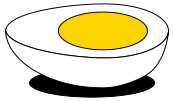
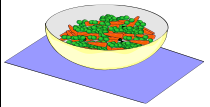
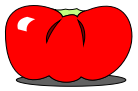
Name:

Speiseplan für die Woche : **07.12.-13.12.2026**

Rheinwaldheim

	Menü 1 Vollkost auch für Diabetiker geeignet	Menü 2 Leichte Vollkost auch für Diabetiker geeignet	Abendessen
Montag 	Schaschliktopf mit Paprika und Zwiebeln Kartoffelpüree G,L Fruchtjoghurt G	Spinatlasagne A,G Käsesauce G Fruchtjoghurt G	Puddingsuppe A,G Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j Käse G Brot A,C,F,G,H, Butter G Tee
Dienstag 	Vorsuppe Königsberger Klopse A,C in Kaperntunke A,C,G Kartoffeln Rote Beetesalat Frisches Obst	Vorsuppe Couscouspfanne A mit gebratenem Gemüse Frisches Obst	Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j Käse G Brot A,C,F,G,H, Butter G Tee
Mittwoch 	Rheinischer Erbseneintopf Bockwurst Schokopudding G	Asiatische Gemüsepfanne Frühlingsrolle A,J an Süß- Saurer Sauce H Schokopudding G	Blätterteigtasche A,C,G,I Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j Käse G Brot A,C,F,G,H, Butter G Tee
Donnerstag 	Vorsuppe Putensteak Rosmarinkartoffeln Balkangemüse Quarkspeise G	Vorsuppe Gnocchis C mit gebratenen Zucchinis und Schafskäse G Quarkspeise G	Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j Käse G Brot A,C,F,G,H, Butter G Tee
Freitag 	Fischfrikadelle A,B,C,G,E Kartoffelpüree G,L Karotten-Apfelsalat Zitronendessert G	Käsespätzle A,C,G Karotten-Apfelsalat Zitronendessert G	Wurstsalat 2,3,37 Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j Käse G Brot A,C,F,G,H, Butter G Tee
Samstag 	Bunter Gemüseauflauf C,G mit Käse G überbacken Vanillepudding G	Weißes Schokoladenrisotto F,G,H mit Beerenragout Vanillepudding G	Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j Käse G Brot A,C,F,G,H, Butter G Tee
Sonntag 	Vorsuppe Burgunderbraten G vom Rind Herzoginkartoffeln A,C,G Kaisergemüse Birne		Hering in Senfsauce A,C,G,I,J Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j Käse G Brot A,C,F,G,H, Butter G Tee

Darreichungsform **Fleisch geschnitten** **Fleisch gemahlen** **Telefon Küche: 951415**

Normale Portion **Große Portion** **Kleine Portion** **Änderungen vorbehalten**

Getränke stehen bei den Mahlzeiten zur Verfügung

Zusatzstoffe siehe Aushang

Nährwertberechnung auf Nachfrage bei der Küchenleitung