

# Essen auf Rädern .....mehr als nur ein Mahlzeitendienst - Telefon 02842 - 704400

Caritasverband Moers - Xanten e.V.  
Speiseplan vom 11.7 - 17.7.2022

Bestellung, Zubereitung und Auslieferung  
Caritas Haus St. Hedwig, Sandstraße 37, 47475 Kamp-Lintfort



	<b>Menü 1</b> Tagesmenü <b>7,90 €</b>	<b>Menü 2</b> Diabetiker Schonkost <b>7,90 €</b>	<b>Menü 3</b> Mini Menü <b>7,10 €</b>	<b>Menü 4</b> <b>7,90 €</b>	<b>Menü 5</b> Schlemmer Menü <b>8,50 €</b>
<b>Montag</b>	grüne Bohnensuppe <sup>1,2,60</sup> Hackfleischbällchen <sup>20,51,54,66</sup>	Eierpfannkuchen <sup>51,52,54,58,66</sup> Mediterrane Art	Bohneneintopf mit Speck <sup>2,60,63</sup> Hackfleischbällchen <sup>51,52,54,58,61,66</sup>	Grießbrei <sup>12,51,52,58,66</sup> Pflaumenkompott warm	Lammragout <sup>3,51,60,63,66</sup> Polenta Schnitte <sup>51,52,54,58,66</sup> Mediterranes Grillgemüse <sup>12</sup>
	382 kcal, 2 BE	580 kcal, 4 BE	205 kcal, 1 BE	531 kcal, 7 BE	771 kcal, 5 BE
<b>Dienstag</b>	Falsches Kotelett <sup>19,51,52,58,66</sup> Bratensoße <sup>2</sup> Kartoffeln, Butter <sup>12</sup> Dicke Bohnen mit Speck <sup>51,52,54,58,66</sup>	Penne "Medi" überbacken <sup>52,58</sup> Hähnchenbruststreifen	Falsches Kotelett <sup>19,51,52,58,66</sup> Bratensoße <sup>2</sup> Kartoffeln, Butter <sup>12</sup> Dicke Bohnen <sup>51,52,54,58,66</sup>	Spiegelei <sup>54</sup> Bratkartoffeln -Zwiebeln <sup>12</sup> Salatbeilage gemischt <sup>32,15,52,58,63</sup>	Honigschinkenbraten <sup>2,61</sup> Schweinebratensoße Salzkartoffeln <sup>12</sup> Broccoli <sup>12</sup>
	834 kcal, 4 BE	481 kcal, 2 BE	615 kcal, 3 BE	597 kcal, 3 BE	467 kcal, 4 BE
<b>Mittwoch</b>	Nackenrollbraten Schweinebratensoße Kartoffeln, Butter <sup>12</sup> Schmorzwiebeln Tomatensalat <sup>2,63</sup>	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Petersilienkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup>	Spießbraten 60g Schweinebratensoße Kartoffeln, Butter <sup>12</sup> Schmorzwiebeln Blumenkohl mit Sauce <sup>51,52,54,58,66</sup>	Käsespätzle/Zwiebeln <sup>12,51,54,58,66</sup> Käsesahnesoße <sup>52,58</sup> Blattsalat 2 Salatdressing 50 g	Putenschnitzel <sup>51,66</sup> Geflügelsoße Kroketten <sup>52,58</sup> Blumenkohl mit Sauce <sup>51,52,54,58,66</sup>
	169251 kcal, 3 BE	650 kcal, 5 BE	229 kcal, 3 BE	801 kcal, 8 BE	319 kcal, 4 BE
<b>Donnerstag</b>	Reibekuchen <sup>1,2,51,54,63</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Spiralnudeln <sup>51,66</sup> Vegt. Bolognesesoße <sup>51,60,66</sup> Blattsalat 1 Salatdressing 50 g	Hähnchenschnitzel <sup>51,66</sup> Geflügelsoße Kroketten <sup>52,58</sup> Blattsalat 1 Salatdressing 50 g	Nudelsalat Tomate/Mozarella <sup>52,58</sup>	Bauernfrikadelle <sup>20,51,54,66</sup> Schweinebratensoße KartoffelGratin <sup>52,54,58</sup> Weißkohlgemüse <sup>51,52,54,58,66</sup>
	498 kcal, 8 BE	463 kcal, 5 BE	349 kcal, 4 BE	803 kcal, 4 BE	727 kcal, 4 BE
<b>Freitag</b>	gemischter Salatteller/Kart. <sup>1,15,51,52,54,58,61,66</sup> Knusper Hähnchenfilets <sup>51,66</sup>	Fischfilet natur gebraten Zitronensoße <sup>51,52,58,66</sup> Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup> Fingermöhren <sup>51,52,54,58,66</sup>	Fischfilet natur gebraten Zitronensoße <sup>51,52,58,66</sup> Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup> Salatbeilage gemischt <sup>32,15,52,58,63</sup>	Eierpfannkuchen <sup>51,52,54,58,66</sup> Apfelstücke <sup>12,52,58</sup>	Matjessalat <sup>5,55,60,61</sup> Bratkartoffeln -Speck <sup>12</sup>
	508 kcal, 3 BE	350 kcal, 3 BE	308 kcal, 2 BE	574 kcal, 7 BE	697 kcal, 3 BE
<b>Samstag</b> Menü 1 & 2 je 8,90€	Erbsensuppe mit Speck <sup>1,2,60,63</sup> Kasseler Würfelfleisch <sup>1,2</sup>	vegetarischer Spinatauflauf <sup>51,52,54,58,60,66</sup> Blattsalat 1 Salatdressing 50 g			
	271 kcal, 4 BE	513 kcal, 5 BE			
<b>Sonntag</b> Menü 1 & 2 je 8,90€	Schweineroulade Schweinebratensoße Butter Kartoffeln <sup>12</sup> Spitzkohlgemüse <sup>51,52,54,58,66</sup>	Kalbsrahmgulasch <sup>3,51,52,58,60,63,66</sup> Butternudeln <sup>51,66</sup> Gemüse-Flandern <sup>12</sup>			
	637 kcal, 4 BE	465 kcal, 3 BE			

## Speiseplan vom 11.7 - 17.7.2022

Menü Nr.	Vorsuppe 1,65€	Pürierte Kost	Dessert 0,95€
			D
			N
			D
			N
			D
			N
			D
			N
			D
			N

**Unter Umständen kann sich der Speiseplan einmal ändern. Wir bitten um Ihr Verständnis.**

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (15) geschwärzt; (19) mit Milcheiweiß; (20) mit EiklarAllergene; (51) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (66) Weizen und Weizenerzeugnisse

Name: \_\_\_\_\_