

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

Speiseplan v. 26.11. – 02.12.2024

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100g	Dessert
Di 26.11.	7213	Schweinegulasch in Bratensoße mit leckerem Gemüserais	C 101 kcal 500 g	frisches Obst
Mi 27.11.	8909 vegeta risch	Rucola-Spinat-Spaghetti dazu Grillgemüse mit Pesto aus Rucola und Spinat	A1,H1 155 kcal 450 g	Milchreis
Do 28.11.	7315	Zwei Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	G,L 105 kcal 490 g	Früchtejoghurt
Fr 29.11.	4710 Fisch	Wildlachs glasiert in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse	G,L,D 92 kcal 420 g	frisches Obst
Sa 30.11.	6078 vegeta risch	Gnocchi alla Roma mit fruchtiger Tomaten- Basilikum-Soße mit Sahne und Kirschtomaten	A1,G,L 117 kcal 420 g	Quarkspeise
So 01.12.	7314	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleisch in Rahmsoße Rosenkohl und Nudeln	A1,G,L 124 kcal 440 g	Gebäck
Mo 02.12.	7622 vegeta risch	Feine Kartoffelküchle mit sahnig- cremiger Champignonsoße	A1,C,G,L 108 kcal 420 g	Früchtejoghurt
Auswahlmenü				
	4702 Fisch	Kabeljaufilet in Dillrahmsoße mit feinen Kartoffeln	G,L 100 kcal 460 g	
	4303	Zwei Kalbsbratwürste in milder Soße mit Romanesco-Gemüse dazu Kartoffeln	A1,C,L 106 kcal 540 g	
Voll- kost	7920 vegeta risch	Quarkkeulchen "Sächsische Art" - Kartoffeln, Quark und Eiern gebacken mit Apfelmark	A1,C,G 119 kcal 480 g	

⌘

Woche v. 26.11.– 02.12.2024 (Rückgabe bitte bis spätestens **Montag, 18.11.2024**)

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 = Sulfid/Schwefeldioxid; P = Lupine
R = Weichtiere