

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

Speiseplan vom 17.02.2026 – 23.02.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 17.02.26	7213 Schwein	Gulasch in Bratensoße, dazu Gemüsereis	L, 101 kcal 500 g	frisches Obst
Mi 18.02.26	8909 vegetarisch	Rucola-Spinat-Spagetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto aus Rucola und Spinat	A1,H1, 155 kcal 450 g	Milchreis
Do 19.02.26	8504 Huhn	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis	C, G, 109 kcal 520 g	Früchtejoghurt
Fr 20.02.26	7722 Fisch	Kap-Seehechtfilet „Florentin“, in Spinat-Käsesoße mit Tomatenwürfeln, dazu Kartoffeln	D, G, 71 kcal 490 g	frisches Obst
Sa 21.02.26	4825 Rind	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch	keine 47 kcal 530 g	Quarkspeise
So 22.02.26	4240 Schwein	Rinderhacksteak mit Karotten- Erbsen-Garnitur in Rahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln	A1,C,G,L 140 kcal 540 g	Gebäck
Mo 23.02.26	4659 vegetarisch	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln	A1, G,L, 116 kcal 480 g	Pudding

Auswahlmenüs

	7505 Huhn	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	G,L, 81 kcal 500 g	
	7715 Fisch	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	A1 ,C, D, G, L, M, 137 kcal 460 g	
	7911 Süßspeise	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu fruchtige Sauerkirschen	G, 109 kcal 500 g	



Woche vom 17.02.2026 – 23.02.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 09.02.2026)

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