

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

Speiseplan vom 03.11.2026 – 09.11.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 03.11.26	7217 Schwein	Rostbrätl „Thüringer Art“ Schweinnackensteak in Soße, Bohnen und Salzkartoffeln	A1,G,L,N, 108 kcal 500 g	frisches Obst
Mi 04.11.26	6991 vegetarisch	Steinpilz-Ragout mit Gemüsemaultaschen, verfeinert mit Sahne und Lauchzwiebeln	A1,C,F,G,L, 138 kcal 400 g	Milchreis
Do 05.11.26	7519 Pute	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Erbsen und Reis	A1, G, L, 103 kcal 410 g	Früchtejoghurt
Fr 06.11.26	7722 Fisch	Kap-Seehechtfilet „Florentin“, in Spinat-Käsesoße mit Tomatenwürfeln, dazu Kartoffeln	D, G, 71 kcal 490 g	frisches Obst
Sa 07.11.26	7816 Schwein	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst	M, 105 kcal 600 g	Quarkspeise
So 08.11.26	8456 Rind	Rinderhacksteak mit Karotten- Erbsen-Garnitur in Rahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln	A1,C,G,L, 140 kcal 540 g	Gebäck
Mo 09.11.26	7623 vegetarisch	Broccoli-Bandnudeln in Pilz- Sahnesoße	A1,C,G,L, 97 kcal 480 g	Pudding

Auswahlmenüs

	7505 Huhn	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	G,L, 81 kcal 500 g	
	4656 vegetarisch	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl, Erbsen mit Käse bestreut	G, 70 kcal 490 g	
	7911 Süßspeise	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu fruchtige Sauerkirschen	G, 109 kcal 500 g	



Woche vom 03.11.2026 – 09.11.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 26.10.2026)

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 = Sulfit/Schwefeldioxid; P = Lupine, R = Weichtiere