

Speiseplan DRK Witten - Menüservice

Speisekarte vom 02.11.2026 bis 08.11.2026 (KW 45)

KW 45	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 02.11.2026	<div>☐ Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle</div> <div>1,8,A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Nürnberger Rostbratwurstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree</div> <div>1,2,3,A1,G</div>	<div>☐ Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln</div> <div>2,3,A1,I</div>	<div>☐ Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescom Gemüse</div> <div>A1,G,I</div>	<div>☐ Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce</div> <div>1,3,A1,G,I,J</div>	<div>☐ Rosenkohl-eintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel</div> <div>1,3,A1,I</div>	<div>☐ Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div>1,3,7,8,C,G,J</div>	<div>☐ Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott</div> <div>1,G</div>	<div>☐ Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat</div> <div>1,3,8,C,G,J</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>
Dienstag 03.11.2026	<div>☐ Linseneintopf mit Geflügel Wiener</div> <div>1,2,3,I</div>	<div>☐ Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli</div> <div>A1,G,I</div>	<div>☐ Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis</div> <div>1,A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus</div> <div>3,A1</div>	<div>☐ Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln</div> <div>1,8,A1,C,F,G,I,J</div>	<div>☐ Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen</div> <div>A1,I</div>	<div>☐ Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French Dressing</div> <div>1,3,8,C,D,G,I,J</div>	<div>☐ Eierpfannkuchen mit Apfelkompott</div> <div>3,A1,C,G</div>	<div>☐ Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur</div> <div>1,3,7,A1,A2,G</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>
Mittwoch 04.11.2026	<div>☐ Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch</div> <div>8,A1,F,I</div>	<div>☐ Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln</div> <div>1,A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit ZucchiniGemüse und Reis</div> <div>1,A1,D,G,I</div>	<div>☐ Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat</div> <div>1,A1,C,G,I</div>	<div>☐ Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat</div> <div>A1,C,G,I</div>	<div>☐ Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln</div> <div>1,A1,C,G,I</div>	<div>☐ Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, Kräuter Dressing</div> <div>1,3,8,C,G,J</div>	<div>☐ Feiner Grießbrei mit roter Grütze</div> <div>1,A1,G</div>	<div>☐ Feine Sülze mit Remouladensauce Garnitur und Brot</div> <div>3,8,A1,A2,C,G,J</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>
Donnerstag 05.11.2026	<div>☐ Frische Reibekuchen mit Apfelmus</div> <div>3,A1,C</div>	<div>☐ Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel</div> <div>1,2,3,A1,I</div>	<div>☐ Hamburger Heringstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln</div> <div>1,3,8,C,G,J</div>	<div>☐ Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln</div> <div>1,3,8,A1,G</div>	<div>☐ Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln</div> <div>1,7,A1,C,G,I</div>	<div>☐ Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln</div> <div>A1,I</div>	<div>☐ Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt Dressing</div> <div>3,A1,F,G</div>	<div>☐ Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen</div> <div>1,A1,G</div>	<div>☐ Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat</div> <div>1,3,8,A1,C,G,J</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>
Freitag 06.11.2026	<div>☐ Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatsauce dazu Reis und Rohkostsalat</div> <div>1,3,8,A1,C,I,J</div>	<div>☐ Fleischbällchen in pikanter Sauce mit BlumenkohlGemüse und Kartoffelpüree</div> <div>1,8,A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch</div> <div>8,A1,F,I</div>	<div>☐ Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln</div> <div>1,A1,D,G,I</div>	<div>☐ Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat</div> <div>1,3,8,A1,C,I,J</div>	<div>☐ Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler</div> <div>1,3,A1,I</div>	<div>☐ Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico Dressing</div> <div>1,3,8,C,G,J,L</div>	<div>☐ Feiner Milchreis mit Zimt-zucker und Apfelkompott</div> <div>3,G</div>	<div>☐ Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur</div> <div>2,3,A1</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>
Samstag 07.11.2026	<div>☐ Bunter Gemüse-eintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln</div> <div>1,2,3,A1,I</div>	<div>☐ Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen und Möhregemüse dazu Kartoffeln</div> <div>A1,I</div>	<div>☐ Gemüse-schnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüse-reis</div> <div>1,A1,C,G,I</div>	<div>☐ Hähnchensteaks in Estragon-sauce mit Romanescom Gemüse und Fusilli</div> <div>A1,G,I</div>				<div>☐ Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker</div> <div>A1,C,G</div>	<div>☐ Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot</div> <div>1,2,3,7,8,A1,A2,C,G,J</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>
Sonntag 08.11.2026	<div>☐ Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln</div> <div>A1,C,G,I</div>	<div>☐ Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln</div> <div>1,A1,I</div>	<div>☐ Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis</div> <div>2,I</div>	<div>☐ Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle</div> <div>1,8,A1,C,G,I</div>				<div>☐ Quarkkeulchen mit Vanillesauce</div> <div>1,A1,G</div>	<div>☐ Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur</div> <div>1,3,8,A1,C,G,J</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>