

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

09.05.-15.05.2022

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
unsere Suppe	Rinderkraftbrühe ¹ mit Backerbsen ^{Aa,C,G}	Gemüsecremesuppe ^{G,I,J}	Tomaten-Cremesuppe ¹	Hühnerbrühe ¹ mit Hörnchennudel ^{Aa,C}	Kohlrabicremesuppe ^{G,I,J}		Florentiner Spinatsuppe ^{G,I}
Kräftig & Deftig	Currywurst ^{1,J} mit Pommes Frites	Spirelli ^{*Aa,C} , Bolognese ^{I,J} , Parmesan ^{C,G} , Salat ^{G¹,J}	Hähnchenschnitzel ^{Aa} , Jägersoße ^{G,I,J} , Rösti, Salat ^{G,I,J}	Bratkartoffel* mit Zwiebel, Paprika, Petersilie, Blutwurst ¹⁰ , Spiegelei ^C	Gebackenes Fischfilet ^{Aa,Ab,C,D} , Hollandaisesoße ^{C,G,I} , Gemüsestreifen ¹ , Paprika-Kartoffeln*	Pfälzer Eintopf mit Kartoffeln ^{*G,I,J} , Wurzelgemüse, frische Kräuter und Rauchfleisch ²	Putenrollbraten an Paprika-Rahmgemüse ^G , Röstkartoffeln*
	(825 kcal p.P.)	(525 kcal p.P.)	(750 kcal p.P.)	(650 kcal p.P.)	(1120 kcal p.P.)	(402 kcal p.P.)	(1112 kcal p.P.)
Leicht & Lecker	Eierragout ^{C,G,I,J} mit Erbsen, Karotten, Sellerie ¹ , Sahnesoße ^G , Petersilien-Kartoffeln*	Hausgemachte Quarkkeulchen ^{Aa,C,G} mit Apfelmus	Kichererbsen-Gemüsebratling ^{Aa,C,F,G,I,J,K} , Süß-Sauer-Soße ^{F,I} , gebratenem Reis*	Buntes Pilzragout ^{G,I} , gebratene Serviettenknödel ^{Aa,C} , Salat ^{G,I,J}	Spinatlasagne ^{Aa,C,G,I} , Sahnesoße ^{G,I,J}	Grießschnitte ^{Aa,C,G} mit Waldbeerensoße	Polenta-Bratling an Paprika-Rahmgemüse ^G , Röstkartoffeln*
	(390 kcal p.P.)	(420 kcal p.P.)	(450 kcal p.P.)	(550 kcal p.P.)	(420 kcal p.P.)	(400 kcal p.P.)	(900 kcal p.P.)
unser Dessert	Bunter Obstsalat	Apfel-Quark ^G	Frisches Obst	Götterspeise ¹ mit Vanillesoße ^G	Zitronen-Joghurt ^G	Frisches Obst	Eisdessert ^{E,G,H}
Abendessen	Eierpastete, Bierschinken, Tilsiter, Gewürzgurken, Brot, Butter	Pilzwurst, Mortadella, Kalbsleberwurst, Puztasalat, Butterkäse, Brot, Butter	Toast Hawaii, Jagdwurst, Lyoner, Gouda, Brot, Butter	Schweinskopfsülze, Bratwurstpastete, Pfälzer Leberwurst, Edamer, Tomaten & Gurken, Brot, Butter, Bier	Schwartenmagen, Landsalami, Tilsiter, Puztasalat Brot, Butter	Warme Bockwurst mit Kartoffel*-Salat, Mortadella, Kräuterlyoner, Butterkäse, Brot, Butter	Gurkensalat, roher- und gekochter Schinken, Bärlauchkäse, 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, Hörnchennudeln, Vollkornspirelli, Reis, Milchreis, Mehl Typ 550 und Maisstärke