

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

13.05 - 19.05.2024

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
unsere Suppe	Gemüsebrühe ^l mit Backerbsen ^{Aa,C}	Blumenkohl-cremesuppe ^{C,G}	Hühnerbrühe ^l mit Eierflocken ^{C,G}	Kohlrabicremesuppe ^{G,I}	Kartoffel*-Apfel-Suppe ^{G,I,J}		Rinderkraftbrühe ^l mit Markklößchen ^{Aa,C}
Die grüne Küche (Menü1)	Germknödel ^{Aa} mit Pflaumenfüllung, Vanille-Soße ^G	Gemüse-Lasagne ^{Aa,C,G} mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, Karotten an Tomatensoße, Salat ^{G,I,J}	Gekochte Eier ^C , grüner Soße ^{G,J} , Salz-Kartoffel*	Kartoffel*-Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf ^{G,I} mit Kirschtomaten, Sahnesoße ^{G,I}	Tortellini ^{Aa,C,G} an Auberginen-Pesto-Soße ^{C,G,H} mit Tomaten, Parmesan ^G , Salat ^{G,I,J}	Bananenpudding ^G mit Schokoladensoße ^G , Ha,Hb	Gemüsebratling ^{Aa,Ab,C} , ,G,I,J, vegetarische Soße ^{G,I} , Möhrengemüse, Röstkartoffeln*
	(659 kcal p.P.)	(320 kcal p.P.)	(640 kcal p.P.)	(506 kcal p.P.)	(940 kcal p.P.)	(537 kcal p.P.)	(730 kcal p.P.)
Bürgerlich (Menü2)	Spirelli-Nudel* ^{Aa,C} mit Haschee ^l , Parmesan ^{C,G}	Hühnerfrikassee ^{G,I,J} mit Erbsen, Champignons Spargel, Karotten in Rahm, dazu Butterreis*	Schweineschnitzel ^{Aa,A} , b,G, Pfefferrahmsoße ^G , Spätzle ^{Aa,C} , Salat ^{G,I,J}	Rinderleberragout ^{Aa,I} mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Äpfel und Kartoffelstampf*	Gedünstetes Fischfilet ^{Aa,D} , Zitronensoße ^{G,I} , Zucchini Gemüse, Dampfkartoffeln*	Eintopf ^l mit weißen Bohnen, Steckrüben, Kartoffeln, Sellerie und Karotten	Putenrollbraten ^{C,G,I,J} Rahmsoße ^{I,G} , Möhrengemüse, Röstkartoffeln*
	(607 kcal p.P.)	(508 kcal p.P.)	(810 kcal p.P.)	(760 kcal p.P.)	(490 kcal p.P.)	(460 kcal p.P.)	(720 kcal p.P.)
unser Dessert	Bunter Obstsalat	Pfirsichquark ^G	Frisches Obst	Götterspeise mit Vanillesoße ^G	Joghurtcreme mit Kirschen ^G	Frisches Obst	Eisbecher ^{E,G,H}
Abendessen	Gelbwurst, Bierschinken, Kalbsleberwurst, Edamer, Senfgurke, Brot, Butter	Kräuterlyoner, Fleischwurst mit Senf, Pusztasalat, Tilsiter, Brot, Butter	Elsässer Toast, Jagdwurst, Kassler-Aufschnitt, Butterkäse, Brot, Butter	Bauernbraten, Mortadella, Gewürzgurken Gouda, Brot, Butter, Bier	Schinkenwurst, Eierpastete, Edamer, Silberzwiebel, Brot, Butter	Kartoffel*-Salat, gebackener Fleischkäse, Paprikalyoner, Pilzwurst, Tilsiter, Brot, Butter	Herzwurst, gekochter Schinken, Pfälzer Leberwurst, Kräuterkäse, Maiskölbchen, Brot, Butter
	Haferflockenbrei	Schokogrießbrei	Zwiebackbrei	Milchreis	Kartoffelbrei Quark	Grießbrei	Reisflockenbrei

Die Legenden der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 (bei Pflegepersonal anfragen) oder können im Internet unter 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.