



Speiseplan Diak. Sozialzentrum Rehau MMD

Wir wünschen guten Appetit!

13.02.2023 bis 19.02.2023, 7. Kalenderwoche

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert MMD/Tagespflege
Mo. 13.02.	Eierflockensuppe ^{g1, c, g, 43}	Putengeschnetzeltes mit Ananas ^{a, a1, g1, g, 43} Butterreis ^{g1, g, 43} Kaisergemüse ^{g1, g, 43}	Gemüsebolognese ⁱ Gabelspagetti ^{a, a1} Eisbergsalat Essig-Öl ^{l, 3}	Buttermilchdessert Frucht ^{g, 2, 1}
	48 kcal; 3,6 g Fett; 1,7 g KH; 2,0 g Eiweiß	395 kcal; 14,1 g Fett; 40,7 g KH; 25,6 g Eiweiß	348 kcal; 8,7 g Fett; 55,7 g KH; 8,8 g Eiweiß	135 kcal; 5,9 g Fett; 16,9 g KH; 3,0 g Eiweiß
Di. 14.02.	Karottencremesuppe ^{a, a1, g1, g, 43}	Nudeln mit Speck und Sahne ^{a, a1, g1, g, 2, 3, 4, 8, 43} Eisbergsalat Senf Honig ^j	Zucchini-Kartoffelauflauf ^{a, a1, g1, g} Kräutersoße ^{a, a1, g1, g, 43} Eisbergsalat Senf Honig ^j	Banane
	110 kcal; 6,7 g Fett; 10,0 g KH; 1,8 g Eiweiß	460 kcal; 21,8 g Fett; 50,1 g KH; 14,5 g Eiweiß	386 kcal; 18,3 g Fett; 42,9 g KH; 10,5 g Eiweiß	203 kcal; 0,4 g Fett; 45,1 g KH; 2,6 g Eiweiß
Mi. 15.02.	Klare Gemüsesuppe ^{g1, g, i, 43}	Spiralnudeln ^{a, a1, c} Bolognese ⁴³ bunter Salat mit Essig-Öl ^{l, 3, 1}	Salzkartoffeln ^{l, 3, 5} Eier in Senfsoße ^{a, a1, g1, c, g, j} bunter Salat mit Essig-Öl ^{l, 3, 1}	Milchreis mit Früchten ^{g1, g, 1}
	38 kcal; 2,4 g Fett; 2,4 g KH; 0,9 g Eiweiß	685 kcal; 26,2 g Fett; 80,9 g KH; 28,1 g Eiweiß	376 kcal; 18,4 g Fett; 41,9 g KH; 7,4 g Eiweiß	294 kcal; 3,5 g Fett; 55,6 g KH; 9,2 g Eiweiß
Do. 16.02.	Broccolicremesuppe ^{a, a1, g1, g, 43}	Blut-und Leberwürstchen ^{3, 4, 9a} Salzkartoffeln ^{l, 3, 5} Sauerkraut ^{a, a1, g1, g, 2, 3, 4, 8, 43}	Apfelstrudel ^{a, a1, c} Vanillesoße ^{g1, g, 1}	Vanillepudding mit Sahne ^{g1, g, 1}
	102 kcal; 6,1 g Fett; 8,0 g KH; 2,7 g Eiweiß	718 kcal; 50,6 g Fett; 34,4 g KH; 28,7 g Eiweiß	379 kcal; 6,1 g Fett; 74,5 g KH; 6,5 g Eiweiß	115 kcal; 3,4 g Fett; 19,3 g KH; 1,8 g Eiweiß
Fr. 17.02.	Kürbiscremesuppe ^{g1, g, 43}	Gedünsteter Seelachs ^{d, i} Tomatensoße Butterreis ^{g1, g, 43} Mischgemüse ^{g1, g, 43}	Hefeklöße ^{a, a1, g1, c, g} Schokosoße ^{g1, g, 1}	Kokosquark ^{g1, g}
	115 kcal; 6,8 g Fett; 11,1 g KH; 2,0 g Eiweiß	444 kcal; 15,8 g Fett; 35,9 g KH; 36,6 g Eiweiß	225 kcal; 3,5 g Fett; 42,0 g KH; 6,6 g Eiweiß	172 kcal; 8,7 g Fett; 13,1 g KH; 10,0 g Eiweiß
Sa. 18.02.		Rehauer Schnitz ^{g1, g, i, 4, 9a, 43} Bauernbrot ^{a, a1, a2}	Frühlingssuppe ^{a, a1, g1, c, g, i, 43} Milchreis mit Zimtzucker ^{g1, g}	Fruchtcocktail ¹
		348 kcal; 15,7 g Fett; 35,2 g KH; 14,1 g Eiweiß	379 kcal; 9,2 g Fett; 60,0 g KH; 13,0 g Eiweiß	74 kcal; 0,1 g Fett; 17,4 g KH; 0,4 g Eiweiß
So. 19.02.	Flädlesuppe ^{a, a1, g1, c, g, i, 43}	Rinderbraten Rotweinsoße ^{a, a1, g1, g, 43} Kartoffelkloß ^{a, a1, g1, g} Apfelrotkohl ^{31, a, a1, g1, g, l, 3, 11}	Vegetarische gefüllte Paprika ^{a, a1, i, j} Butterreis ^{g1, g, 43} Gurkensalat mit Essig Öl Dressing ^{l, 3}	Rote Grütze hausgemacht ^{g1, g, 1}
	104 kcal; 6,6 g Fett; 8,5 g KH; 2,0 g Eiweiß	698 kcal; 42,1 g Fett; 47,0 g KH; 30,7 g Eiweiß	326 kcal; 12,1 g Fett; 38,4 g KH; 12,5 g Eiweiß	112 kcal; 3,5 g Fett; 17,9 g KH; 1,2 g Eiweiß