

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 24.02	Bunter Weißkohleintopf mit Mettwurst <small>kJ: 1784 kcal; 426KH; 31,0 BE; Fett: 29,5 ZS: 6,13a,16,20</small>	Putengeschnetzeltes* Stroganoff Karotten und Püree <small>kJ: 2127 kcal; 508KH; 32,0 BE; Fett: 34,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16</small>	Salatplatte* mit Hähnchenschnitzel und Dressing <small>kJ: 1558 kcal; 418KH; 12,4 BE; Fett: 19,5 ZS: 1,2,7,10,13,16</small>	Spaghetti Funghi* mit Pilzsoße <small>kJ: 2445 kcal; 495KH; 92,0 BE; Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16</small>	Gefüllte Pfannkuchen* mit Vanillesoße <small>kJ: 1815 kcal; 435KH; 43,0 BE; Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16</small>	Putengeschnetzeltes* Stroganoff Karotten und Püree <small>kJ: 2035 kcal; 488KH; 27,0 BE; 3,0 Fett: 41,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16,20</small>	
Di 25.02	Schweineschnitzel in Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln <small>kJ: 1964 kcal; 469KH; 25,0 BE; Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,6,10,13a,20</small>	Fleischkäse mit Bechamel-Kartoffeln und Kohlrabi <small>kJ: 2486 kcal; 594KH; 38,5 BE; Fett: 20,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16</small>	Salatplatte * mit Hähnchenbrust und Dressing <small>kJ: 1558 kcal; 418KH; 12,4 BE; Fett: 19,5 ZS: 2,7,10,13a,16,20</small>	Bunter Gemüseintopf* <small>kJ: 1530 kcal; 366KH; 12,2 BE; Fett: 12,8 ZS: 13a,19</small>	Hähnchenragout* in Tomaten-Sahne-Soße dazu Nudeln <small>kJ: 2771 kcal; 663KH; 68,8 BE; Fett: 15,9 ZS: 7,13a,16</small>	Schweineschnitzel in Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln <small>kJ: 1778 kcal; 426KH; 21,0 BE; 3,0 Fett: 15,0 ZS: 1,7,10,13a,16,200</small>	
Mi 26.02	Rinderhacksteak* mit Broccoli Salzkartoffeln <small>kJ: 2365 kcal; 566KH; 27,5 BE; Fett: 32,2 ZS: 6,13a,16</small>	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln <small>kJ: 2584 kcal; 563KH; 48,8 BE; Fett: 35,0 ZS: 2,3,6,7,13a,16</small>	Bunter Salat* mit Schafskäse und Dressing <small>kJ: 1418 kcal; 298KH; 8,5 BE; Fett: 9,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20</small>	Vegetarische Nuggets* mit Nudeln und Tomatensoße <small>kJ: 2092 kcal; 462KH; 69,0 BE; Fett: 19,8 ZS: 10,13a,16,19,22</small>	Currywurst mit Nudeln <small>kJ: 3089 kcal; 740KH; 60,3 BE; Fett: 39,0 ZS: 2,4,5,6,7,13a,16,20</small>	Rinderhacksteak* mit Broccoli und Kartoffeln <small>kJ: 2227 kcal; 533KH; 22,5 BE; 3,0 Fett: 27,0 ZS: 6,13a,16</small>	
Do 27.02	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln <small>kJ: 2325 kcal; 522KH; 32,0 BE; Fett: 22,0 ZS: 13a,16,20</small>	Rindercevapcici* mit Balkangemüse und Reis <small>kJ: 1884 kcal; 450KH; 42,0 BE; Fett: 15,4 ZS: 5,7,10,13a</small>	Gem. Salat mit Schinkenstreifen und Dressing <small>kJ: 1318 kcal; 315KH; 16,5 BE; Fett: 25,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20</small>	Veg. Spätzlepfanne* mit verschiedenen Gemüsen und Käsesoße <small>kJ: 2619 kcal; 616KH; 60,6 BE; Fett: 28,4 ZS: 2,5,10,13a,16,19</small>	Kaiserschmarrn* Vanillesoße <small>kJ: 1963 kcal; 495KH; 39,0 BE; Fett: 32,8 ZS: 1,2,10,13a,16</small>	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln <small>kJ: 2268 kcal; 348KH; 28,0 BE; 3,0 Fett: 26,0 ZS: 13a,16,20</small>	
