



Name: _____

Küche / Cafeteria / Rollender Mittagstisch
Ralf Maldener [Küchenleiter]
 Tel. (0 68 05) 960 - 0 • Fax (0 68 05) 960 - 1183
 r.maldener@bb-rilchingen.de - info@bb-rilchingen.de



Barmherzige Brüder
Rilchingen

Speiseplan vom 18.01.2021 - 24.01.2021

X

X

X

Tag	Menü 1 - 7,98€	Menü 2 - 7,98€	Abendauswahl - 4,94€
Mo., 18.01.	Kartoffel-Rahm-Suppe ^{2,b,h,j} Spaghetti ^{a,a1} Hackfleischsoße ^j Blattsalat Italia Salatsoße klar ^{12,k} Apfel frisch	Kartoffeleintopf ^{2,13,b,h,j,m} gefüllter Pfannkuchen ^{a,a1,b,d,h} Vanillesoße ^{b,h} Apfel frisch	Champignonlyoner ^{1,2,3,g,j,k,m} Mortadella ^{1,2,16} Tilsiterkäse ^h Cornichons ⁴ Butter ^{b,h} Tee und Brotauswahl ^a
Di., 19.01.	Selleriecremesuppe ^{a,a1,b,h,j} Eier in Senfsoße ^{a,a1,b,d,h,j,k} Salzkartoffeln ^{46,2,a,b,h} Karottengemüse natur ^{b,h} Kirschjoghurt ^{b,h}	Selleriecremesuppe ^{a,a1,b,h,j} Geflügel - Bratwurst ^k Currysoße ^{12,a,a1,b,h} Bratkartoffeln Rohkostsalat "Gärtnerin" ^{12,b,d,h} Kirschjoghurt ^{b,h}	Blutzungenwurst Braunschweiger ^{1,2} Milkana Ecke ^{1,b,h} Rote Beete ^{2,4} Butter ^{b,h} Tee und Brotauswahl ^a
Mi., 20.01.	Graupensuppe ^{3,12,a,a1,a5,j,k} Hähnchenbrust "Piccata" ^{1,a,a1,b,d,h} Nudeln mit Pesto ^{1,2,a,a1,b,d,h,i,4} gem. Blattsalat Salatsoße creme ^{12,b,d,h} griechischer Joghurt mit Honig ^{b,h}	Graupensuppe ^{3,12,a,a1,a5,j,k} saarl. Geheirade ^{a,a1,b,d,h,j} gem. Blattsalat Salatsoße creme ^{12,b,d,h} griechischer Joghurt mit Honig ^{b,h}	Jagdwurst ^{1,2,3,g,j,k,m} Zwiebelwurst ^{1,2,j,k} Edamerkäse ^h Dillschnitte ^