



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

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

mahlzeitendienst@caritas-voerde.de

	7,20 € Menü 1 Silber Mini 6,70 €	7,20 € Menü 2 Blau	7,20 € Menü 3 Salate	7,20 € Menü 4 Vegetarisch	7,20 € Menü 5 Lila	7,20 € Menü 6 Diabetiker / auch passiert	
<b>Mo</b> 12.08	<b>Schnittbohnen-Eintopf</b> mit Bockwurst <small>kJ: 1755 kcal; 419KH; 15,2 BE; Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19,20,22 ZS: 6,13a,16,20</small>	<b>Ung. Rindergulasch*</b> mit Nudeln <small>kJ: 2119 kcal; 498KH; 32,8 BE; Fett: 29,0 ZS: 7,13a,16,19,20</small>	<b>Gemischter Salat*</b> mit Käsestreifen und Dressing <small>kJ: 1418 kcal; 298KH; 10,5 BE; Fett: 9,6 ZS: 1,2,7,13a,10,16,20</small>	<b>Nudeln</b> mit Tomatensoße <small>kJ: 1357 kcal; 324KH; 38,0 BE; Fett: 16,4 ZS: 13a,16</small>	<b>Cevapcici</b> mit Tomatensoße und Reis <small>kJ: 2112 kcal; 441KH; 32,0 BE; Fett: 34,0 ZS: 5,13a,16</small>	<b>Ung. Rindergulasch*</b> mit Nudeln <small>kJ: 2022 kcal; 472KH; 28,0 BE; 3,0 Fett: 21,0 ZS: 7,13a,16,20</small>	
<b>Di</b> 13.08	<b>Wirsingroulade</b> mit Specksoße und Püree <small>kJ: 2479 kcal; 592KH; 26,4 BE; Fett: 28,3 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19,20,22</small>	<b>Hähnchenkeule*</b> mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>kJ: 2224 kcal; 585KH; 28,0 BE; Fett: 29,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19,20</small>	<b>Bunter Salatteller</b> mit Thunfisch dazu Dressing <small>kJ: 2175 kcal; 518KH; 7,9 BE; Fett: 14,2 ZS: 7,10,13a,16,20</small>	<b>Champignonsatze*</b> mit Kartoffelpüree <small>kJ: 2296 kcal; 579KH; 58,0 BE; Fett: 52,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,19,20</small>	<b>Fleischwurstgulasch</b> mit Salat und Nudeln <small>kJ: 2343 kcal; 560KH; 52,9 BE; Fett: 25,6 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,19</small>	<b>Wirsingroulade</b> mit Specksoße und Püree <small>kJ: 2231 kcal; 521KH; 22,5 BE; 3,0 Fett: 20,1 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19,20,22</small>	
<b>Mi</b> 14.08	<b>Schweine-Cordon-bleu</b> mit Karottengemüse und Püree <small>kJ: 2249 kcal; 538KH; 25,9 BE; Fett: 28,6 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19</small>	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Champignon- Sahnesoße und Bratkartoffeln <small>kJ: 2568 kcal; 599KH; 58,0 BE; Fett: 22,8 ZS: 3,5,7,10,13a,16</small>	<b>Gem. Salat*</b> mit Schinken und Ei und Dressing <small>kJ: 1635 kcal; 378KH; 17,2 BE; Fett: 15,0 ZS: 2,6,7,10,13a,16,20</small>	<b>Süßkartoffeltasche</b> mit Frischkäse dazu Püree <small>kJ: 710 kcal; 160KH; 21,0 BE; Fett: 15,9 ZS: 2,4,5,7,10,13,16a</small>	<b>Kartoffel-Sauerkraut-</b> Auflauf mit Kasslerwürfeln <small>kJ: 2376 kcal; 578KH; 44,5 BE; Fett: 38,0 ZS: 2,5,6,7,10,13a,16,19</small>	<b>Schweine-Cordon-bleu</b> mit Karottengemüse und Püree <small>kJ: 2249 kcal; 538KH; 22,8 BE; 3,0 Fett: 27,8 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19</small>	
