Bitte bis zum _____ zurück!

Speisekarte vom 14.12.2026 bis 20.12.2026 (KW 51)

Name: _____

KW 51	Frühstk. Süß 6,20€	Frühstk. Herzhaft 6,20€	Frühstk. Müsli 6,20€	Vollkost 8,95€	Leichte Kost / Diab. 8,95€	Feine Küche 8,95€	Spezial Gourmet 10,25€	Vegetarisch 8,95€	Eintopf / Pasta 8,95€	Salat & Co. 8,95€	Süßspeise 8,95€	Abendbrot 7,05€	pürierte Kost 8,95€	Kuchen 2,50€
Montag 14.12.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat-Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln ☐	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln ☐	Vollkorn-Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat ☐	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis ☐	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln ☐	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage ☐	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur ☐	Milchreis mit Erdbeer-habarberkompo ☐	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Dienstag 15.12.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat-Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln ☐	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat ☐	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch ☐	chweinerückenstea in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln ☐	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree ☐	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln ☐	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing ☐	ierpfannkucher mit Apfelkompott ☐	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Mittwoch 16.12.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat-Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree ☐	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln ☐	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat ☐	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat ☐	Klassischer Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken ☐	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel ☐	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing ☐	Feiner Grießbrei mit roter Grütze ☐	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Donnerstag 17.12.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat-Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen ☐	Seelachsfilet Naturell mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln ☐	Currywurst Berliner Art mit Reis und Gurkensalat ☐	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln ☐	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce ☐	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler ☐	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing ☐	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker ☐	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Freitag 18.12.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat-Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln ☐	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ☐	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat ☐	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat ☐	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree ☐	Italienischer Gemüseeintopf ☐	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur ☐	ndarinenmilchre ☐	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Samstag 19.12.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat-Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch ☐	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln ☐	Knödel Dreierlei dazu ampignonrahmsauc mit frischen Kräutern ☐	indergeschnetzeltes Jäger Art mit Bohnengemüse und Spätzle ☐				Quarkkeulchen mit Vanillesauce ☐	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐
Sonntag 20.12.2026	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine Konfitüre/ Honig/ Nuss-Nougat-Crème u. Obst ☐	2 Scheiben Brot Butter/ Margarine je 1 Scheibe Wurst/ Käse je 1 Streichwurst/ Streichkäse ☐	Früchte-/ Schoko-/ 5-Korn-Müsli, Milch/Joghurt ☐	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis ☐	hweinenackenbrate in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln ☐	Linsen-Bolognese mit Nudeln ☐	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße ☐				Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott ☐	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur ☐	Pürierte Kost ☐	Tageskuchen ☐

DRK Oberhausen Wohlfahrts- und Service gGmbH
Tel: 0208 - 2 55 77
menueservice@drk-ob.de

Lust auf eine Erfrischung?

Auf der Rückseite finden Sie unseren aktuellen Getränkeplan

Deutsches Rotes Kreuz
Aus Liebe zum Menschen.

© provendo.RS