


**Kunde:**  
**Wohnort:**  
**Telefon:**

Information und Bestellung: Tel. 0281 – 163670-60 (Montag bis Freitag 9 - 11 Uhr)

mahlzeitendienst@caritas-voerde.de

	9,20 € Menü 1 Silber	Mini 8,70 €	9,20 € Menü 2 Blau	9,20 € Menü 3 Salate	9,20 € Menü 4 Vegetarisch	9,20 € Menü 5 Lila	9,20 € Menü 6 Diabetiker / auch passiert
<b>Mo</b> 15.06	<b>Linsensuppe</b> mit Bockwurst <small>kJ: 1784 kcal; 426KH; 25,0 BE; Fett: 23,0 ZS: 1,6,13a,16</small>		<b>Sauerbratengulasch*</b> mit Rotkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2324 kcal; 556KH; 50,4 BE; Fett: 32,0 ZS: 1,2,4,5,7,13a,16,20</small>	<b>Bunter Salat*</b> mit Hähnchenbrust Dressing <small>kJ: 1218 kcal; 294KH; 19,3 BE; Fett: 4,2 ZS: 5,7,10,13a,16,20</small>	<b>Spätzle*</b> mit Käsesoße <small>kJ: 2851 kcal; 681KH; 81,0 BE; Fett: 18,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16</small>	<b>Apfelpfannkuchen*</b> mit Vanillesoße <small>kJ: 1742 kcal; 416KH; 41,0 BE; Fett: 24,6 ZS: 2,3,10,13a,16</small>	<b>Linsensuppe</b> mit Bockwurst <small>kJ: 1761 kcal; 408KH; 21,0 BE; 3,0 Fett: 19,4 ZS: 1,6,13a,16</small>
<b>Di</b> 16.06	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Currysoße und Erbsen dazu Reis <small>kJ: 2022 kcal; 483KH; 32,4 BE; Fett: 17,9 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16</small>	<b>Mini-Haxe</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>kJ: 2098 kcal; 543KH; 65,4 BE; Fett: 32,9 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16</small>	<b>Salatteller*</b> mit Hähnchennuggets und Dressing <small>kJ: 1318 kcal; 315KH; 16,5 BE; Fett: 19,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20</small>	<b>Spaghetti*</b> in Curryrahmsoße dazu buntes Gemüse <small>kJ: 3456 kcal; 827KH; 122,0 BE; Fett: 25,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16</small>	<b>Frikadelle mit Speck-Zwiebel-Soße Salat und Püree</b> <small>kJ: 2840 kcal; 679KH; 68,0 BE; Fett: 37,0 ZS: 2,3,10,13a,16</small>	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Currysoße und Erbsen dazu Reis <small>kJ: 1988 kcal; 475KH; 27,4 BE; 2,5 Fett: 15,5 ZS: 2,5,13a,16a</small>	
<b>Mi</b> 17.06	<b>Putenkeule*</b> mit Rotkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2347 kcal; 561KH; 48,2 BE; Fett: 38,2 ZS: 2,13a,7,16,20</small>	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Basilikum-Sahnesoße dazu Salat und Spätzle <small>kJ: 2252 kcal; 539KH; 65,4 BE; Fett: 32,0 ZS: 7,13a,16</small>	<b>Gem. Salat*</b> mit Käse und Dressing <small>kJ: 1418 kcal; 339KH; 18,0 BE; Fett: 15,7 ZS: 1,2,7,10,13a,16,19,20</small>	<b>Gemüse-Pilz-Pfanne*</b> mit Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebelpüree <small>kJ: 2232 kcal; 533KH; 75,4 BE; Fett: 16,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16</small>	<b>Blumenkohl-Auflauf</b> mit Käse überbacken <small>kJ: 2565 kcal; 613KH; 51,0 BE; Fett: 39,0 ZS: 2,510,13a,16</small>	<b>Putenkeule</b> mit Rotkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2283 kcal; 546KH; 37,4 BE; 3,0 Fett: 315,0 ZS: 2,5,13a,16,20</small>	
