

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

Speiseplan vom 04.08.2026 – 10.08.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 04.08.26	7411 Rind und Schwein	Kohlrouladen mit Hackfleischfüllung, Salzkartoffeln	A1, G, L, 105 kcal 500 g	frisches Obst
Mi 05.08.26	7614 vegetarisch	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	A1,C,G,L, 182 kcal 590 g	Milchreis
Do 06.08.26	7501 Huhn	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln	A1, G, L, 119 kcal 430 g	Früchtejoghurt
Fr 07.08.26	4706 Fisch	Alaska-Seelachsfilet paniert mit Remouladensoße und Kartoffeln	A1,C,D,G,L,M, 136 kcal 390 g	frisches Obst
Sa 08.08.26	7811 Rind,Schwein	Erseneintopf mit Wiener Würstchen	L, 117 kcal 500 g	Quarkspeise
So 09.08.26	7118 Rind	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße	C,L, 93 kcal 490 g	Gebäck
Mo 10.08.26	4622 vegetarisch	Nudelpfanne mit Schlingli- Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl	A1, G, L, 77 kcal 500 g	Pudding

Auswahlmenüs

	8027 Huhn	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet „California Style“ mit Nudeln, Lauch, Käse & Pflirsichwürfeln	A1,G, 122 kcal 590 g	
	6291 vegetarisch	Tortelloni alla panna mit Ricotta- Spinatfüllung, in Kräuter- Sahnesoße mit Pinienkernen	A1,C,G, 166 kcal 380 g	
	8914 Süßspeise	Kaiserschmarrn mit fruchtigen gewürfelten Birnen	A1, C, G, 97 kcal 380 g	



Woche vom 04.08.2026 – 10.08.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 27.07.2026)

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