

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

Speiseplan vom 24.03.2026 – 30.03.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 24.03.26	7412 Schwein	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze dazu Karotten und Stampfkartoffeln	G, 168 kcal 470 g	frisches Obst
Mi 25.03.26	7622 vegetarisch	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	A1,C,G,L, 108 kcal 420 g	Milchreis
Do 26.03.26	4519 Huhn	Putengeschnetzeltes „Italia“ in Tomatensoße-Kräutersoße mit Broccoli und Maccaroni	A1, C, 75 kcal 430 g	Früchtejoghurt
Fr 27.03.26	6232 Fisch	Alaska-Seelachsfilet paniert mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln	A1,C,D,G,L,M, 96 kcal 400 g	frisches Obst
Sa 28.03.26	7806 Vegan	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika + Mais	Vegan 50 kcal 500 g	Quarkspeise
So 29.03.26	1119 Rind	Pfeffergulasch in pikanter Soße mit Zwiebeln, Paprika und Nudeln	A1, L, 117 kcal 490 g	Gebäck
Mo 30.03.26	6980 vegetarisch	Omelett „Gärtnerin“ gefüllt mit Broccoli und Karotten, dazu Kräuter-Kartoffelpüree	A1, C, G, 126 kcal 400 g	Pudding

Auswahlmenüs

	8007 Rind	Spaghetti Bolognese mit pikanter hackfleischsoße	A1, L 108 kcal 530 g	
	4683 vegetarisch	Pfannkuchen „Florentin“ gefüllt mit Blattspinat, dazu Tomatensoße	A1,C,G, 125 kcal 460 g	
	6591 Süßspeise	„Ofenschlupfer“ Brötchen- Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen	A1,A3,C,G,H1 180 kcal 400 g	



Woche vom 24.03.2026 – 30.03.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 16.03.2026)

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