Speiseplan Rehaklinik WIEN Baumgarten

rehaklinik WIEN Baumgarten
Ein Gesundheitseinrichtung der VAMED

KW 24 2021 4

Mittagessen	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	14. Jun.	**15. Jun.**	**16. Jun.**	**17. Jun.**	**18. Jun.**	**19. Jun.**	**20. Jun.**
Suppe	Erdäpfel-Cremesuppe	Klare Rindsuppe mit Bröselknödel	Schwarzwurzel-Cremesuppe	Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten	Kürbiscremesuppe	Klare Rindsuppe mit Einlage	Spargelcremesuppe
Menü 1 Vollkost	Putenspieß mit Tomatenreis und Tzatziki	Wursthörnchen (S)	Rindsragout mit Erdäpfelknödeln u. Speck (S) - Kohlsprossen	Chorizo (S) Carbonara mit Penne	Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffelsalat und Sauce Tatare	Holzfällersteak (Schweins Schopf) mit Braterdäpfeln und Gemüse	Grammelknödel (S) mit warmen Krautsalat
Dessert	Frischer Fruchtsalat	Krapfen	Mascarponecreme mit Erdbeere	Apfelkompott	Schokocreme-Kuchen	Melonencocktail	Zwetschkenkuchen
Suppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Dillcremesuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Selleriecreme-suppe	Klare Suppe mit Profiteroles	Gemüse-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage
Menü 2 Herzgesunde Kost	Fischlaibchen auf Asiagemüse mit Erdäpfeln und Limettendip	Gefüllte Hühnerbrust mit Kräuterreis und Bohnengemüse	Hokifilet auf Tagliatelle mit Zucchini-Paradeisgemüse	Cremespinat mit Rösterdäpfeln und hartgekochtem Ei	Geflügelragout mit Kräuterjus, Naturreis und Marktgemüse	Gek. Rindfleisch mit Erdäpfelschmarrn u. Fisolengemüse	Fruchtiges Curry mit Erbsenschoten und Duftreis
Dessert	Frischer Fruchtsalat	Bircher Müsli	Mascarponecreme mit Erdbeere	Apfelkompott	Heidelbeerjoghurt	Melonencocktail	Haselnuss- Pudding
Suppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Dillcremesuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Selleriecreme-suppe	Klare Suppe mit Profiteroles	Gemüse-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage
Menü 3 Reduktions Kost ca. 1200 Kalorien / Tag	Fischlaibchen auf Asiagemüse mit Erdäpfeln und Limettendip	Gefüllte Hühnerbrust mit Kräuterreis und Bohnengemüse	Hokifilet auf Tagliatelle mit Zucchini-Paradeisgemüse	Cremespinat mit Rösterdäpfeln und hartgekochtem Ei	Geflügelragout mit Kräuterjus, Naturreis und Marktgemüse	Gek. Rindfleisch mit Erdäpfelschmarrn u. Fisolengemüse	Fruchtiges Curry mit Erbsenschoten und Duftreis
Dessert	Frischer Fruchtsalat	Bircher Müsli	Mascarponecreme mit Erdbeere	Apfelkompott	Heidelbeerjoghurt	Melonencocktail	Haselnuss- Pudding
Suppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Dillcremesuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Selleriecreme-suppe	Klare Suppe mit Profiteroles	Gemüse-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage
Menü 4 Vegetarisch	Gebratene Schupfnudeln auf Gemüse-Krensauce	Schwammerlsauce mit Serviettenknödel	Vegetarischer Burger (Bohnen, Pilze, Avocado, Äpfel)	Nougatknödel mit Zuckerbröseln und süßem Rahm	Veg. Moussaka (Erdäpfel, Aubergine und Zucchini)	Krautfleckerln	Topfenlasagne mit Vanillesauce
Dessert	Frischer Fruchtsalat	Krapfen	Mascarponecreme mit Erdbeere	Apfelkompott	Schokocreme-Kuchen	Melonencocktail	Zwetschkenkuchen

(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

Speiseplan Rehaklinik WIEN Baumgarten

rehaklinik WIEN Baumgarten
Ein Gesundheitseinrichtung der VAMED

KW 24 2021 4

Abendessen	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	14. Jun.	15. Jun.	16. Jun.	17. Jun.	18. Jun.	19. Jun.	20. Jun.
Vorspeise	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat	Tagessuppe und Salat
Menü 1	Heurigenplatte (S) fein garniert	Fisolengulasch mit Wursteinlage (S) und Salzerdäpfeln	Rindfleischsalat mit Essiggurkerln, Paprika und rotem Zwiebel	Thunfischsalat fein garniert	Bratwurst (S) mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut	Schinken-Mousse-Nockerln (S) auf Blattsalat	Gem. Salatteller mit gebratenen Hühnerstreifen
Menü 2 Vegetarisch	Aufstrich-Variation fein garniert	Fisolengulasch mit Salzerdäpfeln	Reisnudelsalat mit Asiatischem Gemüse	Cottage Cheese mit Kräutern und Garnitur	Pasta Arrabiata mit Parmesan	Paradeiser-Käse-Salat mit Rucola	Gem. Salatteller mit Feta Käse
Dessert	Bananencreme	Kipferlschmarrn	Vanille-Himbeer-Pudding	Kuchenauswahl	Zwetschkenknödel im Glas (kalt)	Creme Caramel	Birnenkompott

(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!