

Tel.: 07641/4601-36 Fax: 07641 4601-81 menueservice@drk-emmendingen.de

Speiseplan v. 04.02. – 10.02.2025

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100g	Dessert
Di 04.02.	4634 vegetarisch	Omlettrolle mit Spinatfüllung dazu Rahmgemüse und Salzkartoffeln	C, F, G, L 85 kcal 460 g	frisches Obst
Mi 05.02.	7213	Schweinegulasch in Bratensoße mit leckerem Gemüsereis	C 101 kcal 500 g	Milchreis
Do 06.02.	7622 vegetarisch	Feine Kartoffelküchle mit sahnig-cremiger Champignonsoße	A1,C,G,L 108 kcal 420 g	Früchtejoghurt
Fr 07.02.	4710 Fisch	Wildlachs glasiert in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse	G,L,D 92 kcal 420 g	frisches Obst
Sa 08.02.	6078 vegetarisch	Gnocchi alla Roma mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße mit Sahne und Kirschtomaten	A1,G,L 117 kcal 420 g	Quarkspeise
So 09.02.	7314	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleisch in Rahmsoße Rosenkohl und Nudeln	A1,G,L 124 kcal 440 g	Gebäck
Mo 10.02.	4661 vegetarisch	Böhmisches Pilzragout mit Serviettenknödeln	A1,C,G,L 113 kcal 410 g	Früchtejoghurt
Auswahlmenü				
	4702 Fisch	Kabeljaufilet in Dillrahmsoße mit feinen Kartoffeln	G,L 100 kcal 460 g	
	7602	Paniertes Gemüseschnitzel mit Tomatensauce, Couscous mit Koriander, abgeschmeckt mit Ingwer und Knoblauch	A1, A3 143 kcal 405 g	
Vollkost	7915 vegetarisch	Kaiserschmarrn mit Zimtzucker und fruchtigem Apfelkompott	A1, C, G 143 kcal 480 g	

✂ -----

Woche v. 04.02.– 10.02.2025 (Rückgabe spätestens **Montag, 27.01.2025**)

Name: _____

	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo
Essen							
Dessert							

Allergene:

B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Sojabohnen; G = Milch; Gluten: A1 = Weizen
A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel; A6 = Kamut; H = Schalenfrüchte; H1 = Mandeln; H2 = Haselnüsse; H3 = Walnüsse; H4 = Kaschunüsse; H5 = Pecannüsse; H6 = Paranüsse; H7 = Pistazien; H8 = Macadamianüsse; K = Krebstiere; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesam; O = Sulfit/Schwefeldioxid; P = Lupine
R = Weichtiere