

**KW 18**  
**28.04. - 04.05.2025**

*Sie wünschen glutenfreie Kost, passierte Kost oder eine andere Sonderkost?  
 Sprechen Sie uns bitte dazu an!  
 Information und Anmeldung: montags bis freitags von 8 bis 12 Uhr.*

	<b>Menü Silber</b> 10,80 €	<b>Menü Blau</b> 10,80 €	<b>Menü Grün / Vegetarisch</b> 10,30 €	<b>Menü Lila</b> 10,30 €	<b>Salat / Kaltgericht</b> 9,80 €
<b>Mo</b>	<b>Ebsensuppe</b> mit Bockwurst KJ: 2166 kcal; 517gKH; 22,8 BE; Fett: 28,5 ZS: 6,13a,16,19	<b>Schweinelachsschnitzel</b> "Jäger-Art" dazu Spätzle und Ebsen KJ: 2312 kcal; 533gKH; 33,6 BE; Fett: 29,0 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Blumenkohl-Champignon*</b> Planne mit Knoblauch dazu Püree KJ: 1012 kcal; 242gKH; 25,2 BE; Fett: 17,5 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Hähnchengeschnetzeltes*</b> "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis KJ: 2325 kcal; 556gKH; 51,6 BE; Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16,	<b>Bunter Salat*</b> mit Hähnchenschnitzel und Dressing KJ: 1980 kcal; 473gKH; 31,0 BE; Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20
<b>Di</b>	<b>Rührei*</b> mit Spinat und Kartoffeln KJ: 1922 kcal; 459gKH; 25,4 BE; Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	<b>Thaländisches</b> Schweinegeschnetzeltes in Kokossoße mit e dazu Reis KJ: 2615 kcal; 629gKH; 53,6 BE; Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	<b>Wirsing-Kartoffelaufau*</b> KJ: 3600 kcal; 860gKH; 72,0 BE; Fett: 22,8 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Geflügelbällchen*</b> mit Tomatensoße und Nudeln KJ: 2317 kcal; 670gKH; 38,0 BE; Fett: 12,0 ZS: 2,10,13a,16,17	<b>Salatplatte*</b> mit Thunfisch und Dressing KJ: 2175 kcal; 418gKH; 6,4 BE; Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20
<b>Mi</b>	<b>Schweinegulasch</b> mit Pfefferhahmsouße Blumenkohl und Kartoffeln KJ: 2174 kcal; 486gKH; 31,5 BE; Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20	<b>Rinderbraten*</b> mit Brechbohnen Püree KJ: 2498 kcal; 597gKH; 29,4 BE; Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	<b>Champignons a la creme*</b> mit Butternudeln KJ: 2346 kcal; 561gKH; 25,6 BE; Fett: 30,8 ZS: 7,13a,16,	<b>Frikadelle</b> mit Champignonsoße und Nudeln KJ: 2228 kcal; 532gKH; 64,0 BE; Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19	<b>Hirtensalat</b> mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing KJ: 2175 kcal; 458gKH; 38,4 BE; Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20
<b>Do</b>	<b>Hähnchen-Cordon-bleu*</b> mit Fingerringen und Kartoffeln KJ: 2073 kcal; 499gKH; 24,5 BE; Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16	<b>Leberpfanne</b> mit Pilzen Kartoffelpüree KJ: 1892 kcal; 445gKH; 48,8 BE; Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16	<b>Bunte Reispfanne*</b> mit Currysoße KJ: 2823 kcal; 632gKH; 52,5 BE; Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22	<b>Kaiserschmarrn*</b> mit Vanillesoße KJ: 2007 kcal; 497gKH; 39,0 BE; Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	<b>Gemischter Salat</b> mit Hähnchenstreifen dazu Dressing KJ: 1950 kcal; 466gKH; 16,1 BE; Fett: 12,8 ZS: 2,7,10,13a,16,20
<b>Fr</b>	<b>Fischfilet "natur"</b> mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoff KJ: 1985 kcal; 461gKH; 31,5 BE; Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17,	<b>Hähnchenfilet*</b> in Geflügelsoße dazu Kohlrabigemüse und Püree KJ: 2233 kcal; 534gKH; 26,0 BE; Fett: 27,2 ZS: 2,3,5,6,13a,16,	<b>Linsensuppe*</b> mit Kartoffeln und Gemüse KJ: 1916 kcal; 408gKH; 28,0 BE; Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20	<b>Kaiserschmarrn*</b> mit Vanillesoße KJ: 2007 kcal; 497gKH; 39,0 BE; Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	
<b>Sa</b>	<b>Möhren-Eintopf</b> mit Bockwurst KJ: 2228 kcal; 533gKH; 22,8 BE; Fett: 38,0 ZS: 6,7,13a,19,20	<b>Rinderhacksteak*</b> mit Parsen Karotten und Kartoffeln KJ: 1872 kcal; 447gKH; 43,0 BE; Fett: 25,8 ZS: 5,7,13a,20	<b>Veg. Lasagne*</b> mit Tomatensoße KJ: 2889 kcal; 691gKH; 42,0 BE; Fett: 35,8 ZS: 2,5,7,10,13,16,22		
<b>So</b>	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln KJ: 2194 kcal; 524gKH; 27,7 BE; Fett: 19,5 ZS: 7,13a,16	<b>Schweinegulasch</b> mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle KJ: 2064 kcal; 493gKH; 28,6 BE; Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	<b>Gemüseröstling*</b> mit Soße und Püree KJ: 1976 kcal; 472gKH; 27,4 BE; Fett: 22,9 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,17		

Fiscale Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere Kaliku Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit jedem Salz. Aus Gründen der Produktkennzeichnung werden alle unsere Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt. 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 Geschmacksverstärker, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 10 Eier, 11 Erdnüsse, 12 Fische, 13 Gluten (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), 14 Krebstiere, 15 Lupine, 16 Milch inkl. Laktose, 17 Schalenfrüchte -Nüsse (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Paranüsse, f = Pistazien), 18 Schwefeldioxid/Sulfite, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. \* = ohne Schweinefleisch. Legende BE=Broteinheiten, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kalorien, KH=Kohlenhydrate.



**Caritas Fahrbarer Mittagstisch**  
**Krefeld/Meerbusch/Thinsvorst**  
 Paul-Julike-Straße 3, 40670 Meerbusch  
 Telefon 0 21 59 / 91 35 13  
 Telefax 0 21 59 / 91 35 29  
 mittagsstisch-meerbusch@caritas-krefeld.de  
 Die Menüs für das Wochenende werden freitags und  
 die für Feiertage am Vortag gekühlt mitgeliefert.