

HÖMMA, WAT LECKER!

BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **12**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €*

	1 Tages- angebot 7,25 €	2 Leichte Küche 9,20 €	3 Leckere Vielfalt 10,40 €	4 Leib- gerichte 10,40 €	5 Vegetarische Menüs 7,90 €	6 Leckeres aus'm Pott 8,50 €	7 Salat & Gedöns (kalt) 8,30 €	8 Süß & Fruchtig 7,70 €
Mo 17. 03.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln <small>(C) 1,5 A 1 S Sn</small>	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti <small>A 1 E G L</small>	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis <small>(C) 1 A 1 S</small>	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln <small>5 A 1 S</small>	Maultaschen 'Vegetarisch' in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat <small>(C) (G) 5 A 1 Sn veg</small>	Spaghetti Bolognese dazu Gurkensalat <small>(C) (D) 2,3,5 A Gef L 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 18. 03.	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <small>(G) 2,4,5 A S</small>	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>(G) 1 A 1 S</small>	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsböhen-Salat <small>(C) 3 A 1 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 1 veg</small>	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischelinge <small>5 A 1 Ri</small>	Thunfischsalat nach 'Art des Hauses' mit frischen Salaten dazu French-Dressing <small>(C) (D) (G) 1,3 1 Sn</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>(C) 5 A veg</small>
Mi 19. 03.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse <small>A Gef L</small>	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln <small>(G) 1 A 1 S</small>	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <small>(D) (G) 5 A 1</small>	'Piccata Napoli' zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspagetthi <small>A Gef L</small>	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis <small>(G) 5 A F 1 veg</small>	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch <small>2,4 A 1 S</small>	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurtdressing <small>(G) 2 A F</small>	Griesflammeri 'Baden Baden' mit Fruchtsoße <small>(G) 5 A veg</small>
Do 20. 03.	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <small>3 A F Gef L</small>	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbutter-Sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>(D) (G) 5 A 1</small>	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat <small>2,4 A 1 S</small>	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln <small>(G) 5 A Gef L S</small>	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat <small>(G) veg</small>	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst <small>2,5 1 S Sn</small>	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <small>(C) (G) 2,3,5 A 1 M S Sn</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>(C) (G) 5 A veg</small>
Fr 21. 03.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <small>(G) 2,5 A 1 S Sn</small>	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat <small>(C) (G) 5 A 1 veg</small>	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis <small>3 A F Gef L</small>	Hoki Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln <small>(D) (G) 5 A 1</small>	Blumenkohl - Broccoli - Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und mit Käse überbacken <small>(G) 5 A 1 veg</small>	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree <small>(G) 2,5 A 1 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 22. 03.	Herzhafter Kasselerackern in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>2,5 A 1 S</small>	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinder Frikadelle <small>(C) 5 A 1 Ri</small>	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli <small>A 1 veg</small>	gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat <small>(G) 5 F Gef L Wei</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>(G) 5 veg</small>
So 23. 03.	Kalbsragout mit Brokkoligemüse und Langkornreis <small>(G) A 1 Ri</small>	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <small>A 1 S Sn</small>	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce <small>(C) (G) 5 A 1 veg</small>	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm <small>(C) (G) 4,5 A Gef L Ri Sn</small>				Kaiserschmarrn mit Vanillesoße <small>(C) (G) 5 veg</small>

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
17.03. 1 2 3 4 5 6 7 8	18.03. 1 2 3 4 5 6 7 8	19.03. 1 2 3 4 5 6 7 8	20.03. 1 2 3 4 5 6 7 8	21.03. 1 2 3 4 5 6 7 8	22.03. 1 2 3 4 8	23.03. 1 2 3 4 8
Apfelmus Käse-Mandarinenschnitte	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= Queenständnuss); [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!