



KW 04 – 23.01. - 29.01.2023

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

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen
vorbehalten

Mo – 23.01.

Vollkost-Menü

Tagessuppe i

Putensteak in Pilz-Zwiebelsoße a,g
Gnocchi a, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 652, E: 41, F: 21, KH: 73

Vegetarisches Menü

Tagessuppe i

Gnocchi a an Tomate
Mozzarella, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 500, E: 13, F: 16, KH: 35

Sonderkost

Cremesuppe g,i

Putenschnitzel natur a,g
Pilzsoße a, Gnocchi a, Gemüse
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 652, E: 41, F: 21, KH: 73

Di – 24.01.

Gemüsebrühe i,g

Kassler, Sauerkraut,
Zwiebelpüree g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 580, E: 29, F: 25, KH: 65

Gemüsebrühe a,i,g

Gemüsestrudel a,c,g,i mit
Kräuterdip g, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 500, E: 12, F: 18, KH: 40

Cremesuppe a,i,g

Kassler natur, Gemüse
Kartoffelpüree g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 560, E: 27, F: 23, KH: 60

Mi – 25.01.

Tagessuppe a,g,i

Pasta mit Schinkensahnesoße a,g
und Gemüsestreifen, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 560, E: 15, F: 24, KH: 70

Tagessuppe a,g,i

Pasta mit Gemüse a,i
an Sahnesoße a,g, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 520, E: 13, F: 20, KH: 72

Cremesuppe a,g,i

Pasta mit Gemüse und
Schinkensahnesoße a,g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 560, E: 15, F: 124, KH: 70

Do – 26.01.

Cremesupe a,g,i

hausgemachter Hackbraten a,c
Kartoffeln, Rahmwirsing a,g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 774, E: 48, F: 48, KH: 60

Cremesupe a,g,i

Käsespätzle mit Röst-
zwiebeln c,g,a, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 590, E: 29, F: 30, KH: 60

Cremesupe a,g,i

hausgemachter Hackbraten a,c
Kartoffelpüree g, Rahmwirsing a,g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 774, E: 48, F: 48, KH: 60

Fr – 27.01.

Tagessuppe g,a

gebr. Seelachsfilet d, Kräutersoße g
Salzkartoffeln, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 490, E: 36, F: 18, KH: 60

Tagessuppe a,g

Kräuterkartoffel in Champignon-
Rahmsauce g, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 460, E: 19, F: 18, KH: 65

Cremesuppe a,g,i

gek. Pangasiusfilet d, Käsesoße g,
Kartoffeln, Gemüse g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 460, E: 26, F: 19, KH: 50

Sa – 28.01.

Grüner Bohneneintopf

Bockwurst 2

Obstquark g, Kaffeestück a, Obst

K: 700, E: 33, F: 36, KH: 59

Gemüseintopf i

Obstquark g, Kaffeestück a, Obst

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

Gemüseintopf a,g,i

Bockwurst ohne Haut 2

Obstquark g, Kaffeestück a, Obst

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

So – 29.01.

Rinderkraftbrühe mit Flädle i,c,g

Schweinerückenbraten,
Röstitaler, Brokkoligemüse
Eis a,g, Gebäck a, Obst

K: 630, E: 26, F: 39, KH: 68

Cremesuppe i,g,a

veg. Schnitzel a,c,f,g,j
Röstitaler, Brokkoli a,g
Eis a,g, Gebäck a, Obst

K: 685, E: 26, F: 38, KH: 62

Cremesuppe a,g,i

Schweinerückenbraten
Kartoffeln, Brokkoli c,g
Eis a,g, Gebäck a, Obst

K: 580, E: 26, F: 30, KH: 34

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