

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

Speiseplan vom 18.08.2026 – 24.08.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 18.08.26	4204 Schwein	Jägerbraten in Steinpilzsoße, mit Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Bèchamelsoße, Salzkartoffeln	A1, G, L, M, 90 kcal 470 g	frisches Obst
Mi 19.08.26	7622 vegetarisch	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	A1, C, G, L, 108 kcal 420 g	Milchreis
Do 20.08.26	4519 Huhn	Putengeschnitzeltes „Italia“ in Tomatensoße-Kräutersoße mit Broccoli und Maccaroni	A1, C, 75 kcal 430 g	Früchtejoghurt
Fr 21.08.26	6232 Fisch	Alaska-Seelachsfilet paniert mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln	A1, C, D, G, L, M, 96 kcal 400 g	frisches Obst
Sa 22.08.26	6031 Rind	Gulaschsuppe „Ungarische Art“ mit Rind, Speck, Kartoffeln und Gemüsepaprika	A1, L, M, 90 kcal 400 g	Quarkspeise
So 23.08.26	1119 Rind	Pfeffergulasch in pikanter Soße mit Zwiebeln, Paprika und Nudeln	A1, L, 117 kcal 490 g	Gebäck
Mo 24.08.26	6980 vegetarisch	Omelett „Gärtnerin“ gefüllt mit Broccoli und Karotten, dazu Kräuter-Kartoffelpüree	A1, C, G, 126 kcal 400 g	Pudding

Auswahlmenüs

	8007 Rind	Spagetti 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-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen	A1, A3, C, G, H1 180 kcal 400 g	



Woche vom 18.08.2026 – 24.08.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 10.08.2026)

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