

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

Speiseplan vom 01.09.2026 – 07.09.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 01.09.26	4202 Schwein	Sahnegeschnetzeltes dazu Pariser Karotten und Spätzle	A1, G, L, 107 kcal 430 g	frisches Obst
Mi 02.09.26	4630 vegetarisch	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Möhren und Broccoli, dazu Salzkartoffeln	keine 78 kcal 470 g	Milchreis
Do 03.09.26	7514 Huhn	Putenbruststreifen, Italienische Art in Tomatensoße-Paprikasoße mit Kräutern und Bandnudeln	A1, C, L, 75 kcal 440 g	Früchtejoghurt
Fr 04.09.26	6052 Fisch	Alaska-Seelachsfilet alla Italiano in Gemüsesahnesoße, mit Safran verfeinert dazu Karotten-Reis	D, G, L, 96 kcal 400 g	frisches Obst
Sa 05.09.26	4821 Rind und Schwein	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen	A1, C, L, 95 kcal 520 g	Quarkspeise
So 06.09.26	7133 Rind	Pikantes Rindergulasch dazu Erbsen und Möhren sowie hausgemachter Kartoffelschmarrn	L, 78 kcal 490 g	Gebäck
Mo 07.09.26	4685 vegetarisch	Knödelteller „Florentin“ 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße	A1, C, G, 110 kcal 460 g	Pudding

Auswahlmenüs

	7411 Rind und Schwein	Kohlrouladen mit Hackfleischfüllung, Salzkartoffeln	A1,C,G,L, 105 kcal 500 g	
	7622 vegetarisch	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	A1,C,G, L, 108 kcal 420 g	
	4926 Süßspeise	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße	A1, C, G, 138 kcal 340 g	



Woche vom 01.09.2026 – 07.09.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 24.08.2026)

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