

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

Speiseplan vom 17.03.2026 – 23.03.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 17.03.26	7452 Schwein	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, dazu Langkorn-Reis mit Erbsen	A1, C,G,L 145 kcal 500 g	frisches Obst
Mi 18.03.26	7619 vegetarisch	Gemüsepfanne mit Maultaschen Karotten, rote Paprika, Mais und Champignons	A1,C,L 106 kcal 540 g	Milchreis
Do 19.03.26	6045 Huhn	Hähnchenbrustfiletstreifen in würziger Soße mit Nudeln „asiatische Art“	A1,F,H4,N 143 kcal 360 g	Früchtejoghurt
Fr 20.03.26	7714 Fisch	Wildlachs à la Florentin, in feiner Rahmspinat-Soße dazu Bandnudeln	A1,C,D,G, 111 kcal 450 g	frisches Obst
Sa 21.03.26	7815 Schwein	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln	A1, C, L, 110 kcal 600 g	Quarkspeise
So 22.03.26	8115 Rind	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	G,L,O 142 kcal 550 g	Gebäck
Mo 23.03.26	4636 vegetarisch	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln	A1, G,L, 74 kcal 430 g	Pudding

Auswahlmenüs

	7126 Rind	Geschnetzeltes Rindfleisch mit Zwiebeln, Bohnen und Spätzle	A1,C,L, 110 kcal 460 g	
	6315 vegetarisch	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse	G, 106 kcal 380 g	
	4925 Süßspeise	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren	A1, C, G, 134 kcal 360 g	



Woche vom 17.03.2026 – 23.03.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 09.03.2026)

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