<b>Do</b> 15.08	<b>Warmer Kartoffelsalat</b> mit Speck, Zwiebeln, Gurke dazu 2 Frikadellen <small>kJ: 2238 kcal; 682KH; 39,8 BE; Fett: 25,6 ZS: 7,10,13a,16,19</small>	<b>Frische Bratwurst</b> mit Rahmkohlrabi und Püree <small>kJ: 2180 kcal; 490KH; 37,4 BE; Fett: 22,6 ZS: 2,4,6,7,10,13a,16,20</small>	<b>Bunter Salatteller*</b> mit Tomaten-Mozarella und Dressing <small>kJ: 2010 kcal; 391KH; 17,9 BE; Fett: 4,2 ZS: 2,5,7,10,13a,16</small>	<b>Vegetarische Nuggets*</b> mit Reis und Tomatensoße <small>kJ: 2503 kcal; 598KH; 86,8 BE; Fett: 10,4 ZS: 7,10,13a,16,17,21,22</small>	<b>Hähnchen-Paprika-Pfanne</b> mit Reis <small>kJ: 2069 kcal; 494KH; 36,8 BE; Fett: 24,5 ZS: 7,13a,16,19</small>	<b>Frische Bratwurst</b> mit Rahmkohlrabi und Püree <small>kJ: 2097 kcal; 468KH; 27,5 BE; 3,0 Fett: 21,2 ZS: 2,4,6,7,13a,16,20</small>	
<b>Fr</b> 16.08	<b>Gedämpftes Fischfilet*</b> mit Kräutersoße und Fingermöhrchen dazu Kartoffeln <small>kJ: 2068 kcal; 484KH; 28,2 BE; Fett: 18,1 ZS: 7,10,13a,16,19,20</small>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Käse-Kräuter-Soße mit Rosenkohl dazu Kartoffeln <small>kJ: 1674 kcal; 399KH; 54,4 BE; Fett: 24,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16</small>	<b>Salatplatte</b> mit Frikadelle und Dressing <small>kJ: 1915 kcal; 414KH; 16,9 BE; Fett: 15,4 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20</small>	<b>Blumenkohl-Käse-*</b> Medaillon mit Kartoffeln <small>kJ: 1229 kcal; 677KH; 50,0 BE; Fett: 14,4 ZS: 5,10,13a,16</small>	<b>Mediterrane Kartoffel-</b> Hackfleisch-Pfanne mit Tomatensoße <small>kJ: 1757 kcal; 432KH; 68,0 BE; Fett: 24,5 ZS: 13a,16,19</small>	<b>Gedämpftes Fischfilet*</b> mit Kräutersoße und Fingermöhrchen dazu Kartoffeln <small>kJ: 1985 kcal; 432KH; 28,8 BE; 3,5 Fett: 17,0 ZS: 7,10,12,13a,16</small>	
<b>Sa</b> 17.08	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleischeinlage* <small>kJ: 1243 kcal; 297KH; 39,3 BE; Fett: 12,5 ZS: 13a,16,19</small>	<b>Mini-Haxe</b> mit Sauerkraut dazu Püree <small>kJ: 2758 kcal; 660KH; 31,0 BE; Fett: 27,5 ZS: 2,3,4,5,13a,16</small>	<b>Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel</b>				<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleischeinlage <small>kJ: 1222 kcal; 283KH; 32,0 BE; 3,0 Fett: 11,0 ZS: 13a,16,19</small>
<b>So</b> 18.08	<b>Pikantes Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2168 kcal; 518KH; 38,4 BE; Fett: 22,0 ZS: 7,13a,16,19</small>	<b>Schweinebraten</b> mit Gemüse dazu Spätzle <small>kJ: 2196 kcal; 513KH; 28,4 BE; Fett: 27,6 ZS: 2,4,5,7,13a,16</small>					<b>Schweinebraten</b> mit Gemüse dazu Spätzle <small>kJ: 2168 kcal; 492KH; 25,4 BE; 3,0 Fett: 14,8 ZS: 2,4,5,7,13a,16</small>


Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/KJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodierem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohwarenfröhen 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=Korn), 14 Krebstiere, 15 Lupine, 16 Milch inkl. Laktose, 17 Schalenfröhen -Nüsse (a=Mandel, b=Hasel, c=Wal, d=Kaschun, e=Pekun, f=Para, g=Macadamia, h=Pistazien), 18 Schwefeldioxid / Sulfite, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. Legend: BE=Proteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, 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

	7,20 € Menü 1 Silber Mini 6,70 €	7,20 € Menü 2 Blau	7,20 € Menü 3 Salate	7,20 € Menü 4 Vegetarisch	7,20 € Menü 5 Lila	7,20 € Menü 6 Diabetiker / auch passiert	
<b>Mo</b> <b>19.08</b>	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst <small>kJ: 1900 kcal: 454KH: 40,9 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,6,13a,16,20</small>	<b>Curry-Rahm-Schnitzel</b> mit Erbsen und Reis <small>kJ: 2446 kcal: 548KH: 48,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,5,10,13a,16</small>	<b>Schwalmtaler Salat</b> mit Frikadelle und Dressing <small>kJ: 1988 kcal: 475KH: 16,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20</small>	<b>Veg. Gemüsecurry</b> mit Reis <small>kJ: 2650 kcal: 627KH: 82,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 5,13a,16,19,22</small>	<b>Milchreis *</b> mit Zimt und Zucker <small>kJ: 1890 kcal: 452KH: 33,0 BE: Fett: 185,0 ZS: 7,13a,16</small>	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst <small>kJ: 1900 kcal: 454KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 23,0 ZS: 2,5,10,13a,16</small>	
<b>Di</b> <b>20.08</b>	<b>Eieromelett*</b> mit Rahmspinat und Püree <small>kJ: 1803 kcal: 430KH: 20,4 BE: Fett: 34,6 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16</small>	<b>Schweinegulasch</b> mit Brechbohnen und Kartoffeln <small>kJ: 2376 kcal: 568KH: 27,0 BE: Fett: 29,2 ZS: 10,13a,16</small>	<b>Gemischter Salat*</b> mit Fetakäse dazu Dressing <small>kJ: 1964 kcal: 469KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,7,10,13a,16,20</small>	<b>Spätzle mit*</b> Käsesoße und Salat <small>kJ: 2851 kcal: 681KH: 81,0 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20</small>	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Käse-Lauch-Soße und Püree <small>kJ: 2346 kcal: 589KH: 39,0 BE: Fett: 23,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20</small>	<b>Eieromelett*</b> mit Rahmspinat und Püree <small>kJ: 1800 kcal: 427KH: 20,4 BE: 3,0 Fett: 42,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16</small>	
<b>Mi</b> <b>21.08</b>	<b>Cremige Champignon-*</b> Hähnchenpfanne mit Spätzle <small>kJ: 1938 kcal: 467KH: 55,0 BE: Fett: 15,8 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20</small>	<b>Bockwurst</b> mit Sauerkraut und Püree <small>kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,4,6,7,13a,16</small>	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Reissalat <small>kJ: 1722 kcal: 412KH: 53,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,10,13a,16,20</small>	<b>Veg. Bohneneintopf</b> <small>kJ: 1446 kcal: 346KH: 58,4 BE: Fett: 17,0 ZS: 13a,16</small>	<b>Gemüse-Nudelaufauf*</b> mit Käse überbacken <small>kJ: 2060 kcal: 498KH: 44,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,5,6,7,10,13a,16</small>	<b>Champignon-Hähnchen-</b> Pfanne mit Spätzle <small>kJ: 1915 kcal: 438KH: 38,9 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19</small>	
<b>Do</b> <b>22.08</b>	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>kJ: 2042 kcal: 488KH: 29,6 BE: Fett: 41,0 ZS: 7,13a,16</small>	<b>Schweinebraten</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2185 kcal: 498KH: 36,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16</small>	<b>Salatplatte "Hawaii"</b> mit Schinken und Ananas und Dressing <small>kJ: 1530 kcal: 363KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20</small>	<b>Paprika-Zucchini-Pfanne*</b> mit Reis <small>kJ: 1437 kcal: 344KH: 46,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16</small>	<b>Curry-Frikadelle</b> mit Bratkartoffeln <small>kJ: 2210 kcal: 514KH: 54,4 BE: Fett: 56,0 ZS: 2,6,7,13a,16</small>	<b>Schweinebraten</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2142 kcal: 485KH: 29,0 BE: 2,5 Fett: 25,0 ZS: 13a,16</small>	
<b>Fr</b> <b>23.08</b>	<b>Pan. Fischilet*</b> mit Spinat und Kartoffeln <small>kJ: 1946 kcal: 451KH: 28,7 BE: Fett: 36,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19</small>	<b>Rinderbraten*</b> Broccoli und Kartoffeln <small>kJ: 2425 kcal: 580KH: 34,6 BE: Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,7,13a,16</small>	<b>1 Frikadelle</b> mit Nudelsalat <small>kJ: 2550 kcal: 609KH: 63,6 BE: Fett: 38,1 ZS: 2,7,10,13a,16,20</small>	<b>Bunter Gemüseeintopf*</b> mit Kartoffeln <small>kJ: 2010 kcal: 423KH: 26,4 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a,19</small>	<b>Gef. Pfannkuchen!</b> mit Vanillesoße <small>kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,11,13a,16</small>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Kartoffeln <small>kJ: 1978 kcal: 408KH: 21,3 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 13a,19</small>	
<b>Sa</b> <b>24.08</b>	<b>Käse-Lauch-Eintopf</b> mit Hackbällchen <small>kJ: 1811 kcal: 433KH: 350,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19,20</small>	<b>Hähnchengeschnetzeltes*</b> in Senf-Sahnesoße mit Gemüse und Kartoffeln <small>kJ: 2047 kcal: 489KH: 38,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20</small>	<b>Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel</b>				<b>Käse-Lauch-Eintopf</b> mit Hackbällchen <small>kJ: 1811 kcal: 433KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19,20</small>
<b>So</b> <b>25.08</b>	<b>Putenbraten*</b> in Sahnesoße dazu Brechbohnen und Kartoffeln <small>kJ: 2323 kcal: 526KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 5,7,13a,16</small>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Mischgemüse und Rösti <small>kJ: 1909 kcal: 442KH: 26,5 BE: Fett: 29,3 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16</small>				<b>Putenbraten*</b> in Sahnesoße dazu Brechbohnen und Kartoffeln <small>kJ: 2130 kcal: 473KH: 22,0 BE: 4,5 Fett: 20,0 ZS: 5,7,13a,16</small>	

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

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 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=Korn), 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 Schwefeldioxid / Sulfite, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. Legende: BE=Proteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. \* = ohne Schweinefleisch