

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

Speiseplan vom 08.12.2026 – 14.12.2026

Tag	Nr.	Tagesmenü	Allergene kcal auf 100 g	Dessert
Di 08.12.26	4204 Schwein	Jägerschnitzel „natur“ in Champignonrahmsoße, ZucchiniGemüse & Kartoffelpüree	G, L, 8 kcal 4760 g	frisches Obst
Mi 09.12.26	7622 vegetarisch	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	A1,C,G,L, 108 kcal 420 g	Milchreis
Do 10.12.26	4533 Huhn	Hähnchenbrustfilet Försterin-Art Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi und Hörnchennudeln	A1, C,G,L, 80 kcal 430 g	Früchtejoghurt
Fr 11.12.26	6232 Fisch	Alaska-Seelachsfilet paniert mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln	A1,C,D,G,L,M, 96 kcal 400 g	frisches Obst
Sa 12.12.26	6031 Rind	Gulaschsuppe „Ungarische Art“ mit Rind, Speck,Kartoffeln und Gemüsepaprika	A1,L, M, 90 kcal 400 g	Quarkspeise
So 13.12.26	7132 Rind	Rinderroulade „Hausmacher Art“ mit Speck, Zwiebel, & Gurken, Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	G, M, 90 kcal 520 g	Gebäck
Mo 14.12.26	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	
	4710 Fisch	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreis mit Gemüse	D,G, 88 kcal 420 g	
	6591 Süßspeise	„Ofenschlupfer“ Brötchen- Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen	A1,A3,C,G,H1 180 kcal 400 g	



Woche vom 08.12.2026 – 14.12.2026

(Rückgabe bitte bis spätestens 30.11.2026)

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