


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	
Mo 21.10	Schnittbohnen-Eintopf mit Bockwurst <small>kJ: 1755 kcal; 419KH; 15,2 BE; Fett: 29,4 ZS: 6,13a,16,20</small>	Ung. Rindergulasch* mit Nudeln <small>kJ: 2119 kcal; 498KH; 32,8 BE; Fett: 29,0 ZS: 7,13a,16,19,20</small>	Gemischter Salat* mit Käsestreifen und Dressing <small>kJ: 1418 kcal; 298KH; 10,5 BE; Fett: 9,6 ZS: 1,2,7,13a,10,16,20</small>	Nudeln mit Tomatensoße <small>kJ: 1357 kcal; 324KH; 38,0 BE; Fett: 16,4 ZS: 13a,16,</small>	Cevapcici mit Tomatensoße und Reis <small>kJ: 2112 kcal; 441KH; 32,0 BE; Fett: 34,0 ZS: 5,13a,16,</small>	Ung. Rindergulasch* mit Nudeln <small>kJ: 2022 kcal; 472KH; 28,0 BE; 3,0 Fett: 21,0 ZS: 7,13a,16,20</small>	
Di 22.10	Wirsingroulade 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>	Hähnchenkeule* 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>	Bunter Salatteller mit Thunfisch dazu Dressing <small>kJ: 2175 kcal; 518KH; 7,9 BE; Fett: 14,2 ZS: 7,10,13a,16,20</small>	Kohlrabi in* Bechamelsoße dazu Schwenkkartoffeln <small>kJ: 945 kcal; 226KH; 24,1 BE; Fett: 12,3 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,19,20</small>	Fleischwurstgulasch 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>	Wirsingroulade 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>	
Mi 23.10	Schweine-Cordon-bleu 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>	Hähnchenbrust* mit Champignon- Sahnesoße und Bratkartoffeln <small>kJ: 2568 kcal; 599KH; 58,0 BE; Fett: 22,8 ZS: 3,5,7,10,13a,16</small>	Gem. Salat* 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>	Süßkartoffeltasche mit Frischkäse dazu Püree <small>kJ: 710 kcal; 160KH; 21,0 BE; Fett: 15,9 ZS: 2,4,5,7,10,13,16a</small>	Kartoffel-Sauerkraut- Auflauf mit Kasslerwürfeln <small>kJ: 2376 kcal; 578KH; 44,5 BE; Fett: 38,0 ZS: 2,5,6,7,10,13a,16,19</small>	Schweine-Cordon-bleu 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>	
Do 24.10	Warmer Kartoffelsalat 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>	Frische Bratwurst 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>	Bunter Salatteller* mit Tomaten-Mozarella und Dressing <small>kJ: 2010 kcal; 391KH; 17,9 BE; Fett: 4,2 ZS: 2,5,7,10,13a,16,</small>	Vegetarische Nuggets* mit Reis und Tomatensoße <small>kJ: 2503 kcal; 598KH; 86,8 BE; Fett: 10,4 ZS: 7,10,13a,16,17,21,22</small>	Hähnchen-Paprika-Pfanne mit Reis <small>kJ: 2069 kcal; 494KH; 36,8 BE; Fett: 24,5 ZS: 7,13a,16,19</small>	Frische Bratwurst 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>	
Fr 25.10	Gedämpftes Fischfilet* 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>	Schweinegeschnetzeltes 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>	Salatplatte mit Frikadelle und Dressing <small>kJ: 1915 kcal; 414KH; 16,9 BE; Fett: 15,4 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20</small>	Blumenkohl-Käse-* Medaillon mit Kartoffeln <small>kJ: 1229 kcal; 677KH; 50,0 BE; Fett: 14,4 ZS: 5,10,13a,16</small>	Mediterrane Kartoffel- Hackfleisch-Pfanne mit Tomatensoße <small>kJ: 1757 kcal; 432KH; 68,0 BE; Fett: 24,5 ZS: 13a,16,19</small>	Gedämpftes Fischfilet* 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>	
Sa 26.10	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage* <small>kJ: 1243 kcal; 297KH; 39,3 BE; Fett: 12,5 ZS: 13a,16,19</small>	Mini-Haxe mit Sauerkraut dazu Püree <small>kJ: 2758 kcal; 660KH; 31,0 BE; Fett: 27,5 ZS: 2,3,4,5,13a,16,</small>	Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel				Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage <small>kJ: 1222 kcal; 283KH; 32,0 BE; 3,0 Fett: 11,0 ZS: 13a,16,19</small>
So 27.10	Geflügelroulade* mit Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2168 kcal; 518KH; 38,4 BE; Fett: 22,0 ZS: 7,13a,16,19,</small>	Schweinebraten mit Gemüse dazu Spätzle <small>kJ: 2196 kcal; 513KH; 28,4 BE; Fett: 27,6 ZS: 2,4,5,7,13a,16</small>					Schweinebraten 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 Jodiertem 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 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. 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	
