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

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

Speisekarte vom 16.11.2026 bis 22.11.2026 (KW 47)

KW 47	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 16.11.2026	Makkaroni al Forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni A1,G,I	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis A1,G,I	Wirsingroulade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln 2,3,A1,I	Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße 1,3,8,A1,G,I	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln 1,7,A1,C,G,I	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 1,A1,I	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 1,3,8,A1,C,G,J	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 1,G	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 1,3,8,C,G,J
Dienstag 17.11.2026	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 3,A1,G,I	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener 2,3,A1,I	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 1,A1,I	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 1,3,8,A1,C,I,J	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur 1,A1,C,G,I	Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 1,8,A1,I	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing 1,3,8,C,G,J	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 1,A1,G	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 1,3,7,A1,A2,G
Mittwoch 18.11.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 1,3,A1,F,G,I	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis 1,A1,C,G,I,J	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln A1,D,I	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Rösti-Ecken 1,3,8,A1,J	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchinisalat 1,8,A1,C,F,G,I	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 1,A1,C,I,J	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 3,A1,F,G	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 3,A1,C,G	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 3,8,A1,A2,C,G,J
Donnerstag 19.11.2026	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis A1,C,G,I,J	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis 1,A1,I	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 1,A1,C,G,I,J	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle 1,A1,C,G,I	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 8,A1,I	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce 1,A1,G,I	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing 1,3,8,C,D,G,J	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 1,A1,G	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 1,3,8,A1,C,G,J
Freitag 20.11.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 3,A1,C	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree 1,3,7,A1,G,I	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln A1,G,I	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis 1,A1,D,G,I,J	Champignons a la Creme mit kleinen Bandnudeln 1,A1,G,I	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle 1,A1,C,I,J	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 2,7,8,A1,A2,G	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott 3,G	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 2,3,A1
Samstag 21.11.2026	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 1,A1,I	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 1,2,3,I	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree 1,A1,C,G,I	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat 1,3,8,A1,C,J				Bergische Waffel mit heißen Kirschen 1,A1,C,F,G	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot 1,2,3,7,8,A1,A2,C,G,J
Sonntag 22.11.2026	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln 2,8,A1,G,I,J	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis A1,G,I	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce A1,G,I	Gefüllte Rinder-Roulade Hausfrauen Art in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,8,A1,J				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce 1,A1,C,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

© provendo.RS