

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **50**

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 09. 12.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>[G],2,4,5,A,5</small>	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A],R]</small>	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis <small>[G],5,A,Gef,]</small>	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleine Möhren und Spätzle <small>[G],[G],A],S</small>	Spaghetti 'Funghi' Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <small>[G],A],veg</small>	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle <small>[G],5,A,S,Sn</small>	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>[G],[G],2,3,5,A],S</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>[G],5,veg</small>
Di 10. 12.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis <small>[G],A,F,Gef,]</small>	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <small>3,5,A],S</small>	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <small>[G],5,A],S</small>	Zartes Hähnchenbrustfilet 'Florentiner Art' auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <small>[G],5,A,F,Gef,]</small>	Mini Frühlingsrollen mit Chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <small>[G],[G],3,A,F],veg</small>	Grünkohleintopf mit Kasslerwürfel <small>2,5,A],S,Sn</small>	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>[G],[G],2,3,4,5,S,Sn</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>[G],[G],5,A,veg</small>
Mi 11. 12.	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis <small>3,5,A],S</small>	Geflügel Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>[G],[G],A,F,Gef,],Sn</small>	Vollkorn-Spaghetti 'Tonno' Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <small>[D],3,5,A]</small>	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <small>[G],2,5,R]</small>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>[G],[G],5,A],veg</small>	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <small>A],R]</small>	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalten, dazu Haus-Dressing <small>[G],[G],2,3,5,S,veg</small>	Griesflammeri 'Baden Baden' mit Fruchtsoße <small>[G],5,A,veg</small>
Do 12. 12.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <small>[D],[G],3,5,A],Sn</small>	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst <small>2,4,A,Gef,]</small>	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>[G],2,3,5,A,Gef,],Sn</small>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>[G],5,A],S</small>	Gedünstetes Gemüse mit Sauce 'Holländische Art' dazu Petersilienkartoffeln <small>[G],veg</small>	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse <small>[G],A],veg</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>[G],[G],2,3,5,S,veg</small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>[G],5,A,veg</small>
Fr 13. 12.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>[G],A,veg</small>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree <small>[G],[G],5,A,R]</small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>1],5,Wei</small>	Matjesfilet in Kräutermarinade dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln <small>[D],[G],2,4,5,A],S</small>	Tortellini 'Vegetarische Art' in fruchtiger Tomatensauce <small>[G],[G],A],veg</small>	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <small>[G],[G],5,A],S,Sn</small>	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing <small>[G],[G],A],S,Sn</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>[G],5,A,veg</small>
Sa 14. 12.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>[G],[G],2,3,5,A],S,Sn</small>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <small>[G],2],S,Sn</small>	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <small>A],5,veg</small>	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln <small>[D],[G],5,A],Sn</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>[G],5,veg</small>
So 15. 12.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <small>[G],5,A],S</small>	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>[G],A,F,Gef,]</small>	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>[G],5,A],veg</small>	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>5,A],S</small>				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>[G],2,4,5,A,veg</small>

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
09.12. 1 2 3 4 5 6 7 8	10.12. 1 2 3 4 5 6 7 8	11.12. 1 2 3 4 5 6 7 8	12.12. 1 2 3 4 5 6 7 8	13.12. 1 2 3 4 5 6 7 8	14.12. 1 2 3 4 8	15.12. 1 2 3 4 8
Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte	Joghurt mit Fhabarbermus Mandel-Butterkuchen	Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich	Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen	Cappuccino Pudding Käsesahne-Pfirsich	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen	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: 51

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

HÖMMA, WAT LECKER!



