

KW 50**11.12. - 17.12.2023**

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 8,99 €	Menü Blau 8,99 €	Menü Grün / Vegetarisch 8,99 €	Menü Lila 8,49 €	Salat / Kaltgericht 8,49 €
Mo	Hühnersuppentopf* mit Gemüse und Kartoffeln kJ: 1320 kcal: 315KH: 38,0 BE: Fett: 9,6 ZS: 13a,19	Karlsbader Rahmgulasch (vom Schwein) Fingermöhren und Nudeln kJ: 2248 kcal: 498KH: 28,0 BE: Fett: 22,3 ZS: 13a,16,20	Veg. Röstling mit Soße und Nudeln kJ: 1930 kcal: 461KH: 18,3 BE: Fett: 16,4 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 herzhafter 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	Gemüseröstling mit Püree und Soße kJ: 2007 kcal: 480KH: 31,0 BE: Fett: 32,5 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,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,16,20,20
Mi	Fr. Hackfleisch-Bolognese mit Nudeln Schwalmtaler Salat kJ: 2160 kcal: 516KH: 58,9 BE: Fett: 19,2 ZS: 7,13a,16	Fleischkäse mit Sauerkraut und Püree kJ: 2148 kcal: 513KH: 34,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16,20	Bunter Gemüseeintopf* kJ: 1530 kcal: 365KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a,	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: 592KH: 52,7 BE: Fett: 29,8 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	Hühnerfricassee * mit Spargel und Champignons dazu Reis kJ: 1892 kcal: 452KH: 35,4 BE: Fett: 19,4 ZS: 7,10,13a,16,20	3 gek. Eier mit Püree und Spinat kJ: 1876 kcal: 448KH: 28,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,19,22	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	Heringsstipp* "Hausgemacht" Salzkartoffeln kJ: 1987 kcal: 465KH: 41,7 BE: Fett: 21,7 ZS: 1,7,12,13a,16,19,20	Zwiebel-Senf-Braten v. Schwein mit Blumenkohl und Püree kJ: 2208 kcal: 508KH: 25,5 BE: Fett: 25,3 ZS: 2,3,5,7,10,13,16,20	Gemüsefrikadelle* mit Soße und Püree kJ: 2007 kcal: 475KH: 31,0 BE: Fett: 32,5 ZS: 7,10,13a,16,17,22	Bauernhackfleischtopf mit Paprika, Tomaten Bohnen, Karotten Kartoffe In kJ: 2272 kcal: 542KH: 21,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 13a, 16	Schwalmtaler Salat 1 Frikadelle und Dressing kJ: 2010 kcal: 426KH: 21,0 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,7,10,13a,16,20
Sa	Blumenkohl-Eintopf* mit Hackfleisch- Einlage kJ: 1792 kcal: 398KH: 28,5 BE: Fett: 18,3 ZS: 13a,16	Rindergulasch* mit Rosenkohl und Püree kJ: 2031 kcal: 485KH: 15,6 BE: Fett: 31,5 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Gemüseschnitzel und Püree kJ: 2361 kcal: 564KH: 21,3 BE: Fett: 27,5 ZS: 10,13a,16,19,20	Caritas Fahrbarer Mittagstisch Krefeld/Meerbusch/Tönisvorst Paul-Jülke-Straße 3, 40670 Meerbusch Telefon 0 21 59 / 91 35 13 Telefax 0 21 59 / 91 35 111 mittagstisch-meerbusch@caritas-krefeld.de An Wochenenden und Feiertagen mit 0,25 € Zuschlag.	
So	Hähnchenschnitzel "Jäger-Art" mit Spätzle kJ: 2561 kcal: 564KH: 27,3 BE: Fett: 27,5 ZS: ,13a,16,20	Rinderschmorbraten* mit Rotkohl und Püree kJ: 1913 kcal: 458KH: 21,3 BE: Fett: 26,2 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Quarkkeulchen mit Vanillesoße kJ: 1851 kcal: 442KH: 26,3 BE: Fett: 31,5 ZS: 2,7,10,13a,16,20		

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

