



KW 17 – 22.04.–28.04.2024

**BDH-Klinik Vallendar**  
Zentrum für neurologische Rehabilitation  
mit Beatmungsmedizin  
Medizinisch-berufliche Rehabilitation

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen  
vorbehalten

**Vollkost-Menü**

**Vegetarisches Menü**

**Sonderkost**

Mo – 22.04.

**Tagessuppe** h,1,i  
grobe Bratwurst 2,  
Kohlrabi-Gemüse a,g,i, Dampfkartoffeln  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 675, E: 26, F: 44, KH: 52

**Tagessuppe** h,1,i  
vegetarische Bratwurst,  
Kohlrabi-Gemüse a,g, Dampfkartoffeln  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 720, E: 31, F: 40, KH: 66

**Cremesuppe** g,i  
Feine Bratwurst 2,  
Kohlrabi-Gemüse a,g,i, Dampfkartoffeln  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 675, E: 26, F: 44, KH: 52

Di – 23.04.

**Cremesuppe** a,i,g  
Nudeln Bolognese a,  
Salatbüfett  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 530, E: 17, F: 20, KH: 62

**Cremesuppe** a,i,g  
Nudel-Auflauf a,g,i mit Hirtenkäse-  
Gemüse g, Salatbüfett  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 710, E: 30, F: 29, KH: 88

**Cremesuppe** a,i,g  
Hackfleischsoße,  
Nudeln a, Gemüse  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 570, E: 17, F: 20, KH: 69

Mi – 24.04.

**Tagessuppe** i  
Hähnchenschenkel, Reis und  
Curry-Sauce, Salatbüfett  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 551, E: 28, F: 31, KH: 61

**Tagessuppe** a,g,i  
chinesische Gemüsereispfanne  
mit gebratenem Ei, Salatbüfett  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 500, E: 16, F: 15, KH: 64

**Tagessuppe** a,g,i  
Hähnchenbrust natur a,g,  
Kartoffeln, Gemüse  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 540, E: 32, F: 19, KH: 63

Do – 25.04.

**Cremesuppe** a,g,i  
veg. Ravioli a,g an Thymian-  
Käsesoße g, Salatbüfett g  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 620, E: 24, F: 25, KH: 55

**Cremesuppe** a,g,i  
veg. Ravioli a,g an Thymian-  
Käsesoße g,i, Salatbüfett  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 620, E: 24, F: 25, KH: 55

**Cremesuppe** a,g,i  
Polenta, Gemüse,  
Thymian-Käsesahnesoße  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 510, E: 21, F: 22, KH: 51

Fr – 26.04.

**Tagessuppe** a,g  
Backfisch, dazu Frankfurter Grüne  
Soße g,c, Salzkartoffeln, Salatbüfett  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 544, E: 30, F: 17, KH: 72

**Tagessuppe** a,g  
Grießschnitte mit heißen Himbeeren  
und Vanillesoße g,c, Salatbüfett  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 510, E: 11, F: 19, KH: 74

**Tagessuppe** a,g  
gek. Scholle d, Soße g,  
Kartoffeln, Gemüse g  
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 434, E: 24, F: 18, KH: 45

Sa – 27.04.

**Hühnernudeltopf**  
Obstquark g, Kaffeestück a, Obst

K: 500, E: 20, F: 16, KH: 48

**Gemüseintopf** i  
Obstquark g, Kaffeestück a, Obst

K: 400, E: 15, F: 11, KH: 58

**Gemüseintopf** i  
Obstquark g, Kaffeestück a, Obst

K: 670, E: 21, F: 25, KH: 59

So – 28.04.

**Rinderkraftbrühe** a  
Rheinischer Sauerbraten a,i,  
Kartoffelknödel a,c, Apfelmus  
Eis a,g, Gebäck a, Obst

K: 630, E: 26, F: 33, KH: 56

**Cremesuppe** a,g,i  
Bratling a,f,g,i,j  
Kartoffelknödel a,c, Apfelmus  
Eis a,g, Gebäck a, Obst

K: 644, E: 27, F: 29, KH: 62

**Cremesuppe** i,g,a  
Rheinischer Sauerbraten a,i,  
Kartoffelknödel a,c, Apfelmus  
Eis a,g, Gebäck a, Obst

K: 630, E: 26, F: 33, KH: 56

Zusatzstoffe: 1 = Geschmacksverstärker 2 = Phosphat a = Gluten c = Eier d = Fisch f = Soja  
g = Laktose h = Schalenfrüchte i = Sellerie j = Senf