

KW 27

30.06. - 06.07.2025

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	Erbensuppe mit Bockwurst kJ: 2165 kcal: 517KH: 22,9 BE: Fett: 28,5 ZS: 6,13a,16,	Putengeschnetzeltes* in Champignonsoße dazu Rosenkohl und Püree kJ: 2077 kcal: 497KH: 54,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20	Veg. Rosenkohl-Eintopf kJ: 1548 kcal: 370KH: 22,4 BE: Fett: 13,6 ZS: 13a,16	Apfelpfannkuchen* mit Vanillesoße kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,13a,16	Bunter Salat* mit Hähnchenbrust Dressing kJ: 1218 kcal: 294KH: 19,3 BE: Fett: 4,2 ZS: 5,7,10,13a,16,20
Di	Hähnchenschnitzel* mit Currysoße und Erbsen dazu Reis kJ: 2022 kcal: 483KH: 32,4 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,5,7,13a,16,	Mini-Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree kJ: 2098 kcal: 543KH: 65,4 BE: Fett: 32,9 ZS: 7,13a,16	Spaghetti* in Curryrahmsoße dazu buntes Gemüse kJ: 3456 kcal: 827KH: 122,0 BE: Fett: 25,3 ZS: 2,5,7,13a,16	Frikadelle mit Speck-Zwiebel-Soße Salat und Püree kJ: 2840 kcal: 679KH: 68,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,10,13a,16	Salatteller* mit Hähnchennuggets und Dressing kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 19,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20
Mi	Putenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln kJ: 2347 kcal: 561KH: 48,2 BE: Fett: 38,2 ZS: 2,13a,7,16,20	Hähnchenbrust* mit Basilikum-Sahnesoße dazu Salat und Spätzle kJ: 2252 kcal: 539KH: 65,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 7,13a,16	Gemüse-Pilz-Pfanne* mit Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebelpüree kJ: 2232 kcal: 533KH: 75,4 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken kJ: 2565 kcal: 613KH: 51,0 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,510,13a,16	Gem. Salat* mit Käse und Dressing kJ: 1418 kcal: 339KH: 18,0 BE: Fett: 15,7 ZS: 1,2,7,10,13a,16,19,20
Do	Mettwurst mit Jägerskohl dazu Röstzwiebelpüree kJ: 2472 kcal: 591KH: 61,0 BE: Fett: 38,2 ZS: 2,3,4,5,6,7,13a,16,20	Schnitzel "Puszta-Art" dazu Rösti kJ: 2725 kcal: 652KH: 74,8 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Veg. Röstling "Puszta-Art" dazu Rösti kJ: 2615 kcal: 625KH: 60,2 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19,22,23	Hähnchenpf. Madagaskar mit Nudeln * und Salat kJ: 2325 kcal: 475KH: 51,6 BE: Fett: 17,4 ZS: 7,13a,16	Thunfisch-Reissalat 1 Brötchen kJ: 1988 kcal: 425KH: 49,5 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20
Fr	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat kJ: 2243 kcal: 481KH: 51,5 BE: Fett: 14,8 ZS: 7,12,13a,16	Schweinegeschnetzeltes "Bernier-Art" mit Nudeln kJ: 2275 kcal: 544KH: 51,2 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,7,13a,16,	Wirsingintopf* mit Gemüse und Kartoffeln kJ: 1762 kcal: 421KH: 32,8 BE: Fett: 16,2 ZS: 13a,19,	Quarkkeulchen * mit Vanillesoße kJ: 1851 kcal: 442KH: 26,3 BE: Fett: 20,6 ZS: 2,7,10,13a,16,	Gemischter Salat mit Schafskäse und Dressing kJ: 1960 kcal: 445KH: 22,5 BE: Fett: 17,0 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20
Sa	Blumenkohl-Eintopf mit Frikadelle kJ: 1792 kcal: 428KH: 28,5 BE: Fett: 26,3 ZS: 6,10,13a,16,19,20	Putengulasch* mit Rosenkohl und Kartoffeln kJ: 2031 kcal: 485KH: 27,0 BE: Fett: 25,8 ZS: 7,13a,16,	Gemüseschnitzel* mit Soße und Kartoffeln kJ: 2381 kcal: 564KH: 36,3 BE: Fett: 27,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,19,22	<p>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</p> <p>Die Menüs für das Wochenende werden freitags und die für Feiertage am Vortag gekühlt mitgeliefert.</p>	
So	Hähnchenschnitzel* Jäger-Art mit Mischgemüse und Kartoffeln kJ: 2561 kcal: 612KH: 27,3 BE: Fett: 26,8 ZS: 7,10,13a,16,20	Rinderschmorbraten* mit Rotkohl dazu Kartoffeln kJ: 1913 kcal: 458KH: 28,2 BE: Fett: 25,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Quarkkeulchen* mit Vanillesoße kJ: 1851 kcal: 442KH: 26,5 BE: Fett: 31,5 ZS: 2,7,10,13a,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.

