


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 02.12	Erbsensuppe mit Bockwurst k.J: 2165 kcal: 517KH: 22,8 BE: Fett: 28,5 ZS: 5,6,13a,16,19,20,22	Rindergulasch * mit Möhren und Kartoffeln k.J: 2077 kcal: 497KH: 54,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 7,13a,16,20	Bunter Salat* mit Hähnchenbrust Dressing k.J: 1218 kcal: 294KH: 19,3 BE: Fett: 4,2 ZS: 5,7,10,13a,16,20	Veg. Rosenkohl-Einopf* k.J: 1548 kcal: 370KH: 22,4 BE: Fett: 13,6 ZS: 13a,19	Apfelpfannkuchen* mit Vanillesoße k.J: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,13a,16	Erbsensuppe mit Bockwurst k.J: 2152 kcal: 488KH: 20,8 BE: 3,0 Fett: 25,7 ZS: 5,6,13a,16,19,20	
Di 03.12	Hähnchenschnitzel* mit Currysoße und Erbsen dazu Reis k.J: 2022 kcal: 483KH: 32,4 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Mini-Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree k.J: 2098 kcal: 543KH: 65,4 BE: Fett: 32,9 ZS: 7,13a,16	Salatteller* mit Hähnchennuggets und Dressing k.J: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 19,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Rührei * mit Rahmspinat und Püree k.J: 1809 kcal: 432KH: 24,0 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken k.J: 2565 kcal: 613KH: 61,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,5,10,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Currysoße und Erbsen dazu Reis k.J: 1988 kcal: 475KH: 27,4 BE: 2,5 Fett: 15,5 ZS: 2,5,13a,16a	
Mi 04.12	Mettwurst mit Jägersohle dazu Röstzwiebelpüree k.J: 2472 kcal: 591KH: 61,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Hähnchenbrust* mit Basilikum-Sahnesoße dazu Salat und Spätzle k.J: 2252 kcal: 539KH: 65,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 7,13a,16	Gem. Salat* mit Käse und Dressing k.J: 1418 kcal: 339KH: 18,0 BE: Fett: 15,7 ZS: 1,2,7,10,13a,16,19,20	Gemüse-Pilz-Pfanne* mit Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebelpüree k.J: 2232 kcal: 533KH: 75,4 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16	Frikadelle mit Speck-Zwiebel-Soße Salat und Spätzle k.J: 2840 kcal: 679KH: 68,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,10,13a,16	Mettwurst mit Jägersohle dazu Röstzwiebelpüree k.J: 2283 kcal: 548KH: 37,4 BE: 3,0 Fett: 25,5 ZS: 2,5,13a,16	
Do 05.12	Putenkeule* mit Rotkohl und Kartoffeln k.J: 2347 kcal: 561KH: 48,2 BE: Fett: 38,2 ZS: 1,6,13a,16,20	Schweinegeschnetzeltes "Berner-Art" dazu Nudeln k.J: 2275 kcal: 548KH: 51,2 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Thunfisch-Reissalat 1 Brötchen k.J: 1988 kcal: 425KH: 49,5 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Wirsingeintopf* mit Gemüse und Kartoffeln k.J: 1762 kcal: 418KH: 32,8 BE: Fett: 16,0 ZS: 13a	Hähnchenpf. Madagaskar mit Nudeln * und Salat k.J: 2325 kcal: 475KH: 51,6 BE: Fett: 7,4 ZS: 7,13a,16	Wirsingeintopf mit Gemüse und Kartoffeln k.J: 1743 kcal: 398KH: 24,8 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 13a	
Fr 06.12	Pan. Fischilet* mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat k.J: 2243 kcal: 481KH: 51,5 BE: Fett: 14,8 ZS: 7,12,13a,16	Schnitzel "Puszta-Art" mit Rösti k.J: 2725 kcal: 652KH: 74,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16	Gemischter Salat mit Schafskäse und Dressing k.J: 1960 kcal: 445KH: 22,5 BE: Fett: 17,0 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	Veg. Röstling* "Puszta-Art" mit Rösti k.J: 2615 kcal: 625KH: 60,2 BE: Fett: 17,2 ZS: 2,3,7,10,13a,16,19,22,23	Quarkeulchen * mit Vanillesoße k.J: 1851 kcal: 442KH: 26,3 BE: Fett: 20,6 ZS: 2,7,10,13a,16	Fischilet "natur" mit Senfsoße Kartoffeln und Salat k.J: 2095 kcal: 444KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 21,4 ZS: 7,12,13a,16	
Sa 07.12	Grünkohl-Eintopf mit Mettwurst k.J: 2228 kcal: 532KH: 22,8 BE: Fett: 38,0 ZS: 6,7,13a,19,20	Rinderhacksteak* mit Pariser Karotten und Kartoffeln k.J: 1872 kcal: 446KH: 43,0 BE: Fett: 25,8 ZS: 5,10,13a,20	Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel				Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln k.J: 1645 kcal: 392KH: 22,0 BE: 3,0 Fett: 15,4 ZS: 6,13a,19
So 08.12	Hähnchenbrust* mit Mischgemüse und Püree k.J: 2194 kcal: 548KH: 27,7 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Schweinegulasch mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle k.J: 2868 kcal: 685KH: 50,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16					Hähnchenbrust* mit Mischgemüse und Püree k.J: 2098 kcal: 501KH: 27,7 BE: 3,0 Fett: 17,8 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16


Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/KJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodiertem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohwarenfrisch vom Hersteller geschwehelt.

