

Speiseplan DRK Witten - Menüservice
Bitte bis zum 22.05.2023 abgeben!
Speisekarte vom 05.06.2023 bis 11.06.2023 (KW 23)

	Einfach und Lecker	Traditionell	Premium	Gourmet
Montag 05.06.2023	13001 - Fleischklößchen; vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <input type="checkbox"/>	13095 - Hackbällchen vom Schwein und Rind; in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <input type="checkbox"/>	13458 - Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße; mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <input type="checkbox"/>	13248 - Pfifferlingstopf vom Rind; in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <input type="checkbox"/>
Dienstag 06.06.2023	13053 - Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein; in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <input type="checkbox"/>	13189 - Schweineschnitzel in Rahmsoße; dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <input type="checkbox"/>	13182 - Schweineschnitzel Cordon bleu; mit buntem Mischgemüse naturell und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <input type="checkbox"/>	13308 - Geschnittene Entenbrust; in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren naturell und Kartoffelklöße <input type="checkbox"/>
Mittwoch 07.06.2023	13584 - Spaghetti Bolognese; mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <input type="checkbox"/>	13400 - Zarte Hähnchenbrust; in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis <input type="checkbox"/>	13086 - Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein; in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert <input type="checkbox"/>	13740 - Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße; dazu Möhren und Spätzle <input type="checkbox"/>
Donnerstag 08.06.2023	13079 - Klopse Königsberger Art aus Rind- und Schweinefleisch; dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	13614 - Grünkohleintopf; mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <input type="checkbox"/>	13162 - Röstzwiebelschnitzel vom Schwein; dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <input type="checkbox"/>	13127 - Filettöpfchen; (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckers-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <input type="checkbox"/>
Freitag 09.06.2023	13747 - Goldgelb panierte Hähnchen-Happen; (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <input type="checkbox"/>	13429 - Gebackene Fischstäbchen; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <input type="checkbox"/>	13407 - Seelachs in Kräutermarinade; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	13320 - Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße; mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>
Samstag 10.06.2023	13644 - Pichelsteiner Eintopf; mit Rindfleisch <input type="checkbox"/>	13026 - Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein; in Tomatensoße mit Langkornreis <input type="checkbox"/>	13282 - Rinderleber Berliner Art; mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <input type="checkbox"/>	13455 - Lachsfilet in feiner Buttersoße; (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination <input type="checkbox"/>
Sonntag 11.06.2023	13378 - Himmel und Erde; Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <input type="checkbox"/>	13210 - Rindfleisch in Meerrettichsoße; mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <input type="checkbox"/>	13782 - Ente asiatische Art; in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <input type="checkbox"/>	13190 - Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße; mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <input type="checkbox"/>