



## Speiseplan Diak. Sozialzentrum Rehau MMD

Wir wünschen guten Appetit!

04.05.2026 bis 10.05.2026, 19. Kalenderwoche

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert MMD/Tagespflege
Mo. 04.05.	Gemüsecremesuppe <sup>43</sup>  102 kcal; 6,0 g Fett; 9,1 g KH; 2,3 g Eiweiß	Königsberger Klopse <sup>31, 1, 2, 41, 43</sup> Butterreis <sup>g1, g, 43</sup> Rote Beete Salat <sup>i, l, 3, 9, 7</sup>  359 kcal; 19,4 g Fett; 39,2 g KH; 4,8 g Eiweiß	Broccoli mit Bechamel u. Käse überbacken <sup>g1, g, 43</sup> Salzkartoffeln  366 kcal; 12,9 g Fett; 41,0 g KH; 16,3 g Eiweiß	Apfel <sup>7</sup>  82 kcal; 0,1 g Fett; 19,4 g KH; 0,5 g Eiweiß
Di. 05.05.	Frühlingssuppe <sup>a, a1, g1, c, g, i, 43</sup>  0 kcal; 0,0 g Fett; 0,0 g KH; 0,0 g Eiweiß	Rahmspinat <sup>g1, g, 43</sup> Rührei <sup>g1, g</sup> Salzkartoffeln  478 kcal; 24,1 g Fett; 42,0 g KH; 19,1 g Eiweiß	Grießquarkauflauf <sup>g1, g</sup> Vanillesoße <sup>g1, g, 1</sup>  255 kcal; 6,9 g Fett; 27,6 g KH; 20,1 g Eiweiß	Wassermelone <sup>7</sup>  46 kcal; 0,2 g Fett; 9,9 g KH; 0,7 g Eiweiß
Mi. 06.05.	Spargelcremesuppe <sup>31, a, a1, g1, g, l, 2, 1, 43</sup>  153 kcal; 11,1 g Fett; 10,3 g KH; 2,2 g Eiweiß	Schinkennudeln <sup>a, a1, c, 43</sup> Tomatensoße Gurkensalat mit Essig Öl Dres- sing  401 kcal; 11,5 g Fett; 55,4 g KH; 16,8 g Eiweiß	Pilzpfanne <sup>3</sup> Kartoffelnudeln <sup>a, a1, c</sup> Gurkensalat mit Essig Öl Dres- sing  461 kcal; 18,5 g Fett; 57,2 g KH; 12,7 g Eiweiß	Schokopudding mit Sahne  123 kcal; 3,5 g Fett; 20,5 g KH; 1,9 g Eiweiß
Do. 07.05.	Nudelsuppe <sup>a, a1, g1, c, g, 43</sup>  57 kcal; 2,4 g Fett; 7,3 g KH; 1,4 g Eiweiß	Putenrollbraten mit Soße <sup>1, 43</sup> Spätzle <sup>1</sup> Karottensalat <sup>43</sup>  641 kcal; 23,1 g Fett; 63,4 g KH; 41,7 g Eiweiß	Gemüsestrudel <sup>a, a1, g1, c, g, i</sup> Kräutersoße <sup>1, 43</sup> Karottensalat <sup>43</sup>  463 kcal; 19,1 g Fett; 58,2 g KH; 10,6 g Eiweiß	Wackelpudding  78 kcal; 0,0 g Fett; 18,8 g KH; 0,0 g Eiweiß
Fr. 08.05.	Sellerie-Kartoffelcre- mesuppe <sup>g1, g, i, 43</sup>  81 kcal; 3,1 g Fett; 10,4 g KH; 2,0 g Eiweiß	Seelachsfilet gebacken <sup>a, a1, d</sup> Bayerischer Kartoffelsalat <sup>43</sup>  1473 kcal; 11,8 g Fett; 197,8 g KH; 137,7 g Eiweiß	Semmelschmarrn mit Zimt <sup>a, a1, g1, g</sup> Pflaumenkompott <sup>3</sup>  734 kcal; 21,8 g Fett; 108,4 g KH; 23,4 g Eiweiß	Aprikosenquark <sup>g1, g</sup>  118 kcal; 3,6 g Fett; 12,1 g KH; 9,1 g Eiweiß
Sa. 09.05.		Kartoffelgulasch mit Hack- fleisch <sup>43</sup> Bauernbrot <sup>a, a1, a2</sup>  344 kcal; 12,6 g Fett; 37,9 g KH; 17,2 g Eiweiß	Klare Gemüsesuppe <sup>g1, g, 43</sup> Grießbrei mit Zimt  531 kcal; 6,8 g Fett; 101,9 g KH; 13,4 g Eiweiß	Pflaumenkompott <sup>3</sup>  86 kcal; 0,1 g Fett; 19,9 g KH; 0,4 g Eiweiß
So. 10.05.	Grießklößchensuppe <sup>a, a1, g1, c, g, 43</sup>  151 kcal; 6,7 g Fett; 18,1 g KH; 4,3 g Eiweiß	Schweinebraten <sup>43</sup> Kartoffelkloß <sup>g1, g</sup> Sauerkraut <sup>g1, g, 2, 3, 4, 8, 43</sup>  231 kcal; 7,2 g Fett; 32,2 g KH; 6,7 g Eiweiß	Kartoffelaufbau mit Käse über- backen <sup>g1, g, 43</sup> bunter Salat mit Essig-Öl <sup>l, 3, 1</sup>  468 kcal; 23,4 g Fett; 46,9 g KH; 15,6 g Eiweiß	Sahnerolle Zitrone <sup>a, a1, g1, c, g</sup>  124 kcal; 6,6 g Fett; 13,3 g KH; 2,8 g Eiweiß