Mo 28.10	Erbsensuppe mit Bockwurst <small>kJ: 1900 kcal: 454KH: 40,9 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,6,13a,16,20</small>	Curry-Rahm-Schnitzel mit Erbsen und Reis <small>kJ: 2446 kcal: 548KH: 48,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,5,10,13a,16</small>	Schwalmtaler Salat mit Frikadelle und Dressing <small>kJ: 1988 kcal: 475KH: 16,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20</small>	Veg. Gemüsecurry mit Reis <small>kJ: 2650 kcal: 627KH: 82,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 5,13a,16,19,22</small>	Milchreis * mit Zimt und Zucker <small>kJ: 1890 kcal: 452KH: 33,0 BE: Fett: 185,0 ZS: 7,13a,16</small>	Erbsensuppe mit Bockwurst <small>kJ: 1900 kcal: 454KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 23,0 ZS: 2,5,10,13a,16</small>	
Di 29.10	Eieromelett* mit Rahmspinat und Püree <small>kJ: 1803 kcal: 430KH: 20,4 BE: Fett: 34,6 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16</small>	Schweinegulasch mit Brechbohnen und Kartoffeln <small>kJ: 2376 kcal: 568KH: 27,0 BE: Fett: 29,2 ZS: 10,13a,16</small>	Gemischter Salat* mit Fetakäse dazu Dressing <small>kJ: 1964 kcal: 469KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,7,10,13a,16,20</small>	Spätzle mit* Käsesoße und Salat <small>kJ: 2851 kcal: 681KH: 81,0 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20</small>	Hähnchenbrust* 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>	Eieromelett* 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>	
Mi 30.10	Cremige Champignon-* Hähnchenpfanne mit Spätzle <small>kJ: 1938 kcal: 467KH: 55,0 BE: Fett: 15,8 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20</small>	Bockwurst mit Sauerkraut und Püree <small>kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,4,6,7,13a,16</small>	Hähnchenschnitzel* mit Reissalat <small>kJ: 1722 kcal: 412KH: 53,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,10,13a,16,20</small>	Veg. Bohneneintopf <small>kJ: 1446 kcal: 346KH: 58,4 BE: Fett: 17,0 ZS: 13a,16</small>	Gemüse-Nudelaufauf* mit Käse überbacken <small>kJ: 2060 kcal: 498KH: 44,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,5,6,7,10,13a,16</small>	Champignon-Hähnchen- Pfanne mit Spätzle <small>kJ: 1915 kcal: 438KH: 38,9 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19</small>	
Do 31.10	Hähnchenschnitzel* mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>kJ: 2042 kcal: 488KH: 29,6 BE: Fett: 41,0 ZS: 7,13a,16</small>	Schweinebraten mit Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2185 kcal: 498KH: 36,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16</small>	Salatplatte "Hawaii" 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>	Paprika-Zucchini-Pfanne* mit Reis <small>kJ: 1437 kcal: 344KH: 46,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16</small>	Curry-Frikadelle mit Bratkartoffeln <small>kJ: 2210 kcal: 514KH: 54,4 BE: Fett: 56,0 ZS: 2,6,7,13a,16</small>	Schweinebraten mit Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2142 kcal: 485KH: 29,0 BE: 2,5 Fett: 25,0 ZS: 13a,16</small>	
Fr 01.11	Pan. Fischilet* mit Spinat und Kartoffeln <small>kJ: 1946 kcal: 465KH: 28,7 BE: Fett: 36,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19</small>	Rinderbraten* Broccoli und Kartoffeln <small>kJ: 2425 kcal: 580KH: 34,6 BE: Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,7,13a,16</small>		Bunter Gemüseintopf* mit Kartoffeln <small>kJ: 2010 kcal: 423KH: 26,4 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a,19</small>		Fischilet natur* mit Spinat und Kartoffeln <small>kJ: 1923 kcal: 460KH: 21,3 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 7,10,12,13a,16</small>	
Sa 02.11	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackbällchen <small>kJ: 1811 kcal: 433KH: 350,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19,20</small>	Hähnchengeschnetzeltes* 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>	Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel				Käse-Lauch-Eintopf mit Hackbällchen <small>kJ: 1811 kcal: 433KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19,20</small>
So 03.11	Geflügelroulade in Sahnesoße dazu Brechbohnen und Kartoffeln <small>kJ: 2323 kcal: 526KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 5,7,13a,16</small>	Schweinegeschnetzeltes 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>					

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=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 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