<b>Do</b> 18.06	<b>Mettwurst</b> mit Jägerkohl dazu Röstzwiebelpüree <small>kJ: 2472 kcal; 591KH; 61,0 BE; Fett: 38,2 ZS: 2,3,4,5,6,7,13a,16,20</small>	<b>Schnitzel</b> "Puszta-Art" dazu Rösti <small>kJ: 2725 kcal; 652KH; 74,8 BE; Fett: 37,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20</small>	<b>Schnitzel</b> mit Nudelsalat <small>kJ: 2561 kcal; 615KH; 61,0 BE; Fett: 26,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20</small>	<b>Nudeln*</b> mit Tomatensoße <small>kJ: 2128 kcal; 504KH; 101,6 BE; Fett: 28,0 ZS: 13a,16</small>	<b>Hähnchenpfanne*</b> "Madagaskar" mit Nudeln und Salat <small>kJ: 2325 kcal; 556KH; 51,6 BE; Fett: 17,4 ZS: 7,13a,16</small>	<b>Hähnchenpfanne</b> "Madagaskar" mit Nudeln und Salat <small>kJ: 2305 kcal; 551KH; 46,5 BE; 3,0 Fett: 17,0 ZS: 7,13a,16</small>	
<b>Fr</b> 19.06	<b>Pan. Fischfilet*</b> mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat <small>kJ: 2243 kcal; 481KH; 51,5 BE; Fett: 14,8 ZS: 7,12,13a,16</small>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> "Berner-Art" mit Nudeln <small>kJ: 2275 kcal; 544KH; 51,2 BE; Fett: 28,0 ZS: 5,7,13a,16</small>	<b>Gemischter Salat*</b> mit Schafskäse und Dressing <small>kJ: 1960 kcal; 445KH; 22,5 BE; Fett: 17,0 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20</small>	<b>Wirsingintopf*</b> mit Gemüse und Kartoffeln <small>kJ: 1762 kcal; 421KH; 32,8 BE; Fett: 16,2 ZS: 13a,19</small>	<b>Quarkkeulchen *</b> mit Vanillesoße <small>kJ: 1851 kcal; 442KH; 26,3 BE; Fett: 20,6 ZS: 2,7,10,13a,16</small>	<b>Fischfilet "natur"</b> mit Senfsoße Kartoffeln und Salat <small>kJ: 2095 kcal; 444KH; 27,3 BE; 3,0 Fett: 21,4 ZS: 7,12,13a,16</small>	
<b>Sa</b> 20.06	<b>Möhren-Eintopf</b> mit Bockwurst <small>kJ: 2228 kcal; 533KH; 22,8 BE; Fett: 26,3 ZS: 6,13a,16</small>	<b>Frikadelle</b> auf Rosenkohl mit Speck-Rahmsoße und Püree <small>kJ: 2278 kcal; 542KH; 43,0 BE; Fett: 27,5 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20</small>	<b>Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel</b>				<b>Frikadelle</b> auf Rosenkohl mit Speck-Rahmsoße und Püree <small>kJ: 2268 kcal; 542KH; 35,0 BE; 3,0 Fett: 25,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20</small>
<b>So</b> 21.06	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>kJ: 2194 kcal; 524KH; 27,5 BE; Fett: 21,5 ZS: 7,13a,16</small>	<b>Schweinegulasch</b> mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle <small>kJ: 2868 kcal; 686KH; 50,2 BE; Fett: 27,5 ZS: 7,10,13a,16,20</small>					<b>Hähnchenbrust*</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>kJ: 2194 kcal; 524KH; 26,3 BE; 3,0 Fett: 20,8 ZS: 7,13a,16</small>


Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere Kalorienangaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodierem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohstoffe vom Hersteller geschweift.

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 Geschmacksverstärker, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 10 Eier, 11 Erdnüsse, 12 Fisch, 13 Gluten (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), 14 Krebstiere, 15 Lupine, 16 Milch inkl. Laktose, 17 Schalenfrüchte -Nüsse (a=Mandel, b=Hasel, c=Wal, d=Kaschun, e=Pekán, f=Para, g=Macadamia, h=Pistazien), 18 Schwefeloxid / Sulfite, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. Legende: BE=Proteinhalten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. \* = ohne Schweinefleisch

**Kunde:**  
**Wohnort:**  
**Telefon:**

Information und Bestellung: Tel. 0281 - 163670-60 (Montag bis Freitag 9 - 11 Uhr)

mahlzeitendienst@caritas-voerde.de

	9,20 € Menü 1 Mini Silber 8,70 €	9,20 € Menü 2 Blau	9,20 € Menü 3 Salate	9,20 € Menü 4 Vegetarisch	9,20 € Menü 5 Lila	9,20 € Menü 6 Diabetiker / auch passiert
<b>Mo</b> 22.06	<b>Eintopf von Weißen Bohnen</b> mit Mettwurst <small>kJ: 1940 kcal: 463KH: 45,0 BE: Fett: 28,5 ZS: 6,13a,16,19</small>	<b>Schnitzel</b> "Jäger-Art" dazu Spätzle und Buntes Gemüse <small>kJ: 2312 kcal: 553KH: 33,6 BE: Fett: 29,0 ZS: 7,10,13a,16,20</small>	<b>Bunter Salat*</b> mit Hähnchenschnitzel und Dressing <small>kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20</small>	<b>Blumenkohl-Champignon-*</b> Pfanne mit Knoblauch dazu Püree <small>kJ: 1012 kcal: 242KH: 25,2 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,7,10,13a,16</small>	<b>Hähnchengeschnetzeltes*</b> "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis <small>kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16</small>	<b>Eintopf von Weißen Bohnen</b> mit Mettwurst <small>kJ: 1940 kcal: 463KH: 35,8 BE: 3,0 Fett: 21,2 ZS: 6,13a,16,19</small>
<b>Di</b> 23.06	<b>Rührei*</b> mit Spinat und Kartoffeln <small>kJ: 1922 kcal: 459KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16</small>	<b>Thailändisches</b> Schweinegeschnetzeltes in Kokossoße mit Gemüse dazu Reis <small>kJ: 2615 kcal: 625KH: 53,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19</small>	<b>Salatplatte*</b> mit Thunfisch und Dressing <small>kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20</small>	<b>Champignons à la creme*</b> mit Butternudeln <small>kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,8 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,10,13a,16</small>	<b>Geflügelbällchen*</b> mit Tomatensoße und Nudeln <small>kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,10,13a,16,17</small>	<b>Rührei*</b> mit Spinat und Kartoffeln <small>kJ: 1922 kcal: 459KH: 24,0 BE: 2,5 Fett: 16,0 ZS: 2,3,5,7,10,13,16</small>
<b>Mi</b> 24.06	<b>Schweinegulasch</b> mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20</small>	<b>Rinderbraten*</b> mit Rotkohl Püree <small>kJ: 2498 kcal: 597KH: 29,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 10,13a,20</small>	<b>Hirtensalat</b> mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing <small>kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20</small>	<b>Wirsing-Kartoffelauflauf*</b> <small>kJ: 3600 kcal: 860KH: 72,0 BE: Fett: 30,8 ZS: 2,7,10,13a,16</small>	<b>Frikadelle</b> mit Champignonsoße und Nudeln <small>kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19</small>	<b>Schweinegulasch</b> mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2122 kcal: 467KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 24,0 ZS: 7,13a,16,20</small>
<b>Do</b> 25.06	<b>Hähnchen-Cordon-bleu*</b> mit Fingermöhren und Kartoffeln <small>kJ: 2073 kcal: 495KH: 24,5 BE: Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16</small>	<b>Leberpfanne</b> mit Pilzen Kartoffelpüree <small>kJ: 1892 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16</small>	<b>Salatplatte*</b> mit Hähnchenstreifen "Gyros-Art" dazu Dressing <small>kJ: 1960 kcal: 468KH: 17,6 BE: Fett: 15,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20</small>	<b>Bunte Reispfanne*</b> mit Currysoße <small>kJ: 2628 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22</small>	<b>Hähnchencurry*</b> mit Reis <small>kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19</small>	<b>Leberpfanne</b> mit Pilzen und Kartoffelpüree <small>kJ: 1878 kcal: 438KH: 37,0 BE: 3,5 Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16</small>
<b>Fr</b> 26.06	<b>Fischfilet "natur"*</b> mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln <small>kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17</small>	<b>Mini-Haxe</b> mit Sauerkraut und Püree <small>kJ: 2322 kcal: 555KH: 62,0 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,3,4,5,6,13a,16,20</small>	<b>Schnitzel</b> mit Kartoffelsalat <small>kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16</small>	<b>Linsensuppe*</b> mit Kartoffeln und Gemüse <small>kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20</small>	<b>Kaiserschmarrn*</b> mit Vanillesoße <small>kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22</small>	<b>Linsensuppe*</b> mit Gemüse und Kartoffeln <small>kJ: 1908 kcal: 397KH: 24,3 BE: 3,0 Fett: 22,5 ZS: 13a,16,19</small>
<b>Sa</b> 27.06	<b>Gemüse-Eintopf</b> mit Bockwurst <small>kJ: 2372 kcal: 587KH: 43,0 BE: Fett: 18,3 ZS: 6,13a,16,19</small>	<b>Putenschnitzel*</b> mit Blumenkohl und Püree <small>kJ: 1972 kcal: 471KH: 43,0 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16</small>	<p><b>Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel</b></p> 			<b>Putenschnitzel*</b> mit Blumenkohl und Püree <small>kJ: 1909 kcal: 393KH: 22,5 BE: 2,5 Fett: 21,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,20</small>
<b>So</b> 28.06	<b>Putengulasch*</b> mit Gemüse und Kartoffeln <small>kJ: 2194 kcal: 524KH: 27,5 BE: Fett: 21,5 ZS: 7,13a,16</small>	<b>Frikadelle</b> mit Rotkohl dazu Püree <small>kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20</small>				<b>Frikadelle</b> mit Rotkohl und Püree <small>kJ: 1923 kcal: 460KH: 24,7 BE: 3,0 Fett: 26,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16</small>

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodierem Salz. Aus Gründen der Produktstabilität werden alle Rohstoffe vom Hersteller geschwefelt.

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschwefelt, 5 Geschmacksverstärker, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 10 Eier, 11 Erdnüsse, 12 Fisch, 13 Gluten (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), 14 Krebstiere, 15 Lupine, 16 Milch inkl. Laktose, 17 Schalenfrüchte -Nüsse (a=Mandel, b=Hasel, c=Wal, d=Kaschun, e=Pekán, f=Para, g=Macadamia, h=Pistazien), 18 Schwefeloxid / Sulfite, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. Legende: BE=Proteinhalten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. \* = ohne Schweinefleisch