



Speiseplan Diak. Sozialzentrum Rehau MMD

Wir wünschen guten Appetit!

06.05.2024 bis 12.05.2024, 19. Kalenderwoche

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert MMD/Tagespflege
Mo. 06.05.	Bärlauchcremesuppe <small>a, a1, 1, 43</small>	Putengeschnetzeltes <small>a, a1, g1, g, 1, 43</small> Butterreis <small>g1, g, 43</small> Broccoli <small>g1, g, 43</small>	grüne Bohneneintopf vegeta- risch ⁱ Bauernbrot <small>a, a1, a2</small>	Sahne-Joghurtprei- selbeeren <small>g1, g</small>
	72 kcal; 3,4 g Fett; 8,4 g KH; 1,4 g Eiweiß	388 kcal; 15,5 g Fett; 33,8 g KH; 24,6 g Eiweiß	191 kcal; 0,9 g Fett; 36,2 g KH; 6,2 g Eiweiß	245 kcal; 11,0 g Fett; 30,6 g KH; 4,8 g Eiweiß
Di. 07.05.	Eierflockensuppe <small>g1, c, g, 43</small>	Rahmchampignons <small>a, a1, 1, 43</small> Serviettkloß <small>a, a1, g1, c, g, 43</small> Gurkensalat mit Essig Öl Dres- sing ^{l, 3}	Omeletten natur <small>a, a1, g1, c, g</small> Apfelmus ³	Banane
	49 kcal; 3,7 g Fett; 1,6 g KH; 2,1 g Eiweiß	335 kcal; 15,5 g Fett; 30,5 g KH; 15,4 g Eiweiß	240 kcal; 4,9 g Fett; 36,6 g KH; 9,8 g Eiweiß	203 kcal; 0,4 g Fett; 45,1 g KH; 2,6 g Eiweiß
Mi. 08.05.	Broccolicremesuppe <small>a, a1, 1, 43</small>	Currywurst mit Soße <small>g1, g, 2, 3, 9a, 11, 8</small> Pommes frites Karottensalat ^{l, 3, 43}	Kräuterquark <small>g1, g</small> Salzkartoffeln Karottensalat ^{l, 3, 43}	Joghurt <small>g1, g</small>
	56 kcal; 3,9 g Fett; 2,3 g KH; 1,9 g Eiweiß	654 kcal; 38,6 g Fett; 54,0 g KH; 18,6 g Eiweiß	348 kcal; 12,5 g Fett; 41,4 g KH; 13,6 g Eiweiß	66 kcal; 5,5 g Fett; 3,1 g KH; 0,9 g Eiweiß
Do. 09.05.	Blumenkohlsuppe mit brauner Butter <small>g1, g, 43</small>	Schweinshax`n ⁴³ Kartoffelkloß <small>a, a1, g1, g</small> Krautsalat mit Speck ^{l, 2, 3, 4, 1, 8}	Rahmgemüse <small>a, a1, g1, g, 43</small> Salzkartoffeln	Rote Grütze hausge- macht <small>g1, g, 1</small>
	60 kcal; 4,7 g Fett; 2,3 g KH; 1,7 g Eiweiß	510 kcal; 21,4 g Fett; 34,8 g KH; 43,7 g Eiweiß	221 kcal; 5,9 g Fett; 33,2 g KH; 5,0 g Eiweiß	112 kcal; 3,5 g Fett; 17,8 g KH; 1,2 g Eiweiß
Fr. 10.05.	Karottencremesuppe <small>a, a1, g1, g, 1, 43</small>	Matjes Hausfrauen Art mit So- ße <small>a, a1, g1, c, d, g, j, l, 2, 3, 9, 11</small> Salzkartoffeln	Marillenknödel <small>a, a1, g1, c, g, 1</small> Schokosoße <small>g1, g, 1</small>	Kokosquark <small>g1, g</small>
	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	172 kcal; 8,7 g Fett; 13,1 g KH; 10,0 g Eiweiß
Sa. 11.05.		Gelbe Erbsensuppe ^{i, j, 2, 3, 4, 8} Bauernbrot <small>a, a1, a2</small>	Frühlingssuppe <small>a, a1, g1, c, g, i, 43</small> Milchreis mit Zimtzucker <small>g1, g</small>	Kirschkompott ¹
		638 kcal; 32,9 g Fett; 53,6 g KH; 27,8 g Eiweiß	379 kcal; 9,2 g Fett; 60,0 g KH; 13,0 g Eiweiß	37 kcal; 0,1 g Fett; 8,3 g KH; 0,4 g Eiweiß
So. 12.05.	Festtagssuppe <small>a, a1, g1, c, g, i</small>	Spargel mit Goldkasseler, Soße Hollandaise <small>g1, c, g, i, 2, 3, 9a, 8</small> Salzkartoffeln	Nudelpfanne mit Kaisergemüse <small>a, a1, c, 1, 43</small> Gurkensalat mit Joghurt <small>g1, g</small>	Obstsalat
	104 kcal; 7,3 g Fett; 7,3 g KH; 2,0 g Eiweiß	601 kcal; 42,1 g Fett; 34,1 g KH; 19,7 g Eiweiß	339 kcal; 9,7 g Fett; 49,8 g KH; 12,0 g Eiweiß	69 kcal; 0,4 g Fett; 15,3 g KH; 0,7 g Eiweiß