

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **46**

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 11. 11.	Spagetti 'Bolognese' dazu Krautsalat <small>[C] 2,3,5 A,G,LI,Sn</small>	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Kartoffeln <small>[G],A,FI</small>	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <small>[G],5,A,IMS</small>	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis <small>[D], [G],2,A,I</small>	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel <small>[G],5,A,FI,veg</small>	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <small>5,A,IRi</small>	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>[C], [G],2,3,5,A,IS</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>[G],5,veg</small>
Di 12. 11.	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat <small>[C], [G],3,5,A,IMS,Sn</small>	Feiner Milchreis mit Früchten und Zimt <small>[G],3,4,5,veg</small>	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <small>3,A,FI,Gef,I</small>	'Cordon Bleu' vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln <small>[G],2,5,A,IS</small>	Rührei mit Rahmspinat und Püree <small>[C], [G],5,A,1,veg</small>	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener <small>2,4,5,Gef,I</small>	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>[C], [G],2,3,4,5,S,Sn</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>[C], [G],5,A,veg</small>
Mi 13. 11.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>[G],2,4,5,A,S</small>	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <small>[D], [G],5,A,I</small>	'Bifteki' Griechischer Hackbraten mit Hirten- Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>[C], [G],2,3,5,A,IS,Sn</small>	Geflügelfilets in Paprika- Sahne-Sauce mit Mais- Erbsengemüse und feinem Butterreis <small>[G],5,A,Gef,I</small>	Kürbiscurry mit Reis <small>[G],5,A,1,veg</small>	Spaghetti 'Cabonara' Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne- Sauce dazu Karotten- Salat <small>[G],2,4,5,A,IS</small>	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalten, dazu Haus-Dressing <small>[C], [G],2,3,5,Sn,veg</small>	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <small>[G],5,A,veg</small>
Do 14. 11.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <small>[C], [G],2,3,5,A,IS,Sn</small>	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinen Erbsengemüse und Kartoffelpüree <small>[C], [G],5,A,IRi</small>	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln <small>5,A,Gef,I</small>	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <small>[G],5,A,IS</small>	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>[C], [G],2,5,A,A3,1,veg</small>	Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel <small>2,4,5,A,Gef,I,Sn</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing <small>[C], [G],2,3,5,Sn,veg</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>[C],5,A,veg</small>
Fr 15. 11.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>[G],3,5,A,IS,Sn</small>	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübegemüse und Kartoffeln <small>[G],A,Gef,I</small>	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis <small>[C], [G],A,FI,Gef,I,Sn</small>	Gebratenes Schollenfilet 'Finkenwerder Art' mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <small>[D],2,4,5,A,IS</small>	Gemüse - Kartoffel - Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>[G],5,A,1,veg</small>	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>A,FI,Gef,I</small>	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing <small>[C], [G],A,IS,Sn</small>	Beerengrütze mit Vanillesauce <small>[G],5,veg</small>
Sa 16. 11.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohngemüse und Paprikakartoffeln <small>5,A,IS</small>	'Trentiner Markttopf' Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <small>5,A,IS</small>	Deftige Käsespätzle 'Allgäuer Art' mit Zucchini-Möhren-Salat <small>[C], [G],5,A,1,veg</small>	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <small>A,IRi</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>[G],5,veg</small>
So 17. 11.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis <small>[G],2,A,FI,Gef,I</small>	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln <small>[G],A,IS</small>	'Ratatouille' Geschmortes Gemüse mit Langkornreis <small>[G],3,A,1,veg</small>	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>[D], [G],5,A,1</small>				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>[G],2,4,5,A,veg</small>

	1	2	3	4	
Mo 11. 11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Apfelmus
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Käse- Mandarin- Schnitte
Di 12. 11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Joghurt mit Rhabar- bermus
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mandel- Butter- kuchen
Mi 13. 11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schoko- mousse mit Kirsche
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mandel- Bienen- stich
Do 14. 11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Milch- creme mit Beeren
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Apfel- streusel- kuchen
Fr 15. 11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cappuccino - Pudding
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Käse- sahne- Pfirsich
Sa 16. 11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Erdbeer- Zitronen- Mousse
				<input type="checkbox"/>	Kirsch- streusel- kuchen
So 17. 11.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Apfel- Bananen- mus
				<input type="checkbox"/>	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 Allergienhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: 47

