

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

16.05.-22.05.2022

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
unsere Suppe	Rinderkraftbrühe ^l mit Grießnocken ^{Aa,C,G}	Karotten-Ingwersuppe ^{F,G,I,K}	Tomatisierte Gemüsesuppe ^{G,I}	Hühnersuppe ^l mit Backerbsen ^{Aa,C,G}	Sellerie-Birnensuppe ^{3,G,I,J}		Lauchcremesuppe ^{G,I,J}
Kräftig & Deftig	Pfälzer Leberknödel ^{Aa,C} , brauner Soße ^l , Sauerkraut, Kartoffelstampf*	Spirelli*-Nudel mit heller Hackfleisch-Soße, Champignons, Tomatenwürfel in Sahnesoße	Putengeschnitzeltes ^G "Züricher Art", Spätzle ^{Aa,C} , Salat ^{G,I,J}	Griechisches Hacksteak mit Hirtenkäse ^{Aa,Ab,C,G,I,J} , Tomaten-Erbsen-Reis*, Koblauchdip ^{G,J} , Krautsalat	Matjes-Hering ^D nach Hausfrauen Art ^{G,J} , Salzkartoffel*	Eintopf mit weißen Bohnen, Paprika, Kartoffeln*, Wurzelgemüse ^l , Rinderhackfleisch	Herzhafter Schweinebraten ^{I,J} , Spargelgemüse ^{G,I} , Schwenk-Kartoffeln*
	(900 kcal p.P.)		(500 kcal p.P.)	(620 kcal p.P.)	(932 kcal p.P.)	(500 kcal p.P.)	(910 kcal p.P.)
Leicht & Lecker	Fruchtig gefüllter Hefeknödel ^{Aa,C,G} an Vanillesoße ^G	Eier ^C in Senfsoße mit Gemüse ^{G,I,J} , Butter-Kartoffeln*	Gnocchi ^C mit Brokkoli und Kirschtomaten an Käse-Soße ^{G,I,J}	Vegetarischer Linseneintopf ^{l,J} mit Gemüse ^l und Kartoffeln*	Schupfnudel ^{Aa,C} Gemüsepfanne ^l mit grünem Spargel, Tomaten-Hollandaise ^{C,G,I}	Milchreis* ^G mit heißen Kirschen	Sellerieschnitzel ^{Aa,Ab,C} , Spargelgemüse ^{G,I} , Schwenk-Kartoffeln*
	(659 kcal p.P.)	(410 kcal p.P.)	(534 kcal p.P.)	(420 kcal p.P.)	(659 kcal p.P.)	(477 kcal p.P.)	(920 kcal p.P.)
unser Dessert	Mandarinsalat	Schokoladen-Pudding ^G , Vanillesoße ^G	Frisches Obst	Minz-Pannacotta ^G mit Beerensoße	Vanille-Schoko-Quark ^G	Frisches Obst	Eisdessert ^{E,G,H}
Abendessen	Schinkenwurst, Gelbwurst, Kalbsleberwurst, Gouda, Essiggurken, Brot, Butter	Fleischwurst, Pilzwurst, Pfälzer Leberwurst, Edamer, Puszatasalat, Brot, Butter	Graupensalat, Paprikalyoner, Mortadella, Tilsiterkäse, Brot, Butter	Roher,-und gekochter Schinken, Pfälzer Leberwurst, Tomaten & Gurken, Butterkäse, Brot, Butter, Bier	Corned Beef, Bierschinken, Kalbsleberwurst, Gouda, Senfgurke, Brot, Butter	Hörnchennudel*-Salat mit Wienerle, Schinkenwurst & Edamer, Brot, Butter	Eiersalat, Putenaufschnitt, Salami, Tilsiter, 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