

Speiseplan Rehaklinik WIEN Baumgarten

V 03 2021

1

Mittagessen	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	18. Jan.	19. Jan.	20. Jan.	21. Jan.	22. Jan.	23. Jan.	24. Jan.
Suppe	Klare Erdäpfelsuppe	Karfiolcremesuppe	Klare Rindsuppe mit Leberknödel	Maiscremesuppe	Grießsuppe mit Karottenstreifen	Bärlauch-cremesuppe	Klare Rindsuppe mit Einlage
Menü 1 Vollkost	Rindsragout mit Pilzen und Nockerln	Lasagne (S/R) mit Paradeissauce	Gebackenes Schweinsschnitzel (S) mit Petersilerdäpfeln	Gebr. Leberkäse (S) mit Rahmgemüse und Rösterdäpfeln	Seehechtfilet auf Ratatouillegemüse m. Naturreis	Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce mit Krokettten und Gemüse
Dessert	Joghurt mit Früchten	Früchtekuchen	Melonencreme	Kirschenkompott	Schokolade-Kokoskuchen	Bananencreme	Eingemachte Waldbeeren
Suppe	Spargel-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Kräuter-cremesuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Gemüse-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Paradeis-cremesuppe
Menü 2 Herzgesunde Kost	Wildlachfilet auf buntem Gemüse mit Kürbisrisotto	Hühnerfilet mit Erdäpfel und cremigem Blattspinat	Fischragout mit Marktgemüse und Duftreis	Bunte Gemüse-Ebly Pfanne mit Grana Padano	Gebatene Hühnerstreifen mit Asiagemüse und Eiernudeln	Gemüse-Pizzaschnitte	Esterhazy-Rindsbraten mit Bandnudeln
Dessert	Joghurt mit Früchten	Apfelmus	Melonencreme	Kirschjoghurt	Frische Früchte mit süßem Rahm	Bananencreme	Eingemachte Waldbeeren
Suppe	Spargel-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Kräuter-cremesuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Gemüse-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Paradeis-cremesuppe
Menü 3 Reduktions Kost ca. 1200 Kalorien / Tag	Wildlachfilet auf buntem Gemüse mit Kürbisrisotto	Hühnerfilet mit Erdäpfel und cremigem Blattspinat	Fischragout mit Marktgemüse und Duftreis	Bunte Gemüse-Ebly Pfanne mit Grana Padano	Gebatene Hühnerstreifen mit Asiagemüse und Eiernudeln	Gemüse-Pizzaschnitte	Esterhazy-Rindsbraten mit Bandnudeln
Dessert	Joghurt mit Früchten	Apfelmus	Melonencreme	Kirschjoghurt	Frische Früchte mit süßem Rahm	Bananencreme	Eingemachte Waldbeeren
Suppe	Spargel-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Kräuter-cremesuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Gemüse-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Paradeis-cremesuppe
Menü 4 Vegetarisch	Makkaroni mit Käsesauce	Griechischer Gemüsetopf mit Schafkäse, Oliven und Fladenbrot	Geröstete Knödel mit Ei und Schnittlauch	Topfen-Palatschinken mit Vanille-Zimtsauce	Süßkartoffelpfanne mit Gemüse und Bohnen	Pasta mit Kräuterpesto und Cherrytomaten	Vegetarisch gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Erdäpfeln
Dessert	Joghurt mit Früchten	Früchtekuchen	Melonencreme	Kirschenkompott	Schokolade-Kokoskuchen	Bananencreme	Eingemachte Waldbeeren

Unser Küchenleiter informiert Sie gerne, ob in unseren Speisen allergene Zutaten enthalten sind. Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass Spuren anderer Allergene enthalten sein können.

Änderungen vorbehalten!

Für Fragen, Wünsche und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

(S) Speise beinhaltet Schweinefleisch



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

Speiseplan Rehaklinik WIEN Baumgarten

V 03 2021

1

Abendessen	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	18. Jan.	19. Jan.	20. Jan.	21. Jan.	22. Jan.	23. Jan.	24. Jan.
Vorspeise	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat
Menü 1	Preßwurstsalat (S) mit rotem Zwiebel	Erdäpfelgulasch mit Wursteinlage (S) und Gebäck	Vitello Tonnato mit feiner Garnitur	Winzerplatte (S) fein garniert	Rustikaler Rösti mit Schinken und Käse überbacken	Wurstsalat (S) fein garniert mit Gebäck	Geflügel-Curry-Salat mit Ananas und Erbsen
Menü 2 Vegetarisch	Zartweizensalat mit Gemüse und Joghurtdressing	Vegetarisches Erdäpfelgulasch mit Gebäck	Bärlauchaufstrich fein garniert	Paprika-Aufstrich nach Liptauer Art fein garniert	Rösti mit Gemüse und Käse überbacken	Käsesalat fein garniert mit Gebäck	Tomate-Mozzarella mit Pesto
Dessert	Smoothie	Marillenknoedel	Tongabohnen-creme	Baumkuchen	Topfenschmarrn Zwetschkenröster	Fruchtcocktail	Erdbeer Panna cotta

(S) Speise beinhaltet Schweinefleisch

Unser Küchenleiter informiert Sie gerne, ob in unseren Speisen allergene Zutaten enthalten sind. Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass Spuren anderer Allergene enthalten sein können.

Änderungen vorbehalten!

Für Fragen, Wünsche und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

MSC-C-54115

Wir wünschen Guten Appetit!

