

KW 28**07.07. - 13.07.2025**

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	Eintopf von Weißen Bohnen mit Mettwurst kJ: 1940 kcal: 463KH: 45,0 BE: Fett: 28,5 ZS: 6,,13a,16,19	Schnitzel "Jäger-Art" dazu Spätzle und Erbsen kJ: 2312 kcal: 553KH: 33,6 BE: Fett: 29,0 ZS: 7,10,13a,16,20	Blumenkohl-Champignon* Pfanne mit Knoblauch dazu Püree kJ: 1012 kcal: 242KH: 25,2 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,7,10,13a,16	Hähnchengeschnetzeltes* "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16,	Bunter Salat* mit Hähnchenschnitzel und Dressing kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20
Di	Rührei* mit Spinat und Kartoffeln kJ: 1922 kcal: 459KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Thailändisches Schweinegeschnetzeltes in Kokossoße mit Gemüse dazu Reis kJ: 2615 kcal: 625KH: 53,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	Champignons à la creme* mit Butternudeln kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,8 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,10,13a,16	Geflügelbällchen* mit Tomatensoße und Nudeln kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,10,13a,16,17	Salatplatte* mit Thunfisch und Dressing kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20
Mi	Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20	Rinderbraten* mit Brechbohnen Püree kJ: 2498 kcal: 597KH: 29,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	Wirsing-Kartoffelauflauf* kJ: 3600 kcal: 860KH: 72,0 BE: Fett: 30,8 ZS: 2,7,10,13a,16,	Frikadelle mit Champignonsoße und Nudeln kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20
Do	Hähnchen-Cordon-bleu* mit Fingermöhren und Kartoffeln kJ: 2073 kcal: 495KH: 24,5 BE: Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16	Leberpfanne mit Pilzen Kartoffelpüree kJ: 1892 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16	Bunte Reispfanne* mit Currysoße kJ: 2828 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22	Hähnchencurry* mit Reis kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	Eiersalat 1 Brötchen kJ: 2592 kcal: 622KH: 9,6 BE: Fett: 50,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20
Fr	Fischfilet "natur" mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17,	Hähnchenfilet* in Geflügelsoße dazu Kohlrabigemüse und Püree kJ: 2233 kcal: 534KH: 26,0 BE: Fett: 27,2 ZS: 2,3,5,6,13a,16,	Linsensuppe* mit Kartoffeln und Gemüse kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20	Kaiserschmarrn* mit Vanillesoße kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	Gemischter Salat* mit Hähnchenstreifen dazu Dressing kJ: 1950 kcal: 466KH: 16,1 BE: Fett: 12,8 ZS: 2,7,10,13a,16,20
Sa	Möhren-Eintopf mit Bockwurst kJ: 2228 kcal: 533KH: 22,8 BE: Fett: 38,0 ZS: 6,7,13a,19,	Rinderhacksteak* mit Pariser Karotten und Kartoffeln kJ: 1972 kcal: 471KH: 43,0 BE: Fett: 25,8 ZS: 7,10,13a,16	Veg. Lasagne* mit Tomatensoße kJ: 2889 kcal: 691KH: 42,3 BE: Fett: 35,8 ZS: 2,5,7,10,13,16,	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	Hähnchenbrust* mit Mischgemüse und Kartoffeln kJ: 2194 kcal: 524KH: 27,7 BE: Fett: 21,5 ZS: 7,13a,16	Schweinegulasch mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle kJ: 2868 kcal: 686KH: 50,2 BE: Fett: 28,0 ZS: 10,13a,16,20	Gemüseröstling* mit Soße und Püree kJ: 1976 kcal: 472KH: 27,4 BE: Fett: 22,9 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,17		

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

