



Gemeinde Mühlhausen i.T.

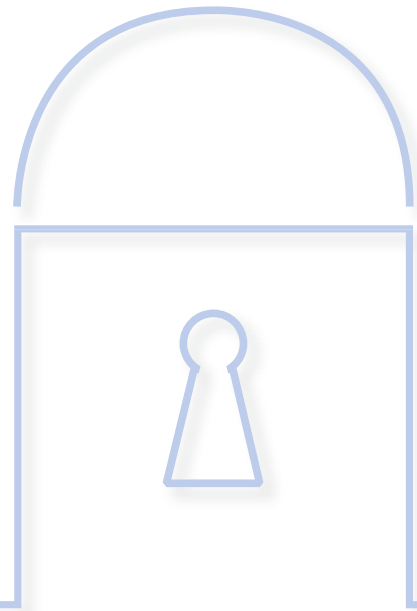
Amtliche Mitteilungen

Öffnungszeiten des Rathauses

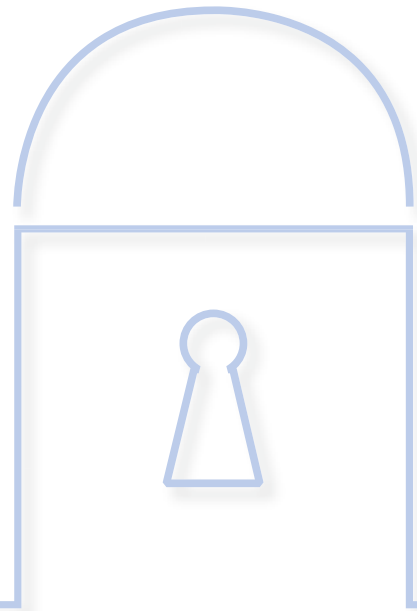
Montag - Freitag	7.30 - 12.00 Uhr
Montagnachmittag	14.00 - 18.00 Uhr
Tel. 07335 9601-0	Fax 07335 9601-25

Bürgermeisteramt geschlossen

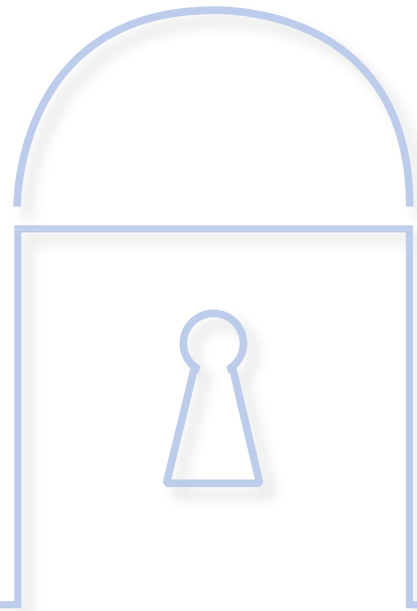
Aufgrund des Brückentages bleibt das Bürgermeisteramt am **Freitag, 31. Mai 2019**, geschlossen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!
Ihr Bürgermeisteramt



Diese Seite wird aufgrund der
Kommunalwahlordnung § 55 Abs. 3
im Internet nicht angezeigt.



Diese Seite wird aufgrund der
Kommunalwahlordnung § 55 Abs. 3
im Internet nicht angezeigt.



Diese Seite wird aufgrund der
Kommunalwahlordnung § 55 Abs. 3
im Internet nicht angezeigt.

Sammel- und Abfuhrtermine 2019

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i. T.

Freitag, 7. Juni 2019

Biomüll

Mittwoch, 5. Juni 2019

Gelber Sack Mühlhausen i. T.

Dienstag, 11. Juni 2019

Gelber Sack Eselhöfe

Donnerstag, 13. Juni 2019

Papiertonne

Dienstag, 25. Juni 2019

Altpapiersammlung

derzeit ohne Angabe

Problemmüll

2019 kein Termin mehr!

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i. T.

Montag, 3. Juni 2019

Öffnungszeiten Grüngutplatz in Gosbach (Krähensteige)

April - Oktober

Dienstag und Donnerstag von 14.00 bis 18.00 Uhr
Samstag von 13.00 bis 18.00 Uhr

November

Dienstag und Donnerstag von 14.00 bis 17.00 Uhr
Samstag von 13.00 bis 17.00 Uhr

Dezember - 14. Februar

Samstag von 12.00 bis 16.00 Uhr

15. Februar - 31. März

Donnerstag von 14.00 bis 17.00 Uhr
Samstag von 12.00 bis 16.00 Uhr

Elektrogeräte

Zwei Bestellkarten sind auf der Rückseite vom Abfall-Abc. Weitere „Grüne Karten“ sind auf dem Rathaus erhältlich.

Sperrmüll

Nur auf Anforderung! Anforderungskarte wurde mit dem Müllgebührenbescheid versandt.

Wasserversorgung

Bei Störungen/Notfällen rufen Sie bitte: 07335 9601-99

Wertstoffhöfe

1. Gruibingen auf dem Betriebsgelände der Firma Moll, Im Boden 3
freitags, 14.00 - 18.00 Uhr
2. Bad Ditzenbach - Gosbach im Gewerbegebiet „In der Au“
mittwochs, 16.00 - 18.30 Uhr
freitags, 13.00 - 18.00 Uhr
samstags, 8.00 - 13.00 Uhr
3. Wiesensteig, beim städtischen Bauhof, Seestraße 26
freitags, 12.30 - 16.30 Uhr

Grünmassesammlung

Die nächste Grünmassesammlung in Mühlhausen im Täle findet am **Donnerstag, 3. Juni 2019**, statt.

