

Speiseplan Rehaklinik WIEN Baumgarten

KW 48 2021

4

| Mittagessen | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |
|---|--|---|---|---|--|--|--|
| | 29. Nov. | 30. Nov. | 1. Dez. | 2. Dez. | 3. Dez. | 4. Dez. | 5. Dez. |
| Suppe | Erdäpfel-Cremesuppe | Klare Rindsuppe mit Bröselknödel | Schwarzwurzel-Cremesuppe | Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten | Geflügel Cremesuppe | Klare Rindsuppe mit Einlage | Spargelcremesuppe |
| Menü 1 Vollkost | Putenspieß mit Tomatenreis und Tzatziki | Reisfleisch (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 | Dänische Knuspercreme | Krapfen | Mascarponecreme mit Erdbeere | Apfelkompott | Schokocreme-Kuchen | Melonencocktail | Zwetschkuchen |
| Suppe | Klare Suppe mit Teigwaren | Dillcremesuppe | Klare Suppe mit Teigwaren | Selleriecremesuppe | Klare Suppe mit Profiteroles | Gemüsecremesuppe | 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 Salzkartoffeln und hartgekochtem Ei | Geflügelragout mit Kräuterjus, Naturreis und Marktgemüse | Fruchtiges Curry mit Erbsenschoten und Duftreis | Gek. Rindfleisch mit Erdäpfelschmarrn u. Fisolengemüse |
| Dessert | Dänische Knuspercreme | Bircher Müsli | Mascarponecreme mit Erdbeere | Apfelkompott | Heidelbeerjoghurt | Melonencocktail | Haselnuss- Pudding |
| Suppe | Klare Suppe mit Teigwaren | Dillcremesuppe | Klare Suppe mit Teigwaren | Selleriecremesuppe | Klare Suppe mit Profiteroles | Gemüsecremesuppe | 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 Salzkartoffeln und hartgekochtem Ei | Geflügelragout mit Kräuterjus, Naturreis und Marktgemüse | Fruchtiges Curry mit Erbsenschoten und Duftreis | Gek. Rindfleisch mit Erdäpfelschmarrn u. Fisolengemüse |
| Dessert | Dänische Knuspercreme | Bircher Müsli | Mascarponecreme mit Erdbeere | Apfelkompott | Heidelbeerjoghurt | Melonencocktail | Haselnuss- Pudding |
| Suppe | Klare Suppe mit Teigwaren | Dillcremesuppe | Klare Suppe mit Teigwaren | Selleriecremesuppe | Klare Suppe mit Profiteroles | Gemüsecremesuppe | Klare Suppe mit Einlage |
| Menü 4 Vegetarisch | Gebratene Schupfnudeln auf Gemüse-Krensaucе | 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 | Dänische Knuspercreme | Krapfen | Mascarponecreme mit Erdbeere | Apfelkompott | Schokocreme-Kuchen | Melonencocktail | Zwetschkuchen |

(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.



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

KW 48 2021

4

| Abendessen | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |
|---------------------------|-----------------------------------|---|---|--|---|---|--|
| | 29. Nov. | 30. Nov. | 1. Dez. | 2. Dez. | 3. Dez. | 4. Dez. | 5. Dez. |
| 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 | Teller Sülze vom Rind mit Oberskren und Karottensalat | Thunfischsalat fein garniert | Bratwurst (S) auf Sauerkraut mit Frankensbrot | 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 | Kuchen | 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!

