

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **22**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €* 

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
27. 05. Spaghetti Bolognese dazu Gurkensalat <small>(C) (D) 2,3,5,A Gef, Li, Sn</small>	28. 05. Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat <small>(C) (G) 3,5,A,LM,S,Sn</small>	29. 05. Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>(G) 2,4,5,A,S</small>	30. 05. Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <small>(C) (G) 2,3,5,A,LS,Sn</small>	31. 05. Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>(G) 3,5,A,LS,Sn</small>	01. 06. Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <small>5,A,LS</small>	02. 06. Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis <small>(G) 2,A,F,Gef, Li</small>
Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Kartoffeln <small>(G) A,F, Li</small>	Feiner Milchreis mit Früchten und Zimt <small>(G) 3,4,5,veg</small>	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <small>(D) (G) 5,A, Li</small>	Seehecht in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kräuterpüree <small>(D) (G) 5,A, Li</small>	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln <small>(G) A,Gef, Li</small>	'Trentiner Markttopf' Italienischer Gemüse Eintopf mit zartem Schweinefleisch <small>5,A,LS</small>	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln <small>(G) A,LS</small>
Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <small>(G) 5,A,LM,S</small>	Geflügel-Schashlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <small>3,A,F,Gef, Li</small>	'Bifteki' Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>(C) (G) 2,3,5,A,LS,Sn</small>	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln <small>5,A,Gef, Li</small>	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis <small>(C) (G) A,F,Gef, Li,Sn</small>	Deftige Käsespätzle 'Allgäuer Art' mit Zucchini-Möhren-Salat <small>(C) (G) 5,A, Li,veg</small>	'Ratatouille' Geschmortes Gemüse mit Langkornreis <small>(G) 3,A, Li,veg</small>
Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <small>(D) (G) 2,A, Li</small>	'Cordon Bleu' vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln <small>(G) 2,5,A,LS</small>	Geflügel filets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis <small>(G) 5,A,Gef, Li</small>	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <small>(G) 5,A,LS</small>	Gebratenes Schollenfilet 'Finkenwerder Art' mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <small>(D) 2,4,5,A,LS</small>	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <small>A, Li, Ri</small>	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>(D) (G) 5,A, Li</small>
Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel <small>(G) 5,A,F, Li,veg</small>	Rührei mit Rahmspinat und Püree <small>(C) (G) 5,A, Li,veg</small>	Kürbiscurry mit Reis <small>(G) 5,A, Li,veg</small>	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>(C) (G) 2,5,A,A3, Li,veg</small>	Gemüse - Kartoffel - Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>(G) 5,A, Li,veg</small>		
Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <small>5,A, Li, Ri</small>	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener <small>2,4,5,Gef, Li</small>	Spaghetti 'Cabonara' Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <small>(G) 2,4,5,A,LS</small>	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree <small>(G) 2,5,A,LS</small>	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>A,F,Gef, Li</small>		
Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>(C) (G) 2,3,5,A,LS</small>	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>(C) (G) 2,3,4,5,S,Sn</small>	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <small>(C) (G) 2,3,5,Sn,veg</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>(C) (G) 2,3,5,Sn,veg</small>	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing <small>(C) (G) A,LS,Sn</small>		
Milchreis mit heißen Kirschen <small>(G) 5,veg</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>(C) (G) 5,A,veg</small>	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <small>(G) 5,A,veg</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>(C) 5,A,veg</small>	Beerengrütze mit Vanillesauce <small>(G) 5,veg</small>	Milchreis mit roter Grütze <small>(G) 5,veg</small>	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>(G) 2,4,5,A,veg</small>

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
27. 05. 1 2 3 4 5 6 7 8 Apfelmus Käse-Mandarinenschnitte	28. 05. 1 2 3 4 5 6 7 8 Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen	29. 05. 1 2 3 4 5 6 7 8 Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich	30. 05. 1 2 3 4 5 6 7 8 Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen	31. 05. 1 2 3 4 5 6 7 8 Cappuccino Pudding Käse-Sahne-Pfirsich	01. 06. 1 2 3 4 8 Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen	02. 06. 1 2 3 4 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 / 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: 23

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

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

HÖMMA, WAT LECKER!



