Neue Rhön
Fachklinik für Suchterkrankungen

Speiseplan KW: 47 vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarsich	Zst / All
Montag 16.11.2026	Hauptgang	Penne in fleischiger Tomatensoße mit Garnitur vom Mozzarella	B,A,Z,M,G,1,2,3	Penne in vegetarischer Tomaten-/ Gemüsesoße mit Mozzarella	M,So,Se
	Nachspeise	Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
Dienstag 17.11.2026	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust im Kartoffelmantel an Lauchsoße	C,A,Z,M,G	Vegetarische Gemüsebällchen in Lauch-/ Käsesoße an Kartoffelgratin	A,Z,M,G
	Nachspeise	Sahniger Kirschquark	M,A,1	Sahniger Kirschquark	M,A,1
Mittwoch 18.11.2026	Hauptgang	Fränkische Rostbratwürstel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	S,A,Z,8,M,G1,2,3	Reibekuchen mit stückigem Apfelkompott	A,Z,G,1,2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 19.11.2026	Hauptgang	Klopse Königsberger Art in Kapernsoße mit Kartoffelbeilage und Rote Bete Salat	S,A,Z,8,1,2,3	Vegetarisches Soja Ragout und Kapern an Kartoffeln und Rote Bete Salat	So,A,Z,1,2,3
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,1	Rhöner Schmandcreme	M,A,1
Freitag 20.11.2026	Hauptgang	Seehechtfilet Müllerin Art mit mediterranem Gemüsereis und Tomatensoße	F,A,Z,1,2,3	Mediterran überbackenes Gemüseschnitzel an körnigem Kräuterreis und Tomatensoße	So,A,Z,M,G,1,2,3,
	Nachspeise	Helle Fruchtgrütze	M,A,1,2,3	Helle Fruchtgrütze	M,A,1,2,3
Samstag 21.11.2026	Hauptgang	Bunter Kohleintopf mit Einlage von der Bauernwurst und Kürbiskernbrötchen	S,A,Z,G	Bunter Kohleintopf mit zweierlei Kartoffeleinlage und Kürbiskernbrötchen	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1,2	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1,2
Sonntag 22.11.2026	Hauptgang	Putenragout in Kräutersoße an körnigem Reis und Brokkoligemüse	C,A,Z,M,G	Auflauf vom Brokkoli mit Parmesanhaube, Reis und Kräutersoße	A,Z,G,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,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.