Neue Rhön
Fachklinik für Suchterkrankungen

Speiseplan KW: 48 vom 23.11.2026 bis 29.11.2026

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarsich	Zst / All
Montag 23.11.2026	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	C,A,Z,M,G	Vegetarisches Sojasteak in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	So,A,Z,M,G
	Nachspeise	Karamellpudding	M,A,1	Karamellpudding	M,A,1
Dienstag 24.11.2026	Hauptgang	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Schinkenstreifen, Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,S,8,G,M,1,2,3	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,M,G,1,2,3
	Nachspeise	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1
Mittwoch 25.11.2026	Hauptgang	Hackfleischbällchen in Kräuterrahmsoße mit körnigem Reis und Gemüsegarnitur	S,A,Z,M,G	Pfannkuchen mit süßem Quark und Konfitüre	A,Z,M,G,1,2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 26.11.2026	Hauptgang	Schwenksteak mit kräftiger Soße, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	S,A,Z,	Vegetarisches Gemüsesteak mit Kräuterquark an Bohnen und Bratkartoffeln	A,Z,G,M,So
	Nachspeise	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,12	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,Z1
Freitag 27.11.2026	Hauptgang	Pangasiusfilet in cremiger Lauchsoße mit Kräuternudeln	F,A,Z,M,G	Vegetarisch gefüllte Canneloni in Parmesan-/ Kräutersoße	A,Z,G,M,
	Nachspeise	Cappuccinocreme	M,A,1	Cappuccinocreme	M,A,1
Samstag 28.11.2026	Hauptgang	Eintopf von gelben Erbsen und Lauch mit kräftiger Fleischeinlage, dazu Baguette	S,A,Z,8,G	Eintopf von gelben Erbsen und Lauch mit Croutons, dazu Baguette	A,Z,G,
	Nachspeise	Joghurtdessert Kirsch	M,A,12	Joghurtdessert Kirsch	M,A,12
Sonntag 29.11.2026	Hauptgang	Lecker gefüllter Fleischwickel vom Schwein mit Kartoffeln und Rotkohl	G,A,Z,S,2,3	Knuspriger Kartoffelrösti mit Gemüse-/ Käsehaube an Tomatensoße	A,Z,G,M,2,3
	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.