1	2	3	4	5	6	7	8
Tagesangebot	Leichte Küche	Leckere Vielfalt	Leibgerichte	Vegetarische Menüs	Leckeres aus'm Pott	Salat & Gedöns (kalt)	Süß & Fruchtig
6,90 €	8,50 €	9,80 €	9,80 €	7,50 €	7,90 €	7,70 €	7,40 €

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
03.06.	04.06.	05.06.	06.06.	07.06.	08.06.	09.06.
1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6 7 8
Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte	Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen	Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich	Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen	Cappuccino Pudding Käsesahne-Pfirsich	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen	Apfel-Bananenmus Erdbeer-Creme-Schnitte

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
03.06.	04.06.	05.06.	06.06.	07.06.	08.06.	09.06.
'Makkaroni al Forno' Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni <small>(G) 5 A1 F I M Ri</small>	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>(G) 2 A Gef I</small>	Westfälische-Dicke-Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <small>(G) 2 5 A F I S</small>	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <small>(C) (G) 5 A F Gef I Sn</small>	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>(C) A veg</small>	Kalbsragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>(G) A I Ri</small>	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>5 A I S</small>
Geflügelsteaks feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>(G) 5 A1 F I M</small>	Frischer Marktintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst <small>2 4 A Gef I</small>	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln <small>(C) (G) 5 A F Gef I Sn</small>	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln <small>5 A I S</small>	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree <small>(G) 2 4 A S</small>	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen <small>(G) 2 5 I S Sn</small>	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln <small>5 I Ri Wei</small>
Wirsingroulade 'Hausmacher Art' in Specksauce dazu Kartoffeln <small>4 A1 I S</small>	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln <small>5 A I S</small>	Fischfilet 'Napoli' in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris <small>(D) I Wei</small>	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <small>(C) (G) 5 A I S Sn</small>	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln <small>(G) A I S</small>	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree <small>(C) (G) 5 A3 veg Wei</small>	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce <small>(G) 5 A veg</small>
Fleischpfanne 'Hubertus' mit Rotkohl und Kartoffelklöße <small>(G) 2 5 A1 I M S</small>	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat <small>2 3 5 A I S Sn</small>	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln <small>5 A Ri</small>	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle <small>(C) (G) 5 A Gef I</small>	Gedünstetes Rotbarschfilet natur in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>(D) (G) 5 A I Sn</small>	Gefüllte Rinder-Roulade 'Hausfrauen Art' in Sauce mit Fingermöhrchen dazu Salzkartoffeln <small>3 A Ri S Sn</small>	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat <small>(C) (G) 2 3 5 A F Sn</small>
Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>(C) (G) 5 A1 I M veg</small>	Gemüse Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur <small>(C) (G) 5 A I veg</small>	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat <small>(C) (G) 3 5 A F I veg</small>	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <small>3 A I veg</small>	Champignons 'a la Creme' mit grünen Nudeln <small>(G) 5 A I veg</small>		
Kräftiger Rindfleischsuppeneintopf <small>5 A1 I Ri</small>	Rigatoni 'al Arrabiata' mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce <small>3 5 A veg</small>	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <small>(C) 5 A F Gef I Sn</small>	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce <small>(G) 5 A I veg</small>	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln <small>5 A I S</small>	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>(G) 2 3 4 5 A A1 S</small>	
Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <small>(C) A1 F M</small>	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <small>(C) (G) 2 3 5 S Sn</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <small>(G) 2 A F Gef</small>	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <small>(C) (G) 2 3 5 A F Gef I Sn</small>	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>(G) 2 3 4 5 A A1 S</small>	Bergische Waffel mit heißen Kirschen <small>(C) (G) 5 A F veg</small>	Eierpannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>(C) (G) 5 A M veg</small>
Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>(G) 5 M veg</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>(G) 5 A M veg</small>	Eierpannkuchen mit Apfelkompott <small>(C) (G) A veg Wei</small>	Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>(G) 5 A veg</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>(G) M veg</small>		



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 17.05.2024 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 / Fischerezeugnisse; [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 Allergenhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!