

KW 29**14.07. - 20.07.2025**

*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	Bunter Weißkohleintopf mit Mettwurst kJ: 1784 kcal: 426KH: 31,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 6,13a,16,20	Putengeschnetzeltes* Stroganoff Karotten und Püree kJ: 2127 kcal: 508KH: 32,0 BE: Fett: 34,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16	Spaghetti Funghi* mit Pilzsoße kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	Gefüllte Pfannkuchen* mit Vanillesoße kJ: 1815 kcal: 435KH: 43,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16	Salatplatte* mit Hähnchenschnitzel und Dressing kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 1,2,7,10,13,16
Di	Schweineschnitzel in Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln kJ: 1964 kcal: 469KH: 25,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,6,10,13a,,20	Fleischkäse mit Bechamel-Kartoffeln und Kohlrabi kJ: 2486 kcal: 594KH: 38,5 BE: Fett: 20,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16	Bunter Gemüseintopf* kJ: 1530 kcal: 366KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a,19	Hähnchenragout* in Tomaten-Sahne-Soße dazu Nudeln kJ: 2771 kcal: 663KH: 68,8 BE: Fett: 15,9 ZS: 7,13a,16	Salatplatte * mit Hähnchenbrust und Dressing kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 2,7,10,13a, 16,20
Mi	Rinderhacksteak* mit Broccoli und Püree kJ: 2365 kcal: 566KH: 27,5 BE: Fett: 32,2 ZS: 2,3,4,5,7,10,,13a,16	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,6,7,13a,16	Vegetarische Nuggets* mit Nudeln und Tomatensoße kJ: 2092 kcal: 462KH: 69,0 BE: Fett: 19,8 ZS: 10,13a,16,19,22	Currywurst mit Nudeln kJ: 3089 kcal: 740KH: 60,3 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,4,5,6,7,13a,16,20	Bunter Salat* mit Schafskäse und Dressing kJ: 1418 kcal: 298KH: 8,5 BE: Fett: 9,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20
Do	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln kJ: 2325 kcal: 522KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 13a,16,20	Rindercevapcici* mit Balkangemüse und Reis kJ: 1884 kcal: 450KH: 42,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 5,7,10,13a	Veg. Spätzlepfanne* mit verschiedenen Gemüsen und Käsesoße kJ: 2619 kcal: 616KH: 60,6 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,5,10,13a,16,19	Kaiserschmarrn* Vanillesoße kJ: 1983 kcal: 495KH: 39,0 BE: Fett: 32,8 ZS: 1,2,10,13a,16	Gem. Salat mit Schinkenstreifen und Dressing kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 25,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20
Fr	Fischfilet paniert* mit Kräutersoße Salat und Kartoffeln kJ: 2451 kcal: 602KH: 37,2 BE: Fett: 27,1 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Hähnchen-Cordon-bleu mit Bohnen und Nudeln kJ: 2185 kcal: 522KH: 48,0 BE: Fett: 19,2 ZS: 13a,16	Paprikagemüse* mit Reis kJ: 2096 kcal: 482KH: 32,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 5,,13a,	Nudeln "Florentiner-Art"* mit Hähnchenstreifen in Spinat-Sahnesoße kJ: 1950 kcal: 754KH: 59,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16	Schnitzel mit Kartoffelsalat kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16
Sa	Sauerkraut-Eintopf mit Mettwurst kJ: 2372 kcal: 567KH: 43,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 6,13a,16,19,20	Putenschnitzel* mit Blumenkohl und Püree kJ: 1972 kcal: 446KH: 38,4 BE: Fett: 25,7 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Süße Schupfnudeln* mit Vanillesoße kJ: 2040 kcal: 456KH: 49,5 BE: Fett: 35,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,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	Putengulasch* mit Rotkohl und Kartoffeln kJ: 2194 kcal: 524KH: 27,7 BE: Fett: 31,2 ZS: 7,10,13a,16	Schweinebraten mit Gemüse und Püree kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,20	Gemüseröstling* mit Soße und Püree kJ: 1976 kcal: 472KH: 27,4 BE: Fett: 22,9 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,19,22		

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.