Wenn Sie an der Sammlung teilnehmen, beachten Sie bitte Folgendes:

- Bitte benutzen Sie für Laub, Grasschnitt und andere lose Grünabfälle offene Behältnisse z.B. Gartenbags oder Plastikwannen.
 - Sperrige Grünabfälle, die nicht in entsprechende Behältnisse passen, wie z.B. Hecken- und Baumschnitt, müssen gebündelt bereitgestellt werden. Bündel dürfen maximal 2 m lang sein, Äste einen Durchmesser von 10 cm nicht überschreiten. Äste mit mehr als 10 cm Durchmesser, Baumstümpfe und Wurzelstöcke müssen auf der Deponie Stadler in Salach angeliefert werden.
- Öffnungszeiten: Freitag, 10.00 - 12.00 u. 14.00 - 16.00 Uhr

- Verschnüren Sie die Bündel ausschließlich mit Verpackungsschnur (kein Draht!).
- Stellen Sie Ihre Grünabfälle am Abfuhrtag bis spätestens 6.00 Uhr am Straßen- oder Gehwegrand bereit. Vom Privatgrundstück wird Grünabfall nicht abgeholt.
- Das Sammelfahrzeug fährt nur innerhalb der geschlossenen Ortschaft. Wochenendgrundstücke, Kleingartenanlagen oder landwirtschaftlich genutzte Flächen werden nicht angefahren.

Hinweis:

Im Abfall-Abc 2019 ist unter der Rubrik „Grünabfälle“ alles noch einmal ausführlich beschrieben.

Hinweis zur Bekanntmachung der Haushaltssatzung

der Gemeinde Mühlhausen im Täle für das Haushaltsjahr 2019

Die Frist zur Einsicht der Haushaltssatzung und des Haushaltsplans verlängert sich vom Donnerstag, den 06.06.2019 auf **Freitag, den 07.06.2019**.

Die Haushaltssatzung mit Haushaltsplan kann während der üblichen Arbeitszeiten im Rathaus Mühlhausen i.T., Zimmer 01, eingesehen werden.

Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen

Wanderfreunde Mühlhausen im Täle e.V.



Frühschoppen

Am **Sonntag, 2. Juni 2019**, findet in der Wurmhütte unser Frühschoppen statt. Wie immer sind alle Freunde und Gönner des Vereins recht herzlich eingeladen.

Was ● Wann ● Wo

BOSSLER CUP 2019

31.05.-02.06.
Tennis-Jugendturnier
in Gruibingen

Infos unter: www.tc-gruibingen.de
Anmeldung bei:
sportwart@tc-gruibingen.de oder jugendleiter@tc-gruibingen.de



Aus dem Verlag

Tolle Kombination

Spargelsalat mit Radieschen und Cordon bleu

Einfach genial, der Spargelsalat von Mira Maurer. Sie kombiniert das Gemüse mit Radieschen und Erdbeeren mit würziger Senf-Vinaigrette. Dazu gibt es knusprig gebratenes Cordon bleu.

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Mira Maurer

Einkaufsliste

Für den Spargel

- 1 kg Spargel, weiß
- 0,5 Bund Radieschen
- 2 Rispen Kirschtomaten
- 100 g Erdbeeren
- 2 Stiele Minze
- 2 Stiele Basilikum

- 0,5 Bund Petersilie
- 150 g Pflücksalat
- etwas Zucker
- 1 EL Senf, körnig
- 1 TL Honig
- 3 EL Balsamessig, hell
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne (oder Mandeln, gehackt)

Für die Schnitzel

- 4 Schweineschnitzel (für Cordon bleu)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 150 g Bergkäse, in Scheiben
- 150 g Kochschinken, in Scheiben
- 2 Eier (Größe M)
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Bio-Limette, die abgeriebene Schale davon
- etwas Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 200 g Butterschmalz (oder Rapsöl)

Zubereitung:

1. Den Spargel putzen, schälen und halbieren.
2. Radieschen, Tomaten und Erdbeeren putzen, abbrausen und klein schneiden.
3. Minze, Basilikum, Petersilie und Salat abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden bzw. grob zerpuffen.
4. Spargel mit 0,5 TL Zucker ca. 10 Minuten bissfest garen.
5. Spargel herausnehmen und abtropfen lassen.
6. Für das Dressing Senf, Honig, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl verrühren.
7. Spargel und Radieschen in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing mischen. Alles ca. 15 Minuten ziehen lassen.
8. Inzwischen in die Schnitzel eine Tasche schneiden (oder vom Metzger vorbereiten lassen).
9. Schnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Schnitzel jeweils mit Schinken sowie Bergkäse füllen und verschließen.
11. Eier, Crème fraîche, Limettenschale, Paprika, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen.
12. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf Tellern verteilen.
13. Cordon bleu zuerst in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl dabei abklopfen.
14. Cordon bleu danach in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.
15. Butterschmalz erhitzen. Cordon bleu darin von jeder Seite ca. 4 - 5 Minuten goldbraun braten.
16. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
17. Erdbeeren, Tomaten, Kräuter und Salat mit Spargel sowie Radieschen mischen und erneut abschmecken.
18. Schnitzel mit Salat und Pinienkernen anrichten und servieren.

Tipp: Wer es etwas feiner mag, nimmt Kalbschnitzelchen oder Cordon bleu aus Kalbfleisch.

Quelle: Kaffee oder Tee, Mo. - Fr. 16.05 - 18.00 Uhr im SWR