



## Speiseplan Diak. Sozialzentrum Rehau MMD

Wir wünschen guten Appetit!

03.03.2025 bis 09.03.2025, 10. Kalenderwoche

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert MMD/Tagespflege
Mo. 03.03.	Mediterrane Gemüse- secremesuppe <sup>a, a1, g1, g, 1, 43</sup>	Königsberger Klopse <sup>31, a, a1, g1, g, l, 1, 41, 43</sup> Butterreis <sup>g1, g, 43</sup> Rote Beete Salat <sup>l, 3, 9, 7</sup>	Broccoli mit Bechamel u. Käse überbacken <sup>a, a1, g1, g, 1, 43</sup> Salzkartoffeln	Apfel <sup>7</sup>
	81 kcal; 3,8 g Fett; 9,0 g KH; 2,0 g Eiweiß	345 kcal; 17,8 g Fett; 39,2 g KH; 4,8 g Eiweiß	347 kcal; 10,7 g Fett; 41,0 g KH; 16,3 g Eiweiß	82 kcal; 0,1 g Fett; 19,4 g KH; 0,5 g Eiweiß
Di. 04.03.	Frühlingssuppe <sup>a, a1, c, i, 43</sup>	Rahmspinat <sup>a, a1, g1, g, 43</sup> Rührei <sup>g1, c, g</sup> Salzkartoffeln	Grießquarkauflauf <sup>a, a1, g1, c, g</sup> Vanillesoße <sup>g1, g, 1</sup>	Banane
	0 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g KH; 0,0 g Eiweiß	453 kcal; 22,4 g Fett; 39,6 g KH; 19,1 g Eiweiß	257 kcal; 7,0 g Fett; 27,5 g KH; 19,9 g Eiweiß	203 kcal; 0,4 g Fett; 45,1 g KH; 2,6 g Eiweiß
Mi. 05.03.	Hokkaido- Kürbis- cremesuppe <sup>a, a1, 1, 43</sup>	Matjes Hausfrauen Art mit So- ße <sup>a, a1, g1, c, d, g, j, l, 2, 3, 9, 1</sup> Salzkartoffeln	Pilzpfanne <sup>a, a1, g1, g, 3</sup> Kartoffelnudeln <sup>a, a1, c</sup> Chinakohl <sup>g1, g, l, 3</sup> Sauerrahm Dressing <sup>g1, g, l, 3</sup>	Schokopudding mit Sahne
	131 kcal; 8,9 g Fett; 9,8 g KH; 2,5 g Eiweiß	619 kcal; 36,9 g Fett; 43,3 g KH; 24,8 g Eiweiß	551 kcal; 27,3 g Fett; 59,3 g KH; 13,3 g Eiweiß	123 kcal; 3,5 g Fett; 20,5 g KH; 1,9 g Eiweiß
Do. 06.03.	Nudelsuppe <sup>a, a1, c, i, 43</sup>	Putenrollbraten mit Soße <sup>a, a1, g1, g, i, 1, 43</sup> Spätzle <sup>a, a1, c, 1</sup> Rosenkohl <sup>g1, g, 43</sup>	Gemüsestrudel <sup>a, a1, g1, c, g, i</sup> Kräutersoße <sup>a, a1, g1, g, 1, 43</sup> Karottensalat <sup>l, 3, 43</sup>	Mandarine <sup>7</sup>
	57 kcal; 2,4 g Fett; 7,3 g KH; 1,4 g Eiweiß	625 kcal; 21,4 g Fett; 59,5 g KH; 44,5 g Eiweiß	463 kcal; 19,1 g Fett; 58,2 g KH; 10,6 g Eiweiß	32 kcal; 0,2 g Fett; 6,3 g KH; 0,5 g Eiweiß
Fr. 07.03.	Hühnerbrühe mit Nu- deln <sup>a, a1, c, i, 43</sup>	Hähnchenbrust Butterreis <sup>g1, g, 43</sup> Cookinseln Gemüse <sup>a, a1, 1</sup>	Semmelschmarrn mit Zimt <sup>a, a1, g1, c, g</sup> Kirschkompott <sup>1</sup>	Pfirsichkompott
	59 kcal; 2,4 g Fett; 7,6 g KH; 1,4 g Eiweiß	425 kcal; 15,0 g Fett; 33,4 g KH; 37,3 g Eiweiß	685 kcal; 21,7 g Fett; 96,8 g KH; 23,4 g Eiweiß	95 kcal; 0,3 g Fett; 21,2 g KH; 0,8 g Eiweiß
Sa. 08.03.		Kartoffelgulasch mit Hack- fleisch <sup>43</sup> Bauernbrot <sup>a, a1, a2</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>g1, g, i, 43</sup> Grießbrei mit Zimt <sup>a, a1, g1, g</sup>	Pflaumenkompott <sup>3</sup>
		344 kcal; 12,6 g Fett; 37,9 g KH; 17,2 g Eiweiß	531 kcal; 6,8 g Fett; 101,9 g KH; 13,4 g Eiweiß	86 kcal; 0,1 g Fett; 19,9 g KH; 0,4 g Eiweiß
So. 09.03.	Grießklößchensuppe <sup>a, a1, g1, c, g, 43</sup>	Schweinebraten <sup>43</sup> Kartoffelkloß <sup>a, a1, g1, g</sup> Sauerkraut <sup>a, a1, g1, g, 2, 3, 4, 8, 43</sup>	Kartoffelaufwurf mit Käse über- backen <sup>a, a1, g1, g, 1, 43</sup> bunter Salat mit Essig-Öl <sup>l, 3, 1</sup>	Vanille-Joghurtcreme
	142 kcal; 5,5 g Fett; 18,3 g KH; 4,4 g Eiweiß	231 kcal; 7,2 g Fett; 32,2 g KH; 6,7 g Eiweiß	450 kcal; 21,2 g Fett; 46,9 g KH; 15,6 g Eiweiß	234 kcal; 2,3 g Fett; 48,1 g KH; 5,2 g Eiweiß