

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

Speiseplan vom 31.03.2026 – 06.04.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 31.03.26	4231 Schwein	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln	A1,C,L,M,N, 106 kcal 440 g	frisches Obst
Mi 01.04.26	7623 vegetarisch	Broccoli-Bandnudeln in Pilz- Sahnesoße	A1,C,G,L, 97 kcal 480 g	Milchreis
Do 02.04.26	4523 Huhn	Hähnchenbrustfilets“Delice“ in winterlicher Soße mit Apfelwürfeln Broccoli dazu Kartoffelstampf	G,L, 80 kcal 440 g	Früchtejoghurt
Fr 03.04.26	4713 Fisch	Filet vom schwarzen Heilbutt in Dill-Soße mit Broccoli, Karotten, Staudensellerie und Salzkartoffeln	D, G, L, 112 kcal 520 g	frisches Obst
Sa 04.04.26	7816 Schwein	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst	L, M, 96 kcal 600 g	Quarkspeise
So 05.04.26	4002 Lamm	Lammgeschnetztes in aromatischer Soße mit Gemüse und Kartoffelpüree	G,L, 77 kcal 470 g	Gebäck
Mo 06.04.26	7228 Schwein	Gegrillter Festtagsschinken in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	L, 68 kcal 430 g	Pudding

Auswahlmenüs

	7604 vegetarisch	Schupfnudelpfanne „Mediterrane Art“ mit Gemüse in Basilikumpesto	A1,G,H4, 93 kcal 500 g	
	8711 Fisch	„Kräuterfisch“ Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, Gemüse und Salzkartoffeln	D, G, 96 kcal 460 g	
	6247 Süßspeise	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsich	A1, C, G, 138 kcal 380 g	



Woche vom 31.03.2026 – 06.04.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 23.03.2026)

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