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

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 18. 11.	1	2	3	4	Apfelmus
	5	6	7	8	
Di 19. 11.	1	2	3	4	Joghurt mit Rhabarbermus
	5	6	7	8	
Mi 20. 11.	1	2	3	4	Schokomousse mit Kirsche
	5	6	7	8	
Do 21. 11.	1	2	3	4	Milchcreme mit Beeren
	5	6	7	8	
Fr 22. 11.	1	2	3	4	Cappuccino
	5	6	7	8	
Sa 23. 11.	1	2	3	4	Erdbeer-Zitronen-Mousse
				8	
So 24. 11.	1	2	3	4	Apfel-Bananenmus
				8	

Mo 18. 11.	'Makkaroni al Forno' Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni <small>[G],5,A1,F,I,M,Ri</small>	Geflügelsteaks feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>[G],5,A1,F,I,M</small>	Wirsingroulade 'Hausmacher Art' in Specksauce dazu Kartoffeln <small>4,A1,I,S</small>	Fleischpfanne 'Hubertus' mit Rotkohl und Kartoffelklöße <small>[G],2,5,A1,I,M,S</small>	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>[C],I,G],5,A1,I,M,veg</small>	Kräftiger Rindfleischsuppeneintopf <small>5,A1,I,Ri</small>	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <small>[C],A1,F,M</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>[G],5,M,veg</small>
Di 19. 11.	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>[G],2,A,Gef,I</small>	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst <small>2,4,A,Gef,I</small>	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln <small>5,A,I,S</small>	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat <small>2,3,5,A,I,S,Sn</small>	Gemüse Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur <small>[C],I,G],5,A,I,veg</small>	Rigatoni 'al Arrabiata' mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce <small>3,5,A,veg</small>	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <small>[C],I,G],2,3,5,S,Sn</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>[G],5,A,M,veg</small>
Mi 20. 11.	Westfälische-Dicke-Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <small>[G],2,5,A,F,I,S</small>	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln <small>[C],I,G],5,A,F,Gef,I,Sn</small>	Fischilet 'Napoli' in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsereis <small>[D],I,Wei</small>	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln <small>5,A,Ri</small>	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat <small>[C],I,G],3,5,A,F,I,veg</small>	Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <small>[C],5,A,F,Gef,I,Sn</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <small>[G],2,A,F,Gef</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>[C],I,G],A,veg,Wei</small>
Do 21. 11.	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <small>[C],I,G],5,A,F,Gef,I,Sn</small>	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln <small>5,A,I,S</small>	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <small>[C],I,G],5,A,I,S,Sn</small>	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle <small>[C],I,G],5,A,Gef,I</small>	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <small>3,A,I,veg</small>	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce <small>[G],5,A,I,veg</small>	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <small>[C],I,G],2,3,5,A,F,Gef,I,Sn</small>	Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>[G],5,A,veg</small>
Fr 22. 11.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>[C],A,veg</small>	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree <small>[G],2,4,A,S</small>	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln <small>[G],A,I,S</small>	Gedünstetes Rotbarschilet natur in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>[D],I,G],5,A,I,Sn</small>	Champignons 'a la Creme' mit grünen Nudeln <small>[G],5,A,I,veg</small>	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle <small>[C],1,A,Ri,Sn</small>	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>[G],2,3,4,5,A,A1,S</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>[G],M,veg</small>
Sa 23. 11.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>5,A,I,S</small>	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst <small>[G],2,4,A,Gef,I</small>	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree <small>[C],I,G],5,A3,veg,Wei</small>	Gefüllte Rinder-Roulade 'Hausfrauen Art' in Sauce mit Fingermöhrrchen dazu Salzkartoffeln <small>3,A,Ri,S,Sn</small>				Bergische Waffel mit heißen Kirschen <small>[C],I,G],5,A,F,veg</small>
So 24. 11.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln <small>[G],5,A,I,S</small>	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln <small>5,I,Ri,Wei</small>	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce <small>[G],5,A,veg</small>	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat <small>[C],I,G],2,3,5,A,E,Sn</small>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>[C],I,G],5,A,M,veg</small>



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 04.11.2024 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. 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!