

Name:

## Speiseplan für die Woche :

**31.08.-06.09.2026**

Rheinwaldheim

|                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b><br>     |
| <b>Dienstag</b><br>   |
| <b>Mittwoch</b><br>   |
| <b>Donnerstag</b><br> |
| <b>Freitag</b><br>   |
| <b>Samstag</b><br>  |
| <b>Sonntag</b><br>  |

Darreichungsform  
Normale Portion

| Menü 1<br>Vollkost auch für Diabetiker geeignet                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schaschliktopf mit<br>Paprika und Zwiebeln<br>Kartoffelpüree G,L<br>Fruchtjoghurt G                        |
| Vorsuppe<br>Königsberger Klopse A,C<br>in Kaperntunke A,C,G Kartoffeln<br>Rote Beetesalat<br>Frisches Obst |
| Rheinischer Erbseneintopf<br>Bockwurst<br><br>Schokopudding G                                              |
| Vorsuppe<br>Putensteak<br>Rosmarinkartoffeln<br>Balkangemüse<br>Quarkspeise G                              |
| Fischfrikadelle A,B,C,G,E<br>Kartoffelpüree G,L<br>Karotten-Apfelsalat<br>Zitronendessert G                |
| Bunter Gemüseauflauf C,G<br>mit Käse G überbacken<br><br>Vanillepudding G                                  |
| Vorsuppe<br>Burgunderbraten G vom Rind<br>Herzoginkartoffeln A,C,G<br>Kaisergemüse<br>Birne                |

Fleisch geschnitten  
Große Portion

| Menü 2<br>Leichte Vollkost auch für Diabetiker geeignet                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spinatlasagne A,G<br>Käsesauce G<br><br>Fruchtjoghurt G                                    |
| Vorsuppe<br>Couscouspfanne A mit gebratenem<br>Gemüse<br><br>Frisches Obst                 |
| Asiatische Gemüsepfanne<br>Frühlingsrolle A,J<br>an Süß- Saurer Sauce H<br>Schokopudding G |
| Vorsuppe<br>Gnocchis C mit gebratenen<br>Zucchini und Schafskäse G<br><br>Quarkspeise G    |
| Käsespätzle A,C,G<br>Karotten-Apfelsalat<br><br>Zitronendessert G                          |
| Weißes Schokoladenrisotto F,G,H<br>mit Beerenragout<br><br>Vanillepudding G                |
|                                                                                            |

Kleine Portion  
Fleisch gemahlen

| Abendessen                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Griesbrei A,G<br>Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j<br>Käse G<br>Brot A,C,F,G,H, Butter G<br>Tee                 |
| Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j<br>Käse G<br>Brot A,C,F,G,H, Butter G<br>Tee                                  |
| Blätterteigtasche A,C,G,I<br>Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j<br>Käse G<br>Brot A,C,F,G,H, Butter G<br>Tee     |
| Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j<br>Käse G<br>Brot A,C,F,G,H, Butter G<br>Tee                                  |
| Wurstsalat 2,3,37<br>Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j<br>Käse G<br>Brot A,C,F,G,H, Butter G<br>Tee             |
| Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j<br>Käse G<br>Brot A,C,F,G,H, Butter G<br>Tee                                  |
| Hering in Senfsauce A,C,G,I,J<br>Wurst 2,3,8,15,g,h,i,j<br>Käse G<br>Brot A,C,F,G,H, Butter G<br>Tee |

**Telefon Küche: 951415**  
Änderungen vorbehalten

Getränke stehen bei den Mahlzeiten zur Verfügung

Zusatzstoffe siehe Aushang

Nährwertberechnung auf Nachfrage bei der Küchenleitung