Fr 28.02	Fischfilet paniert* mit Kräutersoße Salat und Kartoffeln <small>kJ: 2451 kcal; 602KH; 37,2 BE; Fett: 27,1 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20</small>	Rindergulasch* mit Bohnen und Nudeln <small>kJ: 2085 kcal; 498KH; 48,0 BE; Fett: 19,2 ZS: 13a,16</small>	Schnitzel mit Kartoffelsalat <small>kJ: 2692 kcal; 612KH; 49,5 BE; Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16</small>	Paprikagemüse* mit Reis <small>kJ: 2096 kcal; 482KH; 32,0 BE; Fett: 15,0 ZS: 5,13a</small>	Nudeln "Florentiner-Art" mit Hähnchenstreifen in Spinat-Sahnesoße <small>kJ: 1950 kcal; 754KH; 59,0 BE; Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16</small>	Rindergulasch* mit Bohnen und Nudeln <small>kJ: 2044 kcal; 475KH; 33,0 BE; 3,0 Fett: 17,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16</small>	
Sa 01.03	Rheinische Kartoffelsuppe mit Bockwurst <small>kJ: 1331 kcal; 318KH; 37,3 BE; Fett: 12,5 ZS: 1,4,5,10,13a,16</small>	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln <small>kJ: 2120 kcal; 482KH; 34,8 BE; Fett: 38,0 ZS: 13a,16</small>	Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel				Rheinische Kartoffelsuppe mit Bockwurst <small>kJ: 1507 kcal; 360KH; 37,3 BE; 3,5 Fett: 8,4 ZS: 1,4,5,10,13a,16</small>
So 02.03	Mettwurst auf Sauerkraut und Püree <small>kJ: 2120 kcal; 482KH; 34,8 BE; Fett: 26,2 ZS: 13a,16</small>	Rinderroulade* mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>kJ: 2168 kcal; 518KH; 28,1 BE; Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,7,13a,16</small>					Rinderroulade* mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>kJ: 2088 kcal; 477KH; 28,3 BE; 3,0 Fett: 20,1 ZS: 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 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=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

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 03.03	Linsensuppe mit Bockwurst k.J: 1784 kcal: 426KH: 25,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 1,6,13a,16	Schweinegeschnetzeltes mit Rosenkohl und Nudeln k.J: 2230 kcal: 478KH: 32,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 5,7,10,13a,16	Bunter Salat* mit Thunfisch und Dressing k.J: 1980 kcal: 473KH: 19,0 BE: Fett: 12,4 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	Nudeln mit* fruchtiger Tomatensoße k.J: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	Apfelstrudel* mit Vanillesoße k.J: 1930 kcal: 461KH: 38,0 BE: Fett: 13,6 ZS: 2,3,10,13,16a	Linsensuppe mit Bockwurst k.J: 1761 kcal: 408KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 19,4 ZS: 1,6,13a,16
Di 04.03	Hühnerfricassee* mit Spargel und Champignons dazu Reis k.J: 1892 kcal: 452KH: 65,4 BE: Fett: 28,9 ZS: 7,13a,16	Herzhafte Bratwurst mit Blumenkohl und Stampfkartoffeln k.J: 2144 kcal: 512KH: 28,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	Geflügelsalat* 1 Brötchen k.J: 1521 kcal: 318KH: 7,8 BE: Fett: 19,4 ZS: 2,7,10,13a,16,19,20	Frühlingsrolle* mit Gemüsefüllung und Reis k.J: 2001 kcal: 478KH: 31,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,7,13a,16,19	Spaghetti Carbonara k.J: 2178 kcal: 520KH: 64,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,6,7,10,13a,16	Hühnerfricassee mit Spargel und Champignons dazu Reis k.J: 1859 kcal: 438KH: 42,7 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 7,13a,16