1

2

3

4

5

6

7

8

**Tages-
angebot**
6,90 €

**Leichte
Küche**
8,50 €

**Leckere
Vielfalt**
9,80 €

**Leib-
gerichte**
9,80 €

**Vegetarische
Menüs**
7,50 €

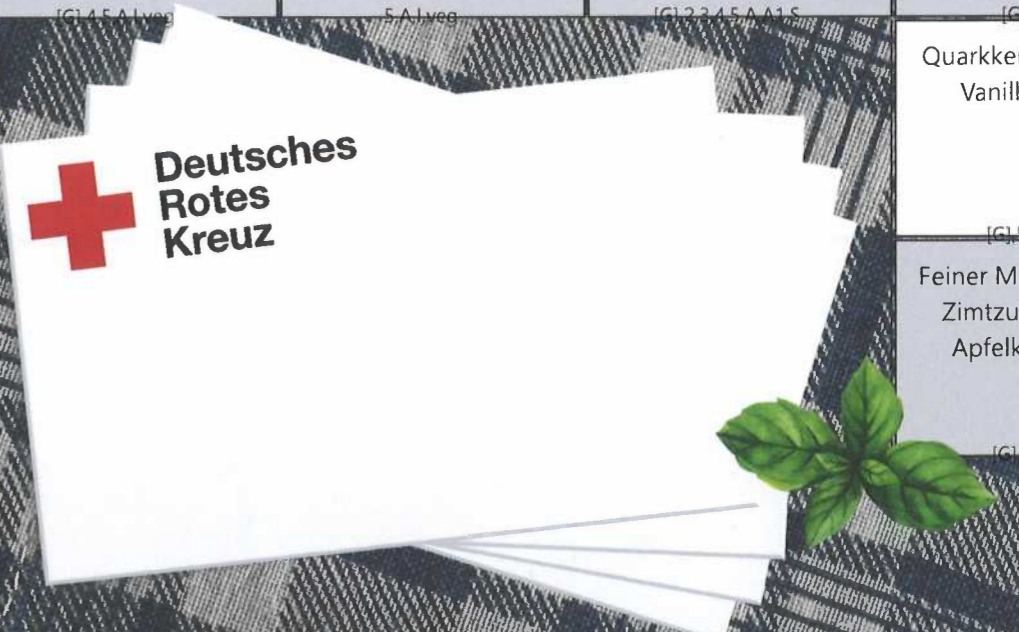
**Leckeres
aus'm Pott**
7,90 €

**Salat & Gedöns
(kalt)**
7,70 €

**Süß &
Fruchtig**
7,40 €

Mo 16. 12.	1	2	3	4	Apfelmus
	5	6	7	8	
Di 17. 12.	1	2	3	4	Joghurt mit Rhabarbermus
	5	6	7	8	
Mi 18. 12.	1	2	3	4	Schokomousse mit Kirsche
	5	6	7	8	
Do 19. 12.	1	2	3	4	Milchcreme mit Beeren
	5	6	7	8	
Fr 20. 12.	1	2	3	4	Cappuccino Pudding
	5	6	7	8	
Sa 21. 12.	1	2	3	4	Erdbeer-Zitronen-Mousse
				8	
So 22. 12.	1	2	3	4	Apfel-Bananenmus
				8	

Mo 16. 12.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit Erbsen, Möhren und Salbeikartoffeln <small>(G), 2, 5, A, Gef, I</small>	Magerer Schweinebraten mit Fühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>(G), 5, A, I, S</small>	Vollkorn-Spaghetti 'Carbonara' Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-salat <small>(G), 2, 4, 5, A, I, S</small>	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <small>(D), (G), 2, A, I</small>	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis <small>3, A, F, I, veg</small>	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage <small>5, A, I, Pi</small>	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <small>(C), A1, F, M</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>(G), 5, M, veg</small>
Di 17. 12.	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln <small>(G), A, Gef, I</small>	Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Bete & Reis <small>(C), (G), 3, 5, A, I, S, Sn</small>	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch <small>(G), 5, A, I, S</small>	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <small>(G), A, I, S</small>	Eieromelette mit feinem Blattspinat und Kartoffelpüree <small>(C), (G), 5, A, I, veg</small>	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln <small>(G), A, I, Pi</small>	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <small>(C), (G), 2, 3, 5, S, Sn</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>(C), (G), A, veg, Wei</small>
Mi 18. 12.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Püree <small>(G), 5, A, I, S</small>	Geflügelschnitzel in feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <small>(G), A, Gef, I</small>	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis mit pikantem Krautsalat <small>(C), 2, 3, 5, A, I, Pi, Sn</small>	gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat <small>(D), (G), A, I</small>	Klassischer Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <small>(G), 5, A, I, veg</small>	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage <small>(G), 2, 5, I, S, Sn</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <small>(C), 2, A, F, Gef, I</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>(G), 5, A, M, veg</small>
Do 19. 12.	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>(C), A, I, S, Sn</small>	Seelachs 'Naturell' mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln <small>(D), (G), 5, A, I</small>	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat <small>(C), 2, 3, 4, 5, A, I, S, Sn</small>	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln <small>(G), 5, A, I, Pi</small>	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce <small>(G), 5, A, I, veg</small>	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>2, 5, A, I, S</small>	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <small>(C), (G), 2, 3, 5, A, F, Gef, I, Sn</small>	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <small>(C), (G), A, veg</small>
Fr 20. 12.	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln <small>A, I, S</small>	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln <small>(C), 5, A, I, S, Sn</small>	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <small>(C), 2, 3, 5, A, Gef, Se, Sn</small>	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat <small>(C), (D), (G), 2, 3, 5, A, I, Sn</small>	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree <small>(G), 4, 5, A, I, veg</small>	Italienischer Gemüse-eintopf <small>5, A, I, veg</small>	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>(G), 2, 3, 4, 5, A, A1, S</small>	Mandarinmilchreis <small>(C), veg</small>
Sa 21. 12.	Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch <small>A, Gef, I, S</small>	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <small>(C), A, F, Gef, I</small>	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern <small>(C), (G), 2, A, I, veg</small>	Rindergeschnetzeltes 'Jäger Art' mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>3, 5, A, I, Pi</small>				Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>(C), 5, A, veg</small>
So 22. 12.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>(C), 2, A, F, Gef, I</small>	Lummerbraten vom Schwein in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln <small>A, I, S, Sn</small>	Linsen-Bolognese mit Nudeln <small>A, I, veg</small>	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle <small>(G), (C), 5, A, Gef, I, S</small>				Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>(G), M, veg</small>



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 02.12.2024 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 / Erdnuss-erzeugnisse; [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!