Deutsches Rotes Kreuz | DRK-Kreisverband Neuss e.V.

Tel.: 02131 74595 - 26
E-Mail: menueservice@drk-neuss.de

Speisekarte vom 02.11.2026 bis 08.11.2026 (KW 45)

KW 45	Menü 1 10,50€	Menü 2 10,50€	Menü 3 11,50€	Menü 4 12,00€	Menü 5 10,50€	Menü 6 8,00€	Menü 7 8,00€	Menü 8 7,50€	Abendessen 6,00€
Montag 02.11.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle 1,8,A1,C,G,I,J	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 1,2,3,A1,G	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln 2,3,A1,I	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse A1,G,I	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäse-sauce 1,3,A1,G,I,J	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel 1,3,A1,I	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf 1,3,7,8,C,G,J	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 1,G	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 1,3,8,C,G,J
Dienstag 03.11.2026	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 1,2,3,I	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli A1,G,I	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis 1,A1,C,G,I,J	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus 3,A1	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 1,8,A1,C,F,G,I,J	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen A1,I	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing 1,3,8,C,D,G,I,J	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 3,A1,C,G	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 1,3,7,A1,A2,G
Mittwoch 04.11.2026	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch 8,A1,F,I	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 1,A1,C,G,I,J	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis 1,A1,D,G,I	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat 1,A1,C,G,I	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1,C,G,I	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 1,A1,C,G,I	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing 1,3,8,C,G,J	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 1,A1,G	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 3,8,A1,A2,C,G,J
Donnerstag 05.11.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 3,A1,C	Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel 1,2,3,A1,I	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln 1,3,8,C,G,J	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 1,3,8,A1,G	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 1,7,A1,C,G,I	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A1,I	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 3,A1,F,G	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen 1,A1,G	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 1,3,8,A1,C,G,J
Freitag 06.11.2026	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat 1,3,8,A1,C,I,J	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 1,8,A1,C,G,I,J	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch 8,A1,F,I	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 1,A1,D,G,I	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat 1,3,8,A1,C,I,J	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler 1,3,A1,I	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing 1,3,8,C,G,J,L	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott 3,G	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 2,3,A1
Samstag 07.11.2026	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln 1,2,3,A1,I	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln A1,I	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis 1,A1,C,G,I	Hühnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli A1,G,I				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker A1,C,G	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot 1,2,3,7,8,A1,A2,C,G,J
Sonntag 08.11.2026	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln A1,C,G,I	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln 1,A1,I	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis 2,I	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle 1,8,A1,C,G,I				Quarkkeulchen mit Vanillesauce 1,A1,G	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur 1,3,8,A1,C,G,J

Desserts im Menüpreis inklusive. Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Legende: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, A1=Weizen, A2=Roggen, C=Eier, D=Fisch, F=Soja, G=Milch, I=Sellerie, J=Senf, L=Schwefeldioxid und Sulfite

© provendo.RS