

## Reha - Speisenplan

**Speiseplan vom** 21.04.2025
Plan 6 Winter F\_03.08.00

bis

KW 17

27.04.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	21.04.2025	22.04.2025	23.04.2025	24.04.2025	25.04.2025	26.04.2025	27.04.2025
Suppe	Fränkische Kartoffelsuppe	Gemüsebrühe mit Reis- und Gemüseeinlage	Tomatensuppe	Bärlauchcremesuppe	Nudelsuppe		Zwiebelsuppe
Allergene	i	i		g,i	a,a1,c		a,a1,a3,i
Menü 1 Rotkraut	Hirschrücken an Wildsoße mit Schupfnudeln und Resenkohl	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat Essig-Öl Schnitzel Dip und Zitronenecke	Schwäbische Linsen mit Wiener Würstchen und Spätzle	Penne Bolognese mit Reibekäse dazu Blattsalat	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Spätzle	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, Kräuterkartoffeln und Kohlrabi
Allergene	3,a,a1	a,a1,g,j	1,2,3,5,8,a,a1,c,i,l	a,a1,g,i	a,a1,d,g	a,a1,c,i	a,a1,g
Menü 2	Italienische Pasta , Tomatensoße , Reibekäse, Maissalat	Falafel an Curryrahmsoße, Vollkornnudeln und Rote-Bete-Salat	Reispfanne mit Gemüse und Blattsalat	Blumenkohl-Käse- Medaillon an Rahmsoße und Kartoffelbrei	Bauernomelette Rolle mit Käse dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Rote Bete-Salat und Kräuterquark	Bio Reis mit Kürbis- Zucchiniragout dazu Bohnensalat
Allergene	a,a1,c,g	3,5,9,a,a1,a3,g,l		a,a1,c,g	c.g	3,5,9,g,I	9,g,i
<b>Menü 3</b> Gluten / Lactosefrei Rotkraut	Rinderwurst mit Bratensoße dazu Kartoffeln und <del>Sauerkrau</del> t	Hähnchenbrust an veganer Bratensoße mit Kartoffelsalat	Schwäbische Linsen mit glutenfreie Nudeln	Glutenfreie Pasta mit Bolognese	Gedünsteter Fisch mit Spinat und Kartoffeln	Gemüsereispfanne mit Veganem Dip	Kürbisragout mit Glutenfreien Nudeln und Krautsalat
Allergene							
	<del>Obst</del> Mousse au Chocola		Obst	Obst	Milchreis	Obst	Obst
Allergene		1,g			g		

#BEZUG!