



## Speiseplan Diak. Sozialzentrum Rehau MMD

Wir wünschen guten Appetit!

24.02.2025 bis 02.03.2025, 9. Kalenderwoche

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert MMD/Tagespflege
Mo. 24.02.	Blumenkohlcremesuppe <sup>a, a1, g1, g, 1, 43</sup>	Putengeschnetzeltes <sup>a, a1, g1, g, j, 1, 43</sup> Butterreis <sup>g1, g, 43</sup> Broccoli <sup>g1, g, 43</sup>	Rahmgemüse <sup>a, a1, g1, g, 43</sup> Salzkartoffeln	Sahne-Joghurtpreiselbeeren <sup>g1, g</sup>
	80 kcal; 4,0 g Fett; 8,0 g KH; 2,5 g Eiweiß	405 kcal; 15,6 g Fett; 37,4 g KH; 25,1 g Eiweiß	235 kcal; 6,0 g Fett; 36,0 g KH; 5,4 g Eiweiß	248 kcal; 11,0 g Fett; 31,3 g KH; 5,2 g Eiweiß
Di. 25.02.	Eierflockensuppe <sup>g1, c, g, 43</sup>	Rahmchampignons <sup>a, a1, g1, g, 1, 43</sup> Serviettkloß <sup>a, a1, g1, c, g, 43</sup> Karottensalat <sup>l, 3, 43</sup>	Kräuterquark <sup>g1, g</sup> Salzkartoffeln Karottensalat <sup>l, 3, 43</sup>	Banane
	49 kcal; 3,7 g Fett; 1,6 g KH; 2,1 g Eiweiß	445 kcal; 20,4 g Fett; 44,1 g KH; 16,8 g Eiweiß	348 kcal; 12,5 g Fett; 41,4 g KH; 13,6 g Eiweiß	203 kcal; 0,4 g Fett; 45,1 g KH; 2,6 g Eiweiß
Mi. 26.02.	Broccolicremesuppe <sup>a, a1, g1, g, 1, 43</sup>	Wirsingroulade <sup>g1, g, j</sup> Bratensoße <sup>a, a1, j, 1, 43</sup> Salzkartoffeln	Gemüsebolognese <sup>i</sup> Spiralnudeln <sup>a, a1</sup> bunter Salat mit Essig-Öl <sup>l, 3, 1</sup>	Zimtquark <sup>g1, g</sup>
	83 kcal; 4,0 g Fett; 8,1 g KH; 2,7 g Eiweiß	551 kcal; 34,3 g Fett; 40,1 g KH; 16,7 g Eiweiß	457 kcal; 13,7 g Fett; 68,1 g KH; 11,4 g Eiweiß	117 kcal; 4,3 g Fett; 9,7 g KH; 9,6 g Eiweiß
Do. 27.02.	Sternchensuppe <sup>a, a1, g1, c, g, i, 43</sup>	Currywurst mit Soße <sup>g1, g, 2, 3, 9a, 11, 8</sup> Pommes frites Chinakohl <sup>g1, g, l, 3</sup>	grüne Bohneneintopf vegetarisch <sup>i</sup> Bauernbrot <sup>a, a1, a2</sup>	Apfel <sup>7</sup>
	47 kcal; 2,3 g Fett; 5,3 g KH; 1,0 g Eiweiß	582 kcal; 33,9 g Fett; 47,9 g KH; 18,4 g Eiweiß	191 kcal; 0,9 g Fett; 36,2 g KH; 6,2 g Eiweiß	82 kcal; 0,1 g Fett; 19,4 g KH; 0,5 g Eiweiß
Fr. 28.02.	Karottencremesuppe <sup>a, a1, g1, g, 1, 43</sup>	Matjes Hausfrauen Art mit Soße <sup>a, a1, g1, c, d, g, j, l, 2, 3, 9, 1</sup> Salzkartoffeln	Marillenknödel <sup>a, a1, g1, c, g, 1</sup> Schokosoße <sup>g1, g, 1</sup>	Fruchtjoghurt
	98 kcal; 5,3 g Fett; 10,0 g KH; 1,8 g Eiweiß	619 kcal; 36,9 g Fett; 43,3 g KH; 24,8 g Eiweiß	339 kcal; 5,8 g Fett; 57,5 g KH; 12,9 g Eiweiß	94 kcal; 1,5 g Fett; 16,3 g KH; 3,9 g Eiweiß
Sa. 01.03.		Gelbe Erbsensuppe <sup>i, j, 2, 3, 4, 8</sup> Bauernbrot <sup>a, a1, a2</sup>	Frühlingssuppe <sup>a, a1, g1, c, g, i, 43</sup> Milchreis mit Zimtzucker <sup>g1, g</sup>	Kirschkompott <sup>1</sup>
		638 kcal; 32,9 g Fett; 53,6 g KH; 27,9 g Eiweiß	376 kcal; 9,2 g Fett; 59,7 g KH; 13,4 g Eiweiß	37 kcal; 0,1 g Fett; 8,3 g KH; 0,4 g Eiweiß
So. 02.03.	Festtagssuppe <sup>a, a1, g1, c, g, i</sup>	Rinderbraten Meerrettichsoße <sup>a, a1, g1, g, l, 3, 1, 43</sup> Kartoffelkloß <sup>a, a1, g1, g</sup> Rahmwirsing <sup>a, a1, g1, g, 43</sup>	Nudelpfanne mit Kaisergemüse <sup>a, a1, g1, c, g, 1, 43</sup> Eisbergsalat Essig-Öl <sup>l, 3</sup>	Obstsalat
	104 kcal; 6,9 g Fett; 8,2 g KH; 1,8 g Eiweiß	745 kcal; 47,3 g Fett; 45,2 g KH; 32,8 g Eiweiß	370 kcal; 13,0 g Fett; 49,5 g KH; 11,1 g Eiweiß	69 kcal; 0,4 g Fett; 15,3 g KH; 0,7 g Eiweiß