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwehelt, 5 Geschmacksverstärker, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 10 Eier, 11 Erdnüsse, 12 Fisch, 13 Gluten (a=Walzen, 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=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 Mini Silber 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 09.12	Eintopf von Weißen Bohnen mit Mettwurst <small>kJ: 1940 kcal: 463KH: 45,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 6,7,13a,16</small>	Thailändisches* Schweinegeschnetzeltes in Kokossoße mit Gemüse dazu Reis <small>kJ: 2615 kcal: 625KH: 53,6 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,5,7,13a,16,20</small>	Bunter Salat* mit Hähnchenschnitzel und Dressing <small>kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20</small>	Blumenkohl-Champignon-* Pfanne mit Knoblauch dazu Püree <small>kJ: 1012 kcal: 242KH: 25,2 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,7,10,13a,16</small>	Hähnchengeschnetzeltes "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis <small>kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16</small>	Eintopf von Weißen Bohnen mit Mettwurst <small>kJ: 1940 kcal: 463KH: 35,0 BE: 3,0 Fett: 21,2 ZS: 6,7,13a,16,20</small>	
Di 10.12	Rührei* mit Spinat und Kartoffeln <small>kJ: 1922 kcal: 459KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16</small>	Schweinelachsschnitzel Jäger-Art mit Spätzle dazu Erbsen <small>kJ: 2312 kcal: 546KH: 28,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 7,10,13a,16</small>	Salatplatte* mit Thunfisch und Dressing <small>kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20</small>	Wirsing-Kartoffelauflauf* <small>kJ: 3600 kcal: 860KH: 72,0 BE: Fett: 22,8 ZS: 2,7,10,13a,16</small>	Geflügelbällchen* mit Tomatensoße und Nudeln <small>kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,10,13a,16,17</small>	Rührei 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>	
Mi 11.12	Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20</small>	Rinderbraten* mit Brechbohnen Püree <small>kJ: 2498 kcal: 597KH: 29,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16</small>	Hirtensalat 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>	Champignons a la creme* mit Butternudeln <small>kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,6 BE: Fett: 30,8 ZS: 7,13a,16</small>	Frikadelle mit Champignonsoße und Nudeln <small>kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19</small>	Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2122 kcal: 467KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 24,0 ZS: 2,3,5,7,10,13,16</small>	
Do 12.12	Hähnchen-Cordon-bleu* mit Fingermöhren und Kartoffeln <small>kJ: 2073 kcal: 495KH: 24,5 BE: Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16</small>	Leberpfanne mit Pilzen Kartoffelpüree <small>kJ: 1892 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16</small>	Eiersalat 1 Brötchen <small>kJ: 2592 kcal: 622KH: 9,6 BE: Fett: 50,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20</small>	Bunte Reispfanne* mit Currysoße <small>kJ: 2828 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22</small>	Hähnchencurry* mit Reis <small>kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,19</small>	Leberpfanne mit Pilzen und Kartoffelpüree <small>kJ: 1878 kcal: 438KH: 37,0 BE: 3,5 Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16</small>	
Fr 13.12	Fischfilet "natur" mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln <small>kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17</small>	Mettwurst mit Grünkohl und Püree <small>kJ: 2233 kcal: 534KH: 26,0 BE: Fett: 27,2 ZS: 2,3,5,6,13a,16</small>	Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen dazu Dressing <small>kJ: 1950 kcal: 466KH: 16,1 BE: Fett: 12,8 ZS: 2,7,10,13a,16,20</small>	Linsensuppe* mit Kartoffeln und Gemüse <small>kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20</small>	Kaiserschmarrn* mit Vanillesoße <small>kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22</small>	Linsensuppe mit Gemüse und Kartoffeln <small>kJ: 1908 kcal: 397KH: 24,3 BE: 3,0 Fett: 22,5 ZS: 13a,16,19</small>	
Sa 14.12	Sauerkraut-Eintopf mit Mettwurst <small>kJ: 3372 kcal: 805KH: 43,0 BE: Fett: 56,0 ZS: 6,13a,16</small>	Putenschnitzel* mit Blumenkohl und Püree <small>kJ: 1909 kcal: 452KH: 27,7 BE: Fett: 25,7 ZS: 2,3,7,10,13a,16</small>	Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel				Putenschnitzel mit Blumenkohl und Püree <small>kJ: 1909 kcal: 456KH: 22,5 BE: 2,5 Fett: 21,0 ZS: 2,3,7,10,13a,16</small>
So 15.12	Rindergulasch* mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>kJ: 1995 kcal: 453KH: 27,7 BE: Fett: 19,5 ZS: 13a,16</small>	Hähnchenbrust* mit Gemüse und Püree <small>kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 10,7 ZS: 2,3,5,7,13a,16</small>					Hähnchenbrust* mit Gemüse und Püree <small>kJ: 1923 kcal: 418KH: 22,7 BE: 3,0 Fett: 7,2 ZS: 2,3,5,7,13a,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=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. Legend: BE=Proteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. * = ohne Schweinefleisch