Neue Rhön
Fachklinik für Suchterkrankungen

Speiseplan KW: 14 vom 30.03.2026 bis 05.04.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
Montag 30.03.2026	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Salami & Co/ Ananas & Schinken	A, Z, S,2,8, M	Vegetarische hausgemachte Pizza (Gemüse & Spinat)	A, Z, S,2,8, M
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1 2	Vanillepudding	M,A,1 2
Dienstag 31.03.2026	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft und bunter Gemüsereis	G,A, Z	Gemüsefrikadelle an Rahmgemüse und Kartoffel-beilage	A,Z,M .G
	Nachspeise	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2
Mittwoch 01.04.2026	Hauptgang	Schnitzel Wiener Art, Rahmsoße, Kartoffelbeilage und saison. Blatt- / Schnittsalat	S,1,2, 8,Z,A	Luftige Hefeplätzchen im Zimt/ Zuckermantel mit stückigem Apfelkompott	G,1,2 ,A,Z
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 02.04.2026	Hauptgang	Deftige Bauernpfanne,Braten-saft und pikanter Garnitur von Gewürzgurke & Tomate	S,2,3, Z,A	Vegetarische Kartoffel-/ Gemüsepfanne mit Ei und leichter Soße	2,3,Z, A
	Nachspeise	Luftige Schokoladencreme	M,A,1	Luftige Schokoladencreme	M,A,1
Freitag 03.04.2026	Hauptgang	Ragout vom Lachs in Zitronen-Kerblesoße mit Nudel- / Gemüsepfanne	F,2,A, Z,G	Nudelgratin mit Spinat-/ Mozzarellahaube, Kräuter- soße, garniert mit Roter Beete	M,G, Z,A
	Nachspeise	Helle Fruchtgrütze	A,1,2, 3	Helle Fruchtgrütze	,1,2,3
Samstag 04.04.2026	Hauptgang	Eintopf mit bunter Gemüseeinlage, Kasselerfleisch und Landbrot	S, 2,3,8, Z,A	Vegetarischer Linseneintopf mit Landbrot	S, Z, A,3,8
	Nachspeise	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1 2	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1 2
Sonntag 05.04.2026 Ostern	Hauptgang	Roulade vom Rind mit Kartoffelkloß und Rotkohl	B,1,2, 3,A, Z	Kartoffelkloß mit Kräutern und Käsekern auf buntem Schmandgemüse	A,Z,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	MA,1

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung . Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.