Neue Rhön
Fachklinik für Suchterkrankungen

Speiseplan KW: 49 vom 30.11.2026 bis 06.12.2026

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
Montag 30.11.2026	Hauptgang	Gemüsewickel vom Wirsing mit Kräuterpüree und Rahm- soße	S,A,Z,M,G 8	Vegetarisch gefüllter Gemüse-wickel mit Kräuterpüree und Rahmsoße	A,Z,G,M
	Nachspeise	Pistazienpudding	M,A,1	Pistazienpudding	M,A,1
Dienstag 01.12.2026	Hauptgang	Würziger Kartoffelgratin mit Wurst- / Gemüseeinlage an Kräutersoße	S,A,Z G,M, 8	Kartoffel- / Gemüsegratin mit Weichkäse und Kräutersoße	A,Z, W,G
	Nachspeise	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1
Mittwoch 02.12.2026	Hauptgang	Geflügelsteak in fruchtiger Currysoße mit Nudeln und Fingemöhren	C,A,Z,G,M, 1,2,3	Badischer Kirschblotzer mit Vanillecreme	A,Z,G,M,1, 2,3,
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 03.12.2026	Hauptgang	Pikanter Fleischspieß in würziger Soße mit Balkangemüse auf Kräuterreis	S,A,Z,G,2, 3	Vegetarisches Ragout von Soja und Gemüse auf Kräuterreis	So,A, Z,M, G
	Nachspeise	Nougatcreme	M,A,1	Nougatcreme	M,A,1
Freitag 04.12.2026	Hauptgang	Tilapfilet mit Gemüse-/ Käsehaube an Kartoffelbeilage und leichter Soße	F,A,Z,G,M,	Mediterrane Gemüseplätzchen mit Weichkäse an Rahmgemüse und Kartoffeln	A,Z,M,G
	Nachspeise	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2
Samstag 05.12.2026	Hauptgang	Gemüsesuppe Schwäbische Art mit Einlage von Maultaschen & Wurst, Brötchen	S,A,Z,8,G, M	Vegetarische Gemüsesuppe mit Einlage von Maultaschen, dazu ein Brötchen	A,Z,G,M,
	Nachspeise	Joghurtdessert Mango	M,A,1	Joghurtdessert Mango	M,A,1
Sonntag 06.12.2026	Hauptgang	Hähnchenfilet im Schinken-mantel an Reis und tomatisierter Gemüsepfanne	C,A,Z,1,2,3	Vegetarisch gefüllte Gurken-schiffchen an Reis und Gemüsesoße	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.