

Speiseplan DRK Witten - Menüservice

Speisekarte vom 17.08.2026 bis 23.08.2026 (KW 34)

KW 34	M1 - Gut bürgerlich <i>norm.: 9,20€ / mini: 8,10€</i>	M2 - leichte Küche <i>norm.: 9,20€ / mini: 8,10€</i>	M3 - feine Küche <i>norm.: 9,20€ / mini: 8,10€</i>	M4 - Spezial Gourmet <i>norm.: 9,95€ / mini: 8,85€</i>	M5 - vegetarisch <i>norm.: 8,70€ / mini: 7,90€</i>	M6 - Eintopf & Pasta <i>norm.: 8,60€ / mini: 7,80€</i>	M7 - Salat & Kaltes <i>normal: 8,60€</i>	M8 - Süßspeise <i>normal: 8,05€</i>	M9 - Abendbrot <i>normal: 7,45€</i>	Dessert / Kuchen <i>Dessert: 0,69- 0,79€ / Stück Kuchen: 3,10€</i>	Wasser <i>6x1,5l: 6,99€</i>
Montag 17.08.2026	☐ Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 1,3,7,A1,G	☐ Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,I	☐ Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis 1,A1,I	☐ Schweizer Sahnegeschneitzel mit kleinen Möhren und Spätzle A1,C,G,I	☐ Spaghetti Funghi Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G,I	☐ Möhren-gemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle 1,A1,C,I,J	☐ Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis 1,3,8,A1,C,G,J	☐ Milchreis mit heißen Kirschen 1,G	☐ Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter 8,A1,A2	☐ Fruchtojoghurt ☐ Vanille/Schokopudding ☐ Pflaumenstreuselkuchen ☐ Apfelstreuselkuchen	☐ classic ☐ still
Dienstag 18.08.2026	☐ Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis A1,G,I	☐ Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln 1,3,8,A1,I	☐ Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis A1,G,I	☐ Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln 1,A1,F,G,I	☐ Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis 8,A1,C,F,G,I	☐ Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage 1,A1,I	☐ Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing 1,2,3,8,C,G,J	☐ Germknödel mit Vanillesauce 1,A1,C,G	☐ Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat 1,3,8,A1,C,G,J	☐ Fruchtojoghurt ☐ Vanille/Schokopudding ☐ Pflaumenstreuselkuchen ☐ Apfelstreuselkuchen	☐ classic ☐ still
Mittwoch 19.08.2026	☐ Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln 1,8,A1,I	☐ Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,J	☐ Vollkorn-Spaghetti Tonno Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat 1,8,A1,D,I	☐ Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 1,3,8,A1,G	☐ Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 1,A1,C,G,I	☐ Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis A1,I	☐ Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing 1,3,8,C,G,J	☐ Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße 1,A1,G	☐ Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot 1,3,8,A1,C,G,J	☐ Fruchtojoghurt ☐ Vanille/Schokopudding ☐ Pflaumenstreuselkuchen ☐ Apfelstreuselkuchen	☐ classic ☐ still
Donnerstag 20.08.2026	☐ Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree 1,8,A1,D,G,I,J	☐ Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügel Wiener 2,3,A1,I	☐ Chicken-Nuggets mit Ketchup-sauce, Reis und Krautsalat 1,3,8,A1,C,I,J	☐ Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 1,A1,G,I	☐ Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art dazu Pasta Tricolore A1,G,I	☐ Bulgur - Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel A1,G,I	☐ Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing 1,3,8,C,G,J	☐ Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten 1,A1,G	☐ Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur 1,3,7,A1,C,G,J	☐ Fruchtojoghurt ☐ Vanille/Schokopudding ☐ Pflaumenstreuselkuchen ☐ Apfelstreuselkuchen	☐ classic ☐ still
Freitag 21.08.2026	☐ Frische Reibekuchen mit Apfelmus 3,A1,C	☐ Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis 1,A1,C,I,J	☐ Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree 2,3,A1,G,I	☐ Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln 1,2,3,A1,D,G,I	☐ Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	☐ Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen 1,A1,C,G,I,J	☐ Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,G,I,J	☐ Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 1,7,A1,C,G	☐ Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter 8,A1,A2,D	☐ Fruchtojoghurt ☐ Vanille/Schokopudding ☐ Pflaumenstreuselkuchen ☐ Apfelstreuselkuchen	☐ classic ☐ still
Samstag 22.08.2026	☐ Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radischen-Salat. 1,3,8,A1,C,G,I,J	☐ Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wurst-einlage 3,7,A1,G,I	☐ Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1,I,K	☐ Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenf-sauce und Reis 1,A1,D,G,I,J				☐ Milchreis mit roter Grütze 1,G	☐ Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur 1,3,8,A1,C,G,I,J	☐ Fruchtojoghurt ☐ Vanille/Schokopudding ☐ Pflaumenstreuselkuchen ☐ Apfelstreuselkuchen	☐ classic ☐ still

- bitte auswählen:
- ☐ Porzellanteller (M1-M6, +0,50€)
- ☐ Einwegschale normal
- ☐ Einwegschale mini (M1-M6)

Speiseplan DRK Witten - Menüservice

Speisekarte vom 17.08.2026 bis 23.08.2026 (KW 34)

Sonntag 23.08.2026	☐ Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsing-gemüse und Kartoffeln	☐ Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	☐ Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	☐ Schweinesteak mit Grill-gemüse und Rosmarin-kartoffeln				☐ Heißer Apfel-strudel mit Vanillesauce	☐ Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot	☐ Fruchtojoghurt ☐ Vanille/Schokopudding ☐ Pflaumenstreuselkuchen ☐ Apfelstreuselkuchen	☐ classic ☐ still
	1,A1,G,I	A1,F,G,I	1,A1,G,I	1,A1,I				1,2,3,A1,G	1,2,A1,A2,G		