



Speiseplan Diak. Sozialzentrum Rehau MMD

Wir wünschen guten Appetit!

24.03.2025 bis 30.03.2025, 13. Kalenderwoche

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert MMD/Tagespflege
Mo. 24.03.	Mediterrane Gemüse- secremesuppe ^{a, a1, g1, g, 1, 43}	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Schwarzwurzel ^{a, a1, g1, g, j, 1, 43} Butterreis ^{g1, g, 43}	Kartoffeltasche ^{g1, g} Tomatensoße Chinakohl ^{g1, g, l, 3} Sauerrahm ^{g1, g, l, 3}	Sahnejoghurt
	81 kcal; 3,8 g Fett; 9,0 g KH; 2,0 g Eiweiß	387 kcal; 14,9 g Fett; 35,3 g KH; 26,5 g Eiweiß	457 kcal; 28,8 g Fett; 39,5 g KH; 7,2 g Eiweiß	164 kcal; 7,6 g Fett; 21,3 g KH; 2,5 g Eiweiß
Di. 25.03.	Nudelsuppe ^{a, a1, c, i, 43}	Kaiserschmarrn mit Puderzucker ^{a, a1, g1, c, g} Apfelmus ³	Käsespatzle ^{a, a1, c, g, 43} Paprikasoße ^{a, a1, g1, g, 1, 43} Gurkensalat mit Essig Öl Dressing ^{l, 3}	Banane
	57 kcal; 2,4 g Fett; 7,3 g KH; 1,4 g Eiweiß	536 kcal; 20,0 g Fett; 73,0 g KH; 14,0 g Eiweiß	517 kcal; 20,2 g Fett; 63,7 g KH; 18,6 g Eiweiß	203 kcal; 0,4 g Fett; 45,1 g KH; 2,6 g Eiweiß
Mi. 26.03.	Zucchini-Frischkäse- cremesuppe ^{a, a1, g1, g, 1, 43}	Wurstgulasch ^{i, j, 2, 3, 8, 43} Kartoffelpüree ^{g1, g, l, 3} Kaisergemüse ^{g1, g, 43}	Rührei mit Paprika und Zwiebel ^{g1, c, g, 43} Salzkartoffeln Karottensalat ^{l, 3, 43}	Fruchtcocktail ¹
	135 kcal; 10,3 g Fett; 7,0 g KH; 3,1 g Eiweiß	627 kcal; 44,4 g Fett; 33,7 g KH; 20,2 g Eiweiß	470 kcal; 24,7 g Fett; 39,9 g KH; 18,1 g Eiweiß	84 kcal; 0,2 g Fett; 18,3 g KH; 0,7 g Eiweiß
Do. 27.03.	Brotsuppe mit Speck ^{a, a1, a2, 2, 3, 4, 1, 8, 43}	Hackfleischsoße ^{1, 43} Gabelspagetti ^{a, a1} Chinakohl ^{g1, g, l, 3} Sauerrahm ^{g1, g, l, 3}	Brokkoli Nuss Ecke ^{a, a1, a4, h, h1, h2} Kräutersoße ^{a, a1, g1, g, 1, 43} Salzkartoffeln Chinakohl ^{g1, g, l, 3}	Kiwi
	91 kcal; 3,9 g Fett; 10,4 g KH; 3,4 g Eiweiß	474 kcal; 24,7 g Fett; 41,9 g KH; 19,9 g Eiweiß	530 kcal; 19,1 g Fett; 67,8 g KH; 15,4 g Eiweiß	3 kcal; 0,0 g Fett; 0,5 g KH; 0,1 g Eiweiß
Fr. 28.03.	Champignoncremesuppe ^{a, a1, g1, g, 1, 43}	Kabeljaufilet ^{d, 7} Salzkartoffeln Pfannengemüse ^{a, a1, 1}	Omeletten natur ^{a, a1, g1, c, g} Pfirsichkompott	Kokosquark ^{g1, g}
	69 kcal; 3,3 g Fett; 7,2 g KH; 2,0 g Eiweiß	477 kcal; 19,5 g Fett; 37,8 g KH; 33,1 g Eiweiß	281 kcal; 5,1 g Fett; 46,4 g KH; 10,4 g Eiweiß	172 kcal; 8,7 g Fett; 13,2 g KH; 10,0 g Eiweiß
Sa. 29.03.		Kartoffelsuppe mit Würstchenwürfel ^{g1, g, i, j, 2, 3, 8, 43} Bauernbrot ^{a, a1, a2}	Frühlingsuppe ^{a, a1, c, i, 43} Milchreis mit Zimtzucker ^{g1, g}	Kirschkompott ¹
		379 kcal; 16,6 g Fett; 44,0 g KH; 11,3 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. 30.03.	Grießklößchensuppe ^{a, a1, g1, c, g, 43}	Hirschgulasch ^{a, a1, i, 43} Spätzle ^{a, a1, c} Rosenkohl ^{g1, g, 43}	Nudelpfanne mit Champignons ^{a, a1, g1, c, g} Eisbergsalat Essig-Öl ^{l, 3}	Obstsalat
	142 kcal; 5,5 g Fett; 18,3 g KH; 4,4 g Eiweiß	477 kcal; 11,2 g Fett; 59,7 g KH; 30,4 g Eiweiß	395 kcal; 16,8 g Fett; 46,8 g KH; 11,3 g Eiweiß	69 kcal; 0,4 g Fett; 15,3 g KH; 0,7 g Eiweiß