Speiseplan von Montag, 25.03.2024 bis Sonntag, 31.03.2024

rehaklinik WIEN Baumgarten

KW 13	Montag, 25.03.2024	Dienstag, 26.03.2024	Mittwoch, 27.03.2024	Donnerstag, 28.03.2024	Freitag, 29.03.2024	Samstag, 30.03.2024	Sonntag, 31.03.2024
Mittag Suppe	Petersiliencremesuppe G,	Klare Grießsuppe A, Karottenstreifen	Selleriesuppe L,	Klare Suppe mit Muscheln A, C,	Knoblauchcremesuppe	Klare Suppe mit Bröselknödel A, C, G,	Linsensuppe L,
Mittag Vollkost	Fritatta mit Spinat, Feta C, G, Salzkartoffeln	Pizza Margaritha A, C, F, G, H,	Gebackenes Hühnerschnitzel A, C, Kartoffelsalat M,	Grießauflauf A, C, G, Beerensauce	Risotto C, G, Saisonales Gemüse	Gekochter Selchschopf M, Kartoffelpüree G, O, Rahmkraut	veg. Tortellini mit Gemüsesauce A, C, G, L
Mittag Vitalkost	Haschee Hörnchen A, C,	Fischlaibchen D, O, Asiagemüse F, G, O, Basmatireis Limettendip C, G, M,	Ebly-Kichererbsenpfanr mit Karotten, Erbsen & Lauch A,	Rahmspinat F, G, Butterkartoffel G, Spiegelei C,	Lachs - Gemüse Lasagne	Gebratene Eierreis mit Wok-Gemüse C, F, G, Sojasauce A, F, G,	Kalbshalsbraten Gemüse L, Petersilkartofferl G, M,
Mittag Nachspeise	Ananaskompott	Joghurt mit Früchten F, G,	Haselnusspudding G, H,	Topfennockerl F, G, Fruchtspiegel	Smoothie A,	Tonkabohnencreme G,	Marmorkuchen A, C, G,
Abend Suppe	Petersiliencremesuppe G,	Klare Grießsuppe A, Karottenstreifen	Selleriesuppe L,	Klare Suppe mit Muscheln A, C,	Knoblauchcremesuppe	Klare Suppe mit Bröselknödel A, C, G,	Linsensuppe L,
Abend Vollkost	Roast Beef M, Essiggemüse O, Sauce Tartare C, M,	Haussulz mit Zwiebel und Kürbiskernöl	Räucherfisch D, Oberskren F, G, O,	Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln M,	Überbackene Schinkenfleckerl A, C, G, L	Leberstreichwurst G, Saunaschinken L,	Speckaufstrich Gefüllte Eier
Abend Vitalkost	Tomatenaufstrich G, Melanzaniaufstrich G,	Spaghetti A, Zucchinigemüse Paprikarauchsauce F, G, O, Mozzarellascheiben G, Rohkost	Bergbaron & Brie G, Rohkost	Feta-Topfenaufstrich G, Gouda G, Rohkost	Asiatischer Linsen-Tofusalat A, F, G, L O, Rohkost	Landfrischkäse G, Schnittkäse G, Rohkost	Zartweizen-Kichererbse Zucchini Tomaten Gurken Rohkost
Abend Nachspeise	Naturjoghurt /Obst der Saison G,	Topfencreme mit Kirschen G,	Zwetschkenkompott	Naturjoghurt /Obst der Saison G,	Pudding mit Kaffeegeschmack G,	Pfirsichmus	Obst nach Saison

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier von Geflügel, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch von Säugetieren, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesamsamen, O) Sulfite und Schwefeloxid; P) Lupinen, R) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch **Suballergene:** WZ) Weizen, RO) Roggen, HA) Hafer, GE) Gerste, DI) Dinkel, KA) Kamut, MA) Mandel, HN) Haselnuss, WA) Wallnuss, CA) Cashew, PE) Pekanuss, PA) Paranuss, PI) Pistazie, MC) Macadamia-Nuss, QE) Queensland-Nuss **Deklarationspflichtige Stoffe:** 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Geschwefelt, 6) Geschwärzt, 7) Gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel, 10) Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt.

Trotz allergrößter Sorgfalt kann keine Garantie für die korrekte Ausweisung der angegebenen Allergene übernommen werden!