

KW 32
04.08. - 10.08.2025

*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: 1900 kcal: 454KH: 40,9 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,,6,13a,16,20	Curry-Rahm-Schnitzel mit Erbsen und Reis kJ: 2446 kcal: 548KH: 48,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,5,10,13a,16	Veg. Gemüsecurry mit Reis kJ: 2650 kcal: 627KH: 82,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 5,13a,16,19,22	Milchreis * mit Zimt und Zucker kJ: 1890 kcal: 452KH: 33,0 BE: Fett: 185,0 ZS: 7,13a,16	Schwalmtaler Salat mit Frikadelle und Dressing kJ: 1988 kcal: 475KH: 16,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20
Di	Eieromelett* mit Rahmspinat und Püree kJ: 1803 kcal: 430KH: 20,4 BE: Fett: 34,6 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	Schweinegulasch mit Brechbohnen und Kartoffeln kJ: 2376 kcal: 568KH: 27,0 BE: Fett: 29,2 ZS: 10,13a,16	Spätzle mit* Käsesoße und Salat kJ: 2851 kcal: 681KH: 81,0 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Hähnchenbrust* mit Käse-Lauch-Soße und Püree kJ: 2346 kcal: 589KH: 39,0 BE: Fett: 23,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20	Gemischter Salat* mit Fetakäse dazu Dressing kJ: 1964 kcal: 469KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,7,10,13a,16,20
Mi	Cremige Champignon* Hähnchenpfanne mit Spätzle kJ: 1938 kcal: 467KH: 55,0 BE: Fett: 15,8 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	Mettwurst mit Sauerkraut und Püree kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,4,6,7,13a,16	Veg. Bohneneintopf kJ: 1446 kcal: 346KH: 58,4 BE: Fett: 17,0 ZS: 13a,16,	Gemüse-Nudelauflauf* mit Käse überbacken kJ: 2060 kcal: 498KH: 44,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,5,6,7,10,13,a,16	Hähnchenschnitzel* mit Reissalat kJ: 1722 kcal: 412KH: 53,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,10,13a,16,20
Do	Hähnchenschnitzel* mit Kohlrabi und Kartoffeln kJ: 2042 kcal: 486KH: 29,6 BE: Fett: 41,0 ZS: 7,13a,16	Schweinebraten mit Blumenkohl und Kartoffeln kJ: 2185 kcal: 498KH: 36,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16,	Paprika-Zucchini-Pfanne* mit Reis kJ: 1437 kcal: 344KH: 46,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16	Curry-Frikadelle mit Bratkartoffeln kJ: 2210 kcal: 514KH: 54,4 BE: Fett: 56,0 ZS: 2,6,7,13a,16	Salatplatte "Hawaii" mit Schinken und Ananas und Dressing kJ: 1530 kcal: 363KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20
Fr	Pan. Fischfilet* mit Spinat und Kartoffeln kJ: 1946 kcal: 465KH: 28,7 BE: Fett: 36,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19	Rinderbraten* Broccoli und Kartoffeln kJ: 2425 kcal: 580KH: 34,6 BE: Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,7,13a,16,	Bunter Gemüseintopf* mit Kartoffeln kJ: 2010 kcal: 423KH: 26,4 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a,19	Gef. Pfannkuchen* mit Vanillesoße kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,11,13a,16	1 Frikadelle mit Nudelsalat kJ: 2550 kcal: 609KH: 63,6 BE: Fett: 38,1 ZS: 2,7,10,13a,16,20
Sa	Gemüse-Eintopf mit Fleischeinlage kJ: 1243 kcal: 297KH: 39,0 BE: Fett: 12,5 ZS: 6,13a,16,19	Mini-Haxe mit Sauerkraut und Püree kJ: 2768 kcal: 659KH: 31,5 BE: Fett: 28,5 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,20	Veg. Bräling* mit Kräutersoße und Püree kJ: 2253 kcal: 536KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,20	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	Geflügelroulade* mit Blumenkohl und Kartoffeln kJ: 2168 kcal: 518KH: 38,4 BE: Fett: 24,3 ZS: 7,13a,16,20	Schweinebraten mit Gemüse dazu Spätzle kJ: 1987 kcal: 475KH: 53,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Gemüseschnitzel* mit Soße und Kartoffeln kJ: 2096 kcal: 482KH: 28,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 7,10,13a,16,19,17		

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

