



KW 18 – 29.04.–05.05.2024

BDH-Klinik Vallendar
Zentrum für neurologische Rehabilitation
mit Beatmungsmedizin-
Medizinisch-berufliche Rehabilitation

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen
vorbehalten

Vollkost-Menü

Vegetarisches Menü

Sonderkost

Mo – 29.04.

Tagessuppe i,a,c

Chili sin carne a,i, Vollkornreis,
Salatbüfett

Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 774, E: 44, F: 44, KH: 62

Tagessuppe g,i

Chili sin carne a,i, Vollkornreis,
Salatbüfett

Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 644, E: 24, F: 33, KH: 69

Cremesuppe g,i

Nudeln a,c, Gemüse-Tomatensoße a,i,
Salatbüfett

Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 774, E: 44, F: 44, KH: 62

Di – 30.04.

Cremesuppe a,i,g

hausgem. Frikadellen c,a,j,
Kartoffeln, Möhrengemüse
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 774, E: 44, F: 44, KH: 62

Cremesuppe a,i,g

Gemüsefrikadellen a,c,
Kartoffeln, Möhrengemüse a,g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 820, E: 42, F: 34, KH: 68

Cremesuppe a,i,g

hausgem. Frikadellen c,a,j,
Kartoffeln, Möhrengemüse a,g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 774, E: 44, F: 44, KH: 62

Mi – 01.05.

Tagessuppe a,g,i

Minigrillhaxen,
Zucchini-gemüse, Kartoffelecken
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 745, E: 52, F: 39, KH: 62

Tagessuppe a,g,i

Apfelpfannkuchen g,a,i,
Vanillesoße g

Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 590, E: 16, F: 22, KH: 90

Cremesuppe a,g,i

Schweinesteak natur,
Kartoffeln, Gemüse a,g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 604, E: 38, F: 23, KH: 62

Do – 02.05.

Cremesuppe i,g

Hähnchenbrust provenzalisch a,c,
Weizen-Risotto g, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 580, E: 28, F: 31, KH: 66

Cremesuppe i,g

Fettuccine mit Tomaten-
Basilikumsoße und Mozzarella g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 740, E: 28, F: 35, KH: 90

Cremesuppe a,g,i

Hähnchenbrust natur,
Kartoffelpüree g, Gemüse
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 515, E: 34, F: 18, KH: 40

Fr – 03.05.

Tagessuppe i

Seelachsfilet d,g, Senfsoße g,
Salzkartoffeln, Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 484, E: 42, F: 16, KH: 52

Tagessuppe i,

Süßkartoffelpfanne, Köttbullar a,g,
Salatbüfett
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 555, E: 10, F: 13, KH: 83

Cremesuppe a,g

Pangasiusfilet d, Senfsoße g,
Kartoffeln, Gemüse g
Dessert g, Gebäck a, Obst

K: 434, E: 24, F: 18, KH: 45

Sa – 04.05.

hausgemachte Gulaschsuppe i
mit Brötchen 2

Obstquark g, Kaffeestück a, Obst

K: 950, E: 38, F: 49, KH: 70

Gemüseintopf i

Obstquark g, Kaffeestück a, Obst

K: 650, E: 23, F: 26, KH: 69

Gemüseintopf

mit Bockwurst ohne Haut

K: 670, E: 21, F: 25, KH: 59

So – 05.05.

Rindfleischsuppe mit Eierstich i,c

Lendenbraten a,g,j, Kartoffelgratin c,g,
Sommergemüse i
Eis a,g, Gebäck a, Obst

K: 550, E: 31, F: 30, KH: 63

Cremesuppe i

Sellerieschnitzel a,c,f,g,j,
Kartoffelgratin c,g, Sommergemüse i
Eis a,g, Gebäck a, Obst

K: 715, E: 36, F: 45, KH: 62

Cremesuppe i,a,g

Lendenbraten a,g,j, Kartoffeln,
Sommergemüse i
Eis a,g, Gebäck a, Obst

K: 510, E: 21, F: 23, KH: 63

Zusatzstoffe: 1 = Geschmacksverstärker 2 = Phosphat a = Gluten c = Eier d = Fisch f = Soja
g = Laktose h = Schalenfrüchte i = Sellerie j = Senf