


# HÖMMA, WAT LECKER!

## BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **10**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €\* 

	<b>1</b> Tages- angebot 7,25 €	<b>2</b> Leichte Küche 9,20 €	<b>3</b> Leckere Vielfalt 10,40 €	<b>4</b> Leib- gerichte 10,40 €	<b>5</b> Vegetarische Menüs 7,90 €	<b>6</b> Leckeres aus'm Pott 8,50 €	<b>7</b> Salat & Gedöns (kalt) 8,30 €	<b>8</b> Süß & Fruchtig 7,70 €
<b>Mo</b> 03. 03.	Spagetti 'Bolognese' dazu Krautsalat <small>(G), 2, 3, 5, A, G, I, Ri, Sn</small>	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Kartoffeln <small>(G), A, F, I</small>	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <small>(G), 5, A, I, M, S</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, F, I, veg</small>	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <small>5, A, I, Ri</small>	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>(C), (G), 2, 3, 5, A, I, S</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>(G), 5, veg</small>
<b>Di</b> 04. 03.	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat <small>(G), (G), 3, 5, A, I, M, S, 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, F, Gef, I</small>	'Cordon Bleu' vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln <small>(G), 2, 5, A, I, S</small>	Rührei mit Rahmspinat und Püree <small>(C), (G), 5, A, I, 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>
<b>Mi</b> 05. 03.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>(G), 2, 4, 5, A, S</small>	Gedünstetes Seelachsfilet mit Juliennegemüsesauce und Salzkartoffeln <small>(D), (G), 5, F, I, M, Wei</small>	'Bifteki' Griechischer Hackbraten mit Hirten- Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>(C), (G), 2, 3, 5, A, I, S, 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, I, veg</small>	Spaghetti 'Cabonara' Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne- Sauce dazu Karotten- Salat <small>(G), 2, 4, 5, A, I, S</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>
<b>Do</b> 06. 03.	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <small>(C), (G), 2, 3, 5, A, I, S, Sn</small>	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinen Erbsengemüse und Kartoffelpüree <small>(C), (G), 5, A, I, Ri</small>	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln <small>5, A, Gef, I</small>	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <small>(G), 5, A, I, S</small>	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>(C), (G), 2, 5, A, A3, I, veg</small>	Grünkohlgemüseintopf 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>
<b>Fr</b> 07. 03.	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>(C), 3, 5, A, I, S, Sn</small>	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Broccoli und Fussili Nudeln <small>(C), A, F, Gef, I</small>	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <small>(C), (C), A, F, Gef, I, Sn</small>	Gebratenes Schollenfilet 'Finkenwerder Art' mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <small>(D), 2, 4, 5, A, I, S</small>	Gemüse - Kartoffel - Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>(G), 5, A, I, veg</small>	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>A, F, Gef, I</small>	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing <small>(C), (G), A, I, S, Sn</small>	Beerengrütze mit Vanillesauce <small>(G), 5, veg</small>
<b>Sa</b> 08. 03.	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohngemüse und Paprikakartoffeln <small>5, A, I, S</small>	'Trentiner Markttopf' Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch <small>5, A, I, S</small>	Deftige Käsespätzle 'Allgäuer Art' mit Zucchini-Möhren-Salat <small>(C), (C), 5, A, I, veg</small>	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln <small>(D), (C), 5, A, I</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>(G), 5, veg</small>
<b>So</b> 09. 03.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>(C), 2, A, F, Gef, I</small>	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln <small>(G), A, I, S</small>	'Ratatouille' Geschmortes Gemüse mit Langkornreis <small>(G), 3, A, I, veg</small>	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <small>A, I, Ri</small>				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>(G), 2, 4, 5, A, veg</small>

<b>Mo</b> 03. 03.	<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- Mandarin- Schnitte
<b>Di</b> 04. 03.	<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 Rhabar- bermus Mandel- Butter- kuchen
<b>Mi</b> 05. 03.	<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	Schoko- mousse mit Kirsche Mandel- Bienen- stich
<b>Do</b> 06. 03.	<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	Milch- creme mit Beeren Apfel- streusel- kuchen
<b>Fr</b> 07. 03.	<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 Käse- sahne- Pfirsich
<b>Sa</b> 08. 03.	<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 Kirsch- streusel- kuchen
<b>So</b> 09. 03.	<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- Bananen- mus Erdbeer- Creme- Schnitte



**Deutsches Rotes Kreuz**  
☎ **0208 45006 36**  
✉ [menueservice@drk-muelheim.de](mailto: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 Allergenhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!

# BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **11**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €\* 

# HÖMMA, WAT LECKER!



**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

**6**

**7**

**8**

**Tages-angebot**

7,25 €

**Leichte Küche**

9,20 €

**Leckere Vielfalt**

10,40 €

**Leibgerichte**

10,40 €

**Vegetarische Menüs**

7,90 €

**Leckeres aus'm Pott**

8,50 €

**Salat & Gedöns (kalt)**

8,30 €

**Süß & Fruchtig**

7,70 €

<b>Mo</b> 10.03.	1	2	3	4	Apfelmus
	5	6	7	8	
<b>Di</b> 11.03.	1	2	3	4	Joghurt mit Rhabarbermus
	5	6	7	8	
<b>Mi</b> 12.03.	1	2	3	4	Schokomousse mit Kirsche
	5	6	7	8	
<b>Do</b> 13.03.	1	2	3	4	Milchcreme mit Beeren
	5	6	7	8	
<b>Fr</b> 14.03.	1	2	3	4	Cappuccino Pudding
	5	6	7	8	
<b>Sa</b> 15.03.	1	2	3	4	Erdbeer-Zitronen-Mousse
				8	
<b>So</b> 16.03.	1	2	3	4	Apfel-Bananenmus
				8	

<b>Mo</b> 10.03.	'Makkaroni al Forno' Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni <small>[G] 5 A1 E LM Ri</small>	Geflügelsteaks feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>[G] 5 A1 E LM</small>	Wirsingroulade 'Hausmacher Art' in Specksauce dazu Kartoffeln <small>4 A1 LS</small>	Fleischpfanne 'Hubertus' mit Rotkohl und Kartoffelklöße <small>[G] 2 5 A1 LM S</small>	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>[C] [G] 5 A1 LM veg</small>	Kräftiger Rindfleischsuppeneintopf <small>5 A1 LRi</small>	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <small>[C] A1 E M</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>[G] 5 M veg</small>
<b>Di</b> 11.03.	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <small>[G] 2 A Gef L</small>	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst <small>2 A Gef L</small>	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln <small>5 A LS</small>	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat <small>2 3 5 A LS Sn</small>	Gemüse Köttbullar mit Käselauhsauce und Bulgur <small>[C] [G] 5 A 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] [G] 2 3 5 S Sn</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>[G] 5 A M veg</small>
<b>Mi</b> 12.03.	Westfälische-Dicke-Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <small>[G] 2 5 A E LS</small>	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis <small>[C] [G] 5 A E Gef L Sn</small>	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln <small>[D] A</small>	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln <small>5 A Ri</small>	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini-salat <small>[C] [G] 3 5 A E veg</small>	Leckerer Möhre-eintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <small>[C] 5 A E Gef L Sn</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <small>[G] 2 A E Gef</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>[C] [G] A veg Wei</small>
<b>Do</b> 13.03.	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <small>[C] [G] 5 A E Gef L Sn</small>	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln <small>5 A LS</small>	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <small>[C] [G] 5 A LS Sn</small>	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle <small>[C] [G] 5 A Gef L</small>	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <small>3 A veg</small>	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce <small>[G] 5 A veg</small>	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <small>[C] [G] 2 3 5 A E Gef L Sn</small>	Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>[G] 5 A veg</small>
<b>Fr</b> 14.03.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>[C] A veg</small>	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree <small>[G] 2 A A S</small>	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln <small>[G] A LS</small>	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce, Pariser Karotten und Reis <small>[D] [G] 5 A LS Sn</small>	Champignons 'a la Creme' mit grünen Nudeln <small>[G] 5 A 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>
<b>Sa</b> 15.03.	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>5 A LS</small>	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst <small>[G] 2 A Gef L</small>	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree <small>[C] [G] 5 A E L Se veg</small>	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat <small>[C] [G] 2 3 5 A E 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 E veg</small>
<b>So</b> 16.03.	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln <small>[G] 5 A LS</small>	Putengeschnetzeltes in Rahm mit Brokkoli und Reis <small>[G] A Gef L</small>	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce <small>[G] 5 A veg</small>	Gefüllte Rinder-Roulade 'Hausfrauen Art' in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln <small>3 A Ri S Sn</small>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <small>[C] [G] 5 A M veg</small>



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 24.02.2025 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 / Erdnüserzeugnisse; [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! EE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. \*Die Allergenhiweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!