

Woche 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
unsere Suppe	Gemüsebrühe ^l mit Backerbsen ^{Aa,C,G}	Karotten-Ingwersuppe ^{F,G,I,K}	Rinderkraftbrühe ^l mit Einlage ^{Aa,C,G}	Paprikasuppe ^{G,I}	Hühnerbrühe ^l mit Eierflocken ^{C,G}		Champignonrahmsuppe ^{G,I,J}
Die grüne Küche (Menü1)	Spinatknödel ^{Aa,C,G,I} , Käserahmsauce ^G , Kirschtomaten, Röstzwiebel ^{Aa}	Abgeschmelzte Spätzle ^{Aa,Ab,C} mit Zimt-Zucker, Apfel-Birnenmus ³	Gemüsegulasch ^l mit geschwenkten Rosmarin-Kartoffeln*	Eieromelette ^C , Champignonrahm ^{G,I} , Dampfkartoffel*	Kartoffelpuffer* ^{Aa,C,G,K} , Tzaziki ^G , Salat ^{G,I,J}	Vanille-Grießbrei ^{A,G} mit heißer Pfirsichsoße	Sellerieschnitzel ^{Aa,Ab,C} , Sahnesoße ^{G,I} , 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.)	(510 kcal p.P.)
Bürgerlich (Menü2)	Penne-Nudel* ^{Aa,C} , Tomaten-Sahnesoße ^{G,I,J} mit Putenschinken ^{8,I} , Erbsen, Champignons	Grobe Bratwurst, braune Soße ^{I,J} , Rotkohl, Kartoffelstampf ^G	Szegegyer Gulasch mit Dampfkartoffeln und Schmand	Pfälzer Fläschknepp ^{F,I} , Meerrettichsoße ^{G,I} , Salzkartoffeln*, Rote Bete Salat	Buntes Fischragout an Dillsahnesoße ^{D,G,I,J} , Butter-Reis*	Erbensuppe ^{I,J} , Wurzelgemüse, Kartoffeln*, Petersilie, Rindswurst ^{2,3,8}	Zürischer Geschnetzeltes mit Berner Rösti und Brokkoli
	(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.)
unser Dessert	Ananas-Salat	Schokoladen-Quark ^G	Frisches Obst	Sahnepudding ^G mit Karamell	Götterspeise ¹ mit Vanillesoße ^G	Frisches Obst	Eisdessert ^{E,G,H}
Abendessen	Pilzwurst, Lyoner, Kalbsleberwurst, Butterkäse, Gewürzgurken, Brot, Butter	Kräuterlyoner, Salami, Tortenbrie, Gouda, Tomaten & Gurken, Brot, Butter	Grüner Bohnensalat, gekochter und roher Schinken, Edamer, Brot, Butter	Weißwurst, süßer Senf, Laugengebäck, Paprikalyoner, 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
	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.