

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

Speiseplan vom 22.09.2026 – 28.09.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 22.09.26	7225 Schwein	Schmand Schnitzel „Hessische Art“ in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse & Salzkartoffeln	A1,C,G,L, 142 kcal 490 g	frisches Obst
Mi 23.09.26	7602 vegetarisch	Paniertes Gemüseschnitzel in Tomatensoße mit Couscous, Korinader, Ingwer & Knoblauch	A1, A3, 139 kcal 405 g	Milchreis
Do 24.09.26	4541 Huhn	Hähnchen-Medallions in heller Soße mit Käse, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle	A1, C,G,L, 101 kcal 440 g	Früchtejoghurt
Fr 25.09.26	6530 Fisch	Seelachs „Poseidon“ paniert mit Gemüse-Béchamelkartoffeln	A1,C,D,G,L,M 132 kcal 330 g	frisches Obst
Sa 26.09.26	7808 vegetarisch	Hühnersuppentopf „Hausmacher Art“ gewürfelter Hühner mit Nudeln, Lauch und Karotten	A1, C, 59 kcal 510 g	Quarkspeise
So 27.09.26	7314 Rind und Schwein	Gefüllter Kalbsbraten in Rahmsoße, Rosenkohl und Nudeln	A1,G,L, 124 kcal 440 g	Gebäck
Mo 28.09.26	6991 vegetarisch	Steinpilz-Ragout mit Gemüsemaultaschen und Lauchzwiebeln	A1,C,F,G,L, 138 kcal 400 g	Pudding

Auswahlmenüs

	7315 Rind und Schwein	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	G,L, 105 kcal 490 g	
	4792 Fisch	Feines Schollenfilet auf Rahm - Balttspinat, dazu Stampfkartoffeln	D,G, 77 kcal 490 g	
	7914 Süßspeise	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln	A1, C, G, 148 kcal 545 g	



Woche vom 22.09.2026 – 28.09.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 14.09.2026)

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