

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

Speiseplan vom 10.11.2026 – 16.11.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 10.11.26	7218 Schwein	Schweinebraten „Bayrische Art“ in Bratensoße, Apfelrotkraut und gekochte Kartoffelklöße	C, L 111 kcal 480 g	frisches Obst
Mi 11.11.26	6770 vegetarisch	Gabelspagetti mit Tomaten- Gemüsebolognese	A1, C, L, 71 kcal 380 g	Milchreis
Do 12.11.26	8531 Huhn	Hähnchenbrustfilet „Spinat & Tomate“ in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten, dazu Penne-Nudeln	A1, G, 118 kcal 520 g	Früchtejoghurt
Fr 13.11.26	7717 Fisch	Wildlachs glasiert in Sahnesoße, mit Zitrone und Gemüsereis	A1, D, G, 102 kcal 470 g	frisches Obst
Sa 14.11.26	7812 Rind und Schwein	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	L, 105 kcal 600 g	Quarkspeise
So 15.11.26	7123 Rind und Schwein	Gemischte Bratenplatte, Karottengemüse mit Petersilie & Salzkartoffeln	L, 94 kcal 460 g	Gebäck
Mo 16.11.26	4683 vegetarisch	Pfannkuchen „Florentin“ gefüllt mit Blattspinat, Käse & Tomatensoße	A1, C, G, 125 kcal 460 g	Pudding

Auswahlmenüs

	7127 Rind	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfel und Pariser Karotten, sowie Kartoffelpüree	A1, C, G, L, 112 kcal 560 g	
	6927 vegetarisch	Nudel-Pilzpfanne, feine Pilzauswahl in Sahnesoße, breite Bandnudeln	A1, C, G, L, 115 kcal 400 g	
	7913 Süßspeise	Feiner Apfelstrudel mit Apfelstücken, Rosinen, Vanillesoße	A1, G, 156 kcal 480 g	



Woche vom 10.11.2026 – 16.11.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 02.11.2026)

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