

Speiseplan DRK Witten - Menüservice

Speisekarte vom 09.11.2026 bis 15.11.2026 (KW 46)

KW 46	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 09.11.2026	<div>☐ Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat</div> <div>1,3,8,A1,C,I,J</div>	<div>☐ Geflügelgulasch mit Möhengemüse und Penne Nudeln</div> <div>A1,F,G,I</div>	<div>☐ Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree</div> <div>A1,G,I</div>	<div>☐ Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis</div> <div>A1,D,G,I</div>	<div>☐ Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel</div> <div>1,A1,F,G,I</div>	<div>☐ Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch</div> <div>1,A1,I</div>	<div>☐ Paniertes Schweine-schnitzel mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div>1,3,8,A1,C,G,J</div>	<div>☐ Milchreis mit heißen Kirschen</div> <div>1,G</div>	<div>☐ Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter</div> <div>8,A1,A2</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>
Dienstag 10.11.2026	<div>☐ Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat</div> <div>1,A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt</div> <div>2,8,G</div>	<div>☐ Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis</div> <div>8,A1,F,I</div>	<div>☐ Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln</div> <div>1,3,7,A1,G,I</div>	<div>☐ Rührei mit Rahmspinat und Püree</div> <div>1,A1,C,G,I</div>	<div>☐ Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener</div> <div>1,2,3,I</div>	<div>☐ Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing</div> <div>1,2,3,8,C,G,J</div>	<div>☐ Germknödel mit Vanille-sauce</div> <div>1,A1,G</div>	<div>☐ Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat</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>
Mittwoch 11.11.2026	<div>☐ Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree</div> <div>1,3,7,A1,G</div>	<div>☐ Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesau und Salzkartoffeln</div> <div>1,A1,D,G,I</div>	<div>☐ Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat</div> <div>1,3,8,A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln</div> <div>1,A1,G,I</div>	<div>☐ Kürbiscurry mit Reis</div> <div>1,A1,G,I</div>	<div>☐ Spaghetti Carbonara Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat</div> <div>1,2,3,A1,G,I</div>	<div>☐ Salatteller Köttbullar mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing</div> <div>1,3,8,C,G,J</div>	<div>☐ Sahnegrießbrei mit Himbeeren</div> <div>1,A1,G</div>	<div>☐ Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot</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>
Donnerstag 12.11.2026	<div>☐ Schweinerahmgt mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat</div> <div>1,3,8,A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree</div> <div>1,A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti</div> <div>1,A1,I</div>	<div>☐ Herzhafter Kasselerhacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln</div> <div>1,A1,G,I</div>	<div>☐ Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln</div> <div>1,3,A1,A4,C,G,I</div>	<div>☐ Grünkohleintopf mit Geflügelwürfel</div> <div>3,4,8,A1,I,J</div>	<div>☐ Hirten-Käse Salat mit Tomate, Lauch-streifen, Zwie-beln und schwarzen Oli-ven, Honig-Senf-Dressing</div> <div>1,3,8,C,G,J</div>	<div>☐ Eierpfann-kuchen gefüllt mit Heidel-beeren dazu Vanillesauce</div> <div>1,7,A1,C,G</div>	<div>☐ leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschie-denen Sorten Belag</div> <div>1,3,7,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 13.11.2026	<div>☐ Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln</div> <div>1,A1,G,I</div>	<div>☐ Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln</div> <div>A1,F,G,I</div>	<div>☐ Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais</div> <div>A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat</div> <div>A1,D,I</div>	<div>☐ Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken</div> <div>1,A1,G,I</div>	<div>☐ Geflügelhackfleisch Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur</div> <div>A1,F,I</div>	<div>☐ Salat Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhr-chen und Hack-fleisch-bällchen, dazu Sauerrahm-Dressing</div> <div>A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Beerengrütze mit Vanillesauce</div> <div>1,G</div>	<div>☐ Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter</div> <div>8,A1,A2,D</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>
Samstag 14.11.2026	<div>☐ Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln</div> <div>1,A1,I</div>	<div>☐ Trentiner Marktpf Italianischer Gemüseeeintopf mit zartem Schweinefleisch</div> <div>1,A1,I</div>	<div>☐ Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat</div> <div>1,A1,C,G,I</div>	<div>☐ Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln</div> <div>1,A1,D,G,I</div>				<div>☐ Milchreis mit roter Grütze</div> <div>1,G</div>	<div>☐ Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur</div> <div>1,3,8,A1,C,G,I,J</div>	<div>☐ Fruchtojoghurt</div> <div>☐ Schokopudding</div> <div>☐ Vanillepudding</div> <div>☐ Pflaumenstreuselkuchen</div> <div>☐ Apfelstreuselkuchen</div>	<div>☐ classic</div> <div>☐ still</div>
Sonntag 15.11.2026	<div>☐ Hähnchen-ragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais</div> <div>3,A1,F,G,I</div>	<div>☐ Zartes Schweinegeschn in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln</div> <div>A1,G,I</div>	<div>☐ Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghett</div> <div>1,8,A1,I</div>	<div>☐ Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco,Blun Karotten und Kartoffeln</div> <div>A1,I</div>				<div>☐ Heißer Apfel-strudel mit Vanillesauce</div> <div>1,2,3,A1,G</div>	<div>☐ Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben, Butter und Mischbrot</div> <div>1,2,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>

DRK soziale Dienste Kreisverband Witten gGmbH, Annenstr. 9, 58453 Witten, Tel: 02302 91016 220, an Wochenenden und Feiertage gibt es ein Aufschlag von 0,95 Euro je Lieferung.

Legende: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, A1=Weizen, A2=Roggen, A4=Hafer, C=Eiererzeugnisse, D=Fisch / Fischerzeugnisse, F=Soja / Sojaerzeugnisse, G=Milch/ Milcherzeugnisse einschl. Laktose, I=Sellerie / Sellerieerzeugnisse, J=Senf / Senferzeugnisse, MilPr=mit Milchprodukt zubereitet

☐ Kopie des ausgefüllten Plans bitte an mich zurück

Bitte bis zum 30.10.2026 abgeben!