

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

Speiseplan vom 24.02.2026 – 02.03.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 24.02.26	7215 Schwein	Kasseler Nacken dazu Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree	G, 91 kcal 530 g	frisches Obst
Mi 25.02.26	8951 vegetarisch	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen, Lauchzwiebeln, & Reis	keine 132 kcal 530 g	Milchreis
Do 26.02.26	8534 Huhn	Hähnchen „Swiss Style“ Filetstücke in Pfeffer-Käsesoße mit Broccoli & Kartoffelpüree	G, L, 9 kcal 460 g	Früchtejoghurt
Fr 27.02.26	7717 Fisch	Wildlachs glasiert in Sahnesoße, mit Zitrone und Gemüsereis	A1,D,G, 102 kcal 470 g	frisches Obst
Sa 28.02.26	7812 Rind und Schwein	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	L, 105 kcal 600 g	Quarkspeise
So 01.03.26	7123 Rind und Schwein	Gemischte Bratenplatte mit Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln	L, 94 kcal 460 g	Gebäck
Mo 02.03.26	4683 vegetarisch	Pfannkuchen „Florentin“ gefüllt mit Blattspinat, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße	A1, C,G, 125 kcal 460 g	Pudding

Auswahlmenüs

	7127 Rind	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfel und Pariser Karotten, sowie Kartoffelpüree	A1,C,G,L, 112 kcal 560 g	
	7619 vegetarisch	Gemüsemaultaschen & Karotten, Paprika, Erbsen, Mais, Champignon	A1,C,L, 106 kcal 540 g	
	7913 Süßspeise	Feiner Apfelstrudel mit Apfelstücken, Rosinen, Vanillesoße	A1,G, 156 kcal 480 g	



Woche vom 24.02.2026 – 02.03.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 16.02.2026)

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 = Sulfid/Schwefeldioxid; P = Lupine, R = Weichtiere