Mi 05.03	Putenrollbraten* mit Mischgemüse und Kartoffeln k.J: 2415 kcal: 577KH: 52,8 BE: Fett: 28,4 ZS: 13a,16,20	Hähnchenschnitzel* mit Kohlrabi und Kartoffeln k.J: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 5,7,10,13a,16,20	Bunter Salat mit Hähnchennuggets dazu Dressing k.J: 1458 kcal: 388KH: 18,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 5,7,10,13a,16,20	Kartoffelklöße* mit Zwiebelsoße dazu Rotkohl k.J: 2171 kcal: 519KH: 78,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16,19	Kartoffelgratin mit Hackfleisch und Käse überbacken k.J: 2226 kcal: 531KH: 31,6 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,13a,16	Putenrollbraten* mit Mischgemüse und Kartoffeln k.J: 2150 kcal: 514KH: 27,6 BE: 3,0 Fett: 24,7 ZS: 13a,16,20
Do 06.03	Schweinegulasch "Förster-Art" mit Erbsen dazu Kartoffeln k.J: 2245 kcal: 537KH: 31,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,13a,16,20	Westf. Dicke Bohnen mit Krustenbraten und Püree k.J: 2245 kcal: 520KH: 48,0 BE: Fett: 38,7 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,20	Gemischter Salat mit Putenstreifen und Dressing k.J: 1332 kcal: 32KH: 16,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,10,13a,16,20	Gemüseschnitzel* mit Rosenkohl und Kartoffeln k.J: 1357 kcal: 324KH: 32,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20	Reibekuchen* mit Apfelmus k.J: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 10,6 ZS: 2,3,10,13a,16	Schweinegulasch Förster-Art mit Erbsen dazu Kartoffeln k.J: 2220 kcal: 485KH: 28,7 BE: 3,0 Fett: 20,0 ZS: 7,13a,16,20
Fr 07.03	Fischfilet ***natur" in Dill-Curry-Honig-Soße Broccoli und Kartoffeln k.J: 2146 kcal: 513KH: 28,7 BE: Fett: 17,2 ZS: 7,10,12,13a,16,20	Zwiebel-Rahm-Schnitzel mit Nudeln k.J: 2285 kcal: 545KH: 52,0 BE: Fett: 24,4 ZS: 7,13a,16	1 Frikadelle mit Nudelsalat k.J: 2535 kcal: 513KH: 55,8 BE: Fett: 32,4 ZS: 1,2,3,7,10,13a,16,20	Broccoli* in Rahmsoße dazu Schwenkkartoffeln k.J: 1260 kcal: 313KH: 36,4 BE: Fett: 8,5 ZS: 7,13a,16	Hähnchencurry* mit Reis k.J: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 2,5,7,13a,16	Fischfilet "natur" mit Dill-Honig-Soße Broccoli Kartoffeln k.J: 2098 kcal: 501KH: 25,7 BE: 3,0 Fett: 7,6 ZS: 2,5,7,13a,16,20
Sa 08.03	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch k.J: 836 kcal: 200KH: 34,4 BE: Fett: 8,0 ZS: 13a,19,20,22	Rinderhacksteak* mit Brechbohnen und Kartoffeln k.J: 1691 kcal: 404KH: 17,8 BE: Fett: 16,6 ZS: 5,7,10,13a,16,17,20	Bestellungen für den Mahlzeitendienst des Caritasverbandes für die Dekanate Dinslaken und Wesel			Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch k.J: 826 kcal: 198KH: 32,8 BE: 3,0 Fett: 8,0 ZS: 13a,16,17,20
So 09.03	Rinderbraten* mit Fingermöhren und Kartoffeln k.J: 2685 kcal: 625KH: 26,8 BE: Fett: 28,3 ZS: 5,10,13a,16	Bratwurst mit Gemüse dazu Püree k.J: 1664 kcal: 303KH: 48,8 BE: Fett: 33,0 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16				

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