

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

Speiseplan vom 03.03.2026 – 09.03.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 03.03.26	7225 Schwein	Schmandschnitzel „Hessische Art“ in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	A1,C,G,L, 142 kcal 490 g	frisches Obst
Mi 04.03.26	7602 vegetarisch	Paniertes Gemüseschnitzel in feiner Tomatensoße mit Couscous, Korinader, Ingwer und Knoblauch	A1, A3, 139 kcal 405 g	Milchreis
Do 05.03.26	4541 Huhn	Hähnchen-Medallions in heller Soße mit Käse, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle	A1, C,G,L, 101 kcal 440 g	Früchtejoghurt
Fr 06.03.26	1311 Fisch	Schlemmerfilet“a la Bordelaise“ Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karotten und Kartoffeln	A1,D,G,L, 87 kcal 450 g	frisches Obst
Sa 07.03.26	4817 vegetarisch	Omas Graupeneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln	A3, 95 kcal 550 g	Quarkspeise
So 08.03.26	7314 Rind und Schwein	Gefüllter Kalbsbraten in Rahmsoße, Rosenkohl und Nudeln	A1,G,L, 124 kcal 440 g	Gebäck
Mo 09.03.26	4621 vegetarisch	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl	G, L, 77 kcal 450 g	Pudding

Auswahlmenüs

	7315 Rind und Schwein	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	G,L, 105 kcal 490 g	
	4727 Fisch	Lachspfanne mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchini und Tomaten	A1,D,G, 93 kcal 470 g	
	7914 Süßspeise	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln	A1, C, G, 148 kcal 545 g	



Woche vom 03.03.2026 – 09.03.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 23.02.2026)

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