <small>[G], 5, F, Gef., I, M, Wei</small>	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahmsauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei <small>[C], [G], 5, I, S, Wei</small>	Italienische Gemüse Pasta mit Vollkornnudeln <small>2, 5, A, I, veg</small>	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen <small>[G], 2, 5, A, Gef., I, S, Sn</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 23. 04.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>[C], 5, A, I, S, Sn</small>	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>[G], A, Gef., I, M</small>	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti <small>2, 3, 4, A, I, S</small>	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln <small>3, 4, A, I, S, Sn</small>	Gebratenes Gemüse in Currysauce und Langkornreis <small>[G], 5, A, F, I, veg</small>	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst <small>[G], 2, 4, A, Gef., I</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 24. 04.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>[C], [D], [G], 2, 3, 5, F, M, Sn</small>	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>[G], 5, A, Gef., I, M</small>	Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse <small>[G], 2, 5, A, I, M, S</small>	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree <small>[G], 5, A, M, S</small>	Gemüseragout mit Erbsenpüree <small>[G], 5, A, I, M, veg</small>	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen <small>[C], 5, A, F, Gef., I, Sn</small>	'Bayern Mix' Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen dazu Sauerrahm-Dressing <small>[G], 2, M, S</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>[C], [G], veg, Wei</small>
Do 25. 04.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <small>5, A, I, S</small>	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln <small>[D], [G], 5, F, I, M, Wei</small>	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <small>[C], 2, 3, 5, A, Gef., Sn</small>	Sauerbratengulasch mit Kartoffeln und Rotkohl <small>5, A, R</small>	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris <small>[C], [G], 5, A, F, I, veg</small>	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln <small>A, Gef., I</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <small>[G], 2, A, F, Gef.</small>	Quarkstrudel mit Vanillesauce <small>[C], [G], 5, A, M, veg</small>
Fr 26. 04.	Westfälische-Dicke-Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln <small>[G], 5, A, I, M, S</small>	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln <small>[G], A, I, M, S</small>	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce <small>[G], 2, 5, A, I, M, Sn, veg</small>	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat <small>[C], [D], [G], 2, 3, 5, A, F, I, M, Sn</small>	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat <small>A, I, veg</small>	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle <small>[C], [G], 5, A, F, Gef., I, M, Sn</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>[C], [G], 2, 3, 5, A, I, M, S, Sn</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>[G], M, veg</small>
Sa 27. 04.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln <small>3, A, Gef., I</small>	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch <small>5, A, I, R</small>	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur <small>[G], I, M, veg</small>	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen <small>[G], 2, A, I, M, S</small>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>[C], [G], 5, A, M, veg</small>
So 28. 04.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>[G], 2, A, Gef., I, M</small>	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>[C], 5, A, A2, I, S, Sn</small>	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis <small>[C], [G], 5, A, I, M, veg</small>	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>[G], A, I, M, S</small>				Beerengrütze mit Vanillesauce <small>[G], 5, veg</small>



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 08.04.23 zurück

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. Laktose); [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]= Schwefeltrioxid 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!