

KW 26**23.06. - 29.06.2025**

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.

	Menü Silber 10,80 €	Menü Blau 10,80 €	Menü Grün / Vegetarisch 10,30 €	Menü Lila 10,30 €	Salat / Kaltgericht 9,80 €
Mo	Hühnersuppentopf* mit Gemüse und Kartoffeln kJ: 1320 kcal: 315KH: 38,0 BE: Fett: 9,6 ZS: 13a,19	Gebr. Hähnchenbrust* in Paprikasahnesoße mit Erbsen und Nudeln kJ: 2069 kcal: 495KH: 34,0 BE: Fett: 22,3 ZS: 5,7,13a,16,	Currylinsen* mit Kokosmilch und Reis kJ: 2675 kcal: 640KH: 75,0 BE: Fett: 20,4 ZS: 7,10,13a,16	Spaghetti * mit Tomatensoße kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	Salatplatte * mit Nuggets dazu Dressing kJ: 1373 kcal: 328KH: 9,6 BE: 0,0 Fett: 9,6 ZS: 1,2,7,13a,16,20,23
Di	Rostbratwurst mit herzafter Soße Kohlrabi und Kartoffeln kJ: 2318 kcal: 553KH: 27,4 BE: Fett: 38,2 ZS: 6,,13a,16	Kassler mit Dicken Bohnen und Püree kJ: 2228 kcal: 503KH: 26,2 BE: Fett: 25,4 ZS: 2,3,4,5,7,13a,16,20	Gemüselasagne mit Tomatensoße kJ: 2770 kcal: 662KH: 73,0 BE: Fett: 23,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,17,22	Apfelstrudel* mit Vanillesoße kJ: 1930 kcal: 461KH: 18,5 BE: Fett: 19,5 ZS: 7,10,13a,16	Salatplatte* mit Hähnchenbrust dazu Dressing kJ: 2010 kcal: 388KH: 11,6 BE: Fett: 9,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,200
Mi	Fr. Hackfleisch-Bolognese mit Nudeln und Salat kJ: 2160 kcal: 516KH: 58,7 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,13a,16	Fleischkäse mit Sauerkraut und Püree kJ: 2148 kcal: 513KH: 34,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16,20	Bratkartoffelpfanne* mit Gemüse kJ: 1876 kcal: 448KH: 38,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 4,13a,19,22	Nudelauflauf* mit Hähnchenfleisch und Paprika kJ: 2564 kcal: 595KH: 58,8 BE: Fett: 28,8 ZS: 1,3,5,10,13a,19	Hirtensalat mit Hackbällchen Schafskäse und Dressing kJ: 1243 kcal: 473KH: 12,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20
Do	Kohlroulade mit Specksoße und Püree kJ: 2479 kcal: 593KH: 52,0 BE: Fett: 29,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16, 20	Hühnerfricassee* mit Spargel und Champignons dazu Reis kJ: 1892 kcal: 452KH: 34,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 5,7,13a,16,	Bunter Gemüseintopf* kJ: 1530 kcal: 365KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a	Frikadelle Puzsta-Art mit Bratkartoffeln kJ: 2246 kcal: 468KH: 45,2 BE: Fett: 21,6 ZS: 5,13a,16,	Bunter Salat mit Schweinebraten dazu Dressing kJ: 2015 kcal: 482KH: 18,2 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20
Fr	Pan. Fischfilet* mit Dillsoße Gemüse und Salzkartoffeln kJ: 1987 kcal: 475KH: 41,7 BE: Fett: 21,7 ZS: 1,7,10,12,13a,16,19,20	Zwiebel-Senf-Braten v. Schwein mit Blumenkohl und Püree kJ: 2208 kcal: 528KH: 35,8 BE: Fett: 25,4 ZS: 2,3,4,5,7,10,13,16,20	Gek. Eier* mit Spinat und Püree kJ: 1876 kcal: 448KH: 28,0 BE: Fett: 22,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Bauernhackfleischtopf mit Paprika,Tomaten Bohnen, Karotten Kartoffe In kJ: 2272 kcal: 542KH: 21,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 13a, 16	Gemischter Salat mit Frikadelle und Dressing kJ: 1915 kcal: 458KH: 19,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20
Sa	Linsensuppe mit Bockwurst kJ: 2654 kcal: 634KH: 36,5 BE: Fett: 26,0 ZS: 6,13a,16,19	Hähnchenschnitzel* mit Mischgemüse und Kartoffeln kJ: 2842 kcal: 680KH: 47,0 BE: Fett: 27,5 ZS: 5,7,10,13a,16,	Gefüllte Pfannkuchen* mit Vanillesoße kJ: 2566 kcal: 613KH: 83,3 BE: Fett: 27,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Caritas Fahrbarer Mittagstisch Krefeld/Meerbusch/Tönisvorst Paul-Jülke-Straße 3, 40670 Meerbusch Telefon 0 21 59 / 91 35 13 Telefax 0 21 59 / 91 35 29 mittagstisch-meerbusch@caritas-krefeld.de Die Menüs für das Wochenende werden freitags und die für Feiertage am Vortag gekühlt mitgeliefert.	
So	Sauerbraten* mit Rotkohl und Kartoffeln kJ: 2415 kcal: 577KH: 52,5 BE: Fett: 26,6 ZS: 2,7,13a,16,20	Geflügelgulasch* mit Möhrengemüse und Nudeln kJ: 2220 kcal: 531KH: 36,2 BE: Fett: 25,4 ZS: 7,13a,16,	Gemüseschnitzel* mit Kartoffeln und Soße kJ: 1687 kcal: 403KH: 26,5 BE: Fett: 31,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,		

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit jodiertem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit 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 Fisch, 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 = Pekannüsse, f = Paranüsse, g = Macadamianüsse, h = Pistazien), 18 Schwefeldioxid/Sulfite, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. - * = ohne Schweinefleisch. Legende:BE=Proteinheiten unter Berücksichtigung der berechnungspflichtigen Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule KH=Kohlenhydrate.

