



MBR KW 18 – 29.04.–05.05.2024

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

Alternativ

Mo – 29.04.

Tagessuppe i,a,c
Chili sin carne a,i, Vollkornreis,
Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 774, E: 44, F: 44, KH: 62

Tagessuppe i,a,g
Chili sin carne a,i, Vollkornreis,
Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 644, E: 24, F: 33, KH: 69

Di – 30.04.

Cremesuppe i,a,c
hausgem. Frikadellen c,a,j,
Kartoffeln, Möhrengemüse
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 774, E: 44, F: 44, KH: 62

Cremesuppe
Gemüsefrikadellen a,c,
Kartoffeln, Möhrengemüse
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 820, E: 42, F: 34, KH: 68

Mi – 01.05.

Cremesuppe i,a,g
Minigrillhaxen, Zucchini-gemüse,
Kartoffelecken
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 745, E: 52, F: 37, KH: 62

Cremesuppe i,a,g
Apfelpfannkuchen a,g,
Vanillesoße g
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 590, E: 16, F: 22, KH: 90

Do – 02.05.

Cremesuppe i, g
Hähnchenbrust provenzalisch,
Weizenrisotto g, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 580, E: 28, F: 31, KH: 66

Cremesuppe i, g
Fettuccine mit Tomaten-Basilikumsoße
und Mozzarella g, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 740, E: 28, F: 35, KH: 90

Fr – 03.05.

Tagessuppe i
Seelachsfilet d, Senfsoße a,g,
Salzkartoffeln, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 484, E: 42, F: 16, KH: 62

Tagessuppe i
Süßkartoffelpfanne, Köttbullar a,g,
Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst
K: 555, E: 10, F: 13, KH: 83

Rührei 2

Sa – 04.05.

Hausgemachte Gulaschsuppe i
mit Brötchen 2
Obstquark g, Kaffeestück a, Obst
K: 950, E: 38, F: 49, KH: 70

Gemüse Eintopf i
Obstquark g, Kaffeestück a, Gebäck
K: 650, E: 23, F: 26, KH: 69

So – 05.05.

Rindfleischsuppe mit Eierstich i,a,c
Lendenbraten a,g,i, Kartoffel-
gratin g, Sommergemüse a,g,i
Eis a,g, Gebäck a, Obst
K: 550, E: 31, F: 30, KH: 63

Gemüsebrühe i
Sellerieschnitzel a,c,f,g,i, Kartoffel-
gratin g, Sommergemüse a,g,i
Eis a,g, Gebäck a, Obst
K: 715, E: 36, F: 45, KH: 62

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