

Speiseplan Rehaklinik WIEN Baumgarten

KW 47 2022

1

Mittagessen	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	21. Nov.	22. Nov.	23. Nov.	24. Nov.	25. Nov.	26. Nov.	27. Nov.
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	Gebackener Käse mit gebratenen Kartoffelscheiben und Preiselbeeren	Blunzen Gröst'l	Paprikarahm-geschnetzeltes vom Huhn mit Spiralen	Seehechtfilet auf Ratatouillegemüse m. Naturreis	Lasagne (S/R) mit Paradeissauce	Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce mit Krokettten und Gemüse
Dessert	Joghurt mit Früchten	Früchtekuchen	Melonencreme	Kirschenkompott	Schokoladen-Kokoskuchen	Bananencreme	Eingemachte Waldbeeren
Suppe	Spargel-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Paradeis-cremesuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Gemüse-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Kräuter-cremesuppe
Menü 2 Vitale Kost	Wildlachfilet auf buntem Gemüse mit Bärlauchrisotto	Hühnerfilet mit Erdäpfeln und cremigem Blattspinat	Fischragout mit Marktgemüse und Duftreis	Bunte Gemüse-Ebly Pfanne mit Grana Padano	Gebratene 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	Paradeis-cremesuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Gemüse-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Kräuter-cremesuppe
Menü 3 Reduktions Kost ca. 1200 Kalorien / Tag	Wildlachfilet auf buntem Gemüse mit Bärlauchrisotto	Hühnerfilet mit Erdäpfeln und cremigem Blattspinat	Fischragout mit Marktgemüse und Duftreis	Bunte Gemüse-Ebly Pfanne mit Grana Padano	Gebratene 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	Paradeis-cremesuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Gemüse-cremesuppe	Klare Suppe mit Einlage	Kräuter-cremesuppe
Menü 4 Vegetarisch	Makkaroni mit Cheddarsauce	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	Schokoladen-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.



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

(S) Speise beinhaltet Schweinefleisch

Speiseplan Rehaklinik WIEN Baumgarten

KW 47 2022

1

Abendessen	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	21. Nov.	22. Nov.	23. Nov.	24. Nov.	25. Nov.	26. Nov.	27. Nov.
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 (Kalbfleisch mit Thunfischsauce), fein garniert	Winzerplatte (S) fein garniert	Polpetti mit Reis und Tomatenragout	Wurstsalat (S) fein garniert mit Gebäck	Geflügel-Curry-Salat mit Ananas und Erbsen
Menü 2 Vegetarisch	CousCous-Salat mit Gemüse und Kräuter-Knoblauch-Dressing	Vegetarisches Erdäpfelgulasch mit Gebäck	Bärlauchaufstrich mit Brot	Paprika-Aufstrich nach Liptauer Art fein garniert	Rösti mit Gemüse und Käse überbacken	Kichererbsensalat mit Tofu	Tomate-Mozzarella mit Pesto
Dessert	Smoothie	Marillenknödel im Glas (kalt)	Tongabohnen-creme	Sacherschnitte	Zitronencreme kuchen	Fruchtcocktail	Erdbeer-Panna Cotta

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

MSC-C-54115

Wir wünschen Guten Appetit!

