

Für unsere Gäste bitten wir um telefonische Reservierung unter 06233 / 3465-499

06.05. bis 12.05.2024

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>unsere Suppe</b>	Hühnerbrühe <sup>l</sup> mit Eierflocken <sup>C,G</sup>	Karotten-Ingwersuppe <sup>F,G,I,K</sup>	Rinderkraftbrühe <sup>l</sup> mit Einlage <sup>Aa,C,G</sup>	Paprikasuppe <sup>G,I</sup>	Gemüsebrühe <sup>l</sup> mit Backerbsen <sup>Aa,C,G</sup>		Champignonrahmsuppe <sup>G,I,J</sup>
<b>Die grüne Küche (Menü1)</b>	Spinatknödel <sup>Aa,C,G,I</sup> , Käserahmsauce <sup>G</sup> , Kirschtomaten, Röstzwiebel <sup>Aa</sup>	Abgeschmelzte Spätzle <sup>Aa,Ab,C</sup> mit Zimt-Zucker, Apfel-Birnenmus <sup>3</sup>	Gemüsegulasch <sup>l</sup> mit geschwenkten Rosmarin-Kartoffeln*	Rührei <sup>C</sup> , Rahmspinat <sup>G,I</sup> , Dampfkartoffel*	Kartoffelpuffer* <sup>Aa,C,G,K</sup> , Tzaziki <sup>G</sup> , Salat <sup>G,I,J</sup>	Vanille-Grießbrei <sup>A,G</sup> mit heißer Pfirsichsoße	Sellerieschnitzel <sup>Aa,Ab,C</sup> , Sahnesoße <sup>G,I</sup> , Bohnengemüse, Petersilien-Kartoffeln*
	(520 kcal p.P.)	(520 kcal p.P.)	(430 kcal p.P.)	(590 kcal p.P.)	(390 kcal p.P.)	(480 kcal p.P.)	(750 kcal p.P.)
<b>Bürgerlich (Menü2)</b>	Penne-Nudel* <sup>Aa,C</sup> , Tomaten-Sahnesoße <sup>G,I,J</sup> mit Putenschinken <sup>B,I</sup> , Erbsen, Champignons	Grobe Bratwurst, braune Soße <sup>I,J</sup> , Rotkohl, Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Pfälzer Fläschknepf <sup>F,I</sup> , Meerrettichsoße <sup>G,I</sup> , Salzkartoffeln*, Rote Bete Salat	Spirelli-Nudel* <sup>Aa,C,G</sup> mit Gorgonzola-Birnensoße, Salat <sup>G,I,J</sup>	Buntes Fischragout an Dillsahnesoße <sup>D,G,I,J</sup> , Butter-Reis*	Erbensuppe <sup>I,J</sup> , Wurzelgemüse, Kartoffeln*, Petersilie, Rindswurst <sup>2,3,8</sup>	Hackbraten <sup>Aa,C,I,J</sup> , Zwiebelsoße <sup>l</sup> , Bohnengemüse, Petersilien-Kartoffeln*
	(470 kcal p.P.)	(730 kcal p.P.)	(810 kcal p.P.)	(610 kcal p.P.)	(530 kcal p.P.)	(470 kcal p.P.)	(1009 kcal p.P.)
<b>unser Dessert</b>	Ananas-Salat	Schokoladen-Quark <sup>G</sup>	Frisches Obst	Sahnepudding <sup>G</sup> mit Karamell	Götterspeise <sup>1</sup> mit Vanillesoße <sup>G</sup>	Frisches Obst	Eisdessert <sup>E,G,H</sup>
<b>Abendessen</b>	Pilzwurst, Lyoner, Kalbsleberwurst, Butterkäse, Gewürzgurken, Brot, Butter	Kräuterlyoner, Salami, Tortenbrie, Gouda, Tomaten & Gurken, Brot, Butter	Grüner Bohnensalat, gekochter und roher Schinken, Edamer, Brot, Butter	Paprikalyoner, Bauernbraten, Mixed Pickles, Tilsiter, Brot, Butter, Bier	Leberkäse-Aufschnitt, Schinkenwurst, Pfälzer Leberwurst, Butterkäse, Brot, Butter	Kräuterquark mit Kartoffeln*, Schweinskopfsülze, Mortadella, Kräuterkäse Brot, Butter	Putengrillbrust-Aufschnitt, Salami, Silberzwiebel Gouda, Brot, Butter
	<b>Haferflockenbrei</b>	<b>Schokogrießbrei</b>	<b>Zwiebackbrei</b>	<b>Milchreis</b>	<b>Kartoffelbrei Quark</b>	<b>Grießbrei</b>	<b>Reisflockenbrei</b>

Die Legenden der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 (bei Pflegepersonal anfragen) oder können im Internet unter [www.rebional.de/leistungen](http://www.rebional.de/leistungen) eingesehen werden.

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen vorbehalten!

\*Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Kartoffeln, Spirelli-Nudeln, Penne-Nudeln, Spaghetti, Maccaroni, Hörchennudeln, Reis, Milchreis.