



Speiseplan Diak. Sozialzentrum Rehau MMD

Wir wünschen guten Appetit!

03.11.2025 bis 09.11.2025, 45. Kalenderwoche

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert MMD/Tagespflege
Mo. 03.11.	Champignoncreme- suppe ^{1, 43}	Putengeschnetzeltes mit Ana- nas ⁴³ Butterreis ^{g1, g, 43} Kaisergemüse ^{g1, g, 43}	Gemüsebolognese ⁱ Gabelspagetti Eisbergsalat Essig-Öl	Buttermilchdessert Frucht
	69 kcal; 3,3 g Fett; 7,2 g KH; 2,0 g Eiweiß	392 kcal; 13,7 g Fett; 39,5 g KH; 25,4 g Eiweiß	351 kcal; 9,0 g Fett; 55,4 g KH; 8,7 g Eiweiß	135 kcal; 5,9 g Fett; 16,9 g KH; 3,0 g Eiweiß
Di. 04.11.	Eierflockensuppe ^{g1, g, 43}	Zucchini-Kartoffelauflauf ^{g1, g} Kräutersoße ^{1, 43} Eisbergsalat Senf Honig ^j	Apfelstrudel ^{a, a1} Vanillesoße ^{g1, g, 1}	Banane
	49 kcal; 3,7 g Fett; 1,6 g KH; 2,1 g Eiweiß	368 kcal; 16,3 g Fett; 42,8 g KH; 10,5 g Eiweiß	587 kcal; 26,7 g Fett; 75,7 g KH; 8,7 g Eiweiß	135 kcal; 0,3 g Fett; 30,0 g KH; 1,7 g Eiweiß
Mi. 05.11.	Kürbiscremesuppe ^{1, 43}	Spiralnudeln ^{a, a1, c} Bolognese ⁴³ bunter Salat mit Essig-Öl ^{i, 3, 1}	Eier in Senfsoße ^{j, 1} Salzkartoffeln bunter Salat mit Essig-Öl ^{i, 3, 1}	Mandarine ⁷
	94 kcal; 4,4 g Fett; 11,2 g KH; 2,0 g Eiweiß	678 kcal; 25,2 g Fett; 81,1 g KH; 28,0 g Eiweiß	349 kcal; 15,2 g Fett; 42,0 g KH; 7,4 g Eiweiß	32 kcal; 0,2 g Fett; 6,3 g KH; 0,5 g Eiweiß
Do. 06.11.	Klare Gemüsesuppe ^{g1, g, 43}	Blut-und Leberwürstchen ^{3, 4, 9a} Salzkartoffeln Sauerkraut ^{g1, g, 2, 3, 4, 8, 43}	Risotto mit Gemüse ^{g, 1, 43} Kräutersoße ^{1, 43}	Vanillepudding mit Sahne
	38 kcal; 2,4 g Fett; 2,4 g KH; 1,0 g Eiweiß	718 kcal; 50,6 g Fett; 34,2 g KH; 28,7 g Eiweiß	249 kcal; 7,7 g Fett; 35,5 g KH; 7,9 g Eiweiß	115 kcal; 3,4 g Fett; 19,3 g KH; 1,8 g Eiweiß
Fr. 07.11.	Tomatencremesuppe ¹	Gedünsteter Seelachs ^{d, i} Dillsoße ^{g1, g, 1, 43} Butterreis ^{g1, g, 43} Mischgemüse ^{g1, g, 43}	Hefeklöße Schokosoße ^{g1, g, 1}	Kokosquark ^{g1, g}
	85 kcal; 3,3 g Fett; 10,8 g KH; 2,0 g Eiweiß	418 kcal; 13,9 g Fett; 36,5 g KH; 35,0 g Eiweiß	225 kcal; 3,5 g Fett; 42,0 g KH; 6,6 g Eiweiß	172 kcal; 8,7 g Fett; 13,2 g KH; 10,0 g Eiweiß
Sa. 08.11.		Rehauer Schnitz ^{g1, g, 4, 9a, 43} Bauernbrot ^{a, a1, a2}	Frühlingssuppe ^{a, a1, g1, c, g, i, 43} Milchreis mit Zimtzucker ^{g1, g}	Fruchtcocktail ¹
		350 kcal; 15,6 g Fett; 35,8 g KH; 13,9 g Eiweiß	379 kcal; 9,2 g Fett; 60,0 g KH; 13,0 g Eiweiß	84 kcal; 0,2 g Fett; 18,3 g KH; 0,7 g Eiweiß
So. 09.11.	Flädlesuppe ^{a, a1, g1, c, g, i, 43}	Rinderzunge Rotweinsoße ^{1, 43} Kartoffelkloß ^{g1, g} Apfelrotkohl ^{31, g1, g, i, 2, 3}	Vegetarische gefüllte Paprika ^{a, a1, i, j} Tomatensoße Butterreis ^{g1, g, 43} Eisbergsalat	Rote Grütze hausge- macht ^{g1, g, 1}
	103 kcal; 6,1 g Fett; 9,9 g KH; 1,7 g Eiweiß	576 kcal; 28,8 g Fett; 48,4 g KH; 28,5 g Eiweiß	481 kcal; 22,6 g Fett; 50,7 g KH; 14,1 g Eiweiß	113 kcal; 3,5 g Fett; 18,2 g KH; 1,1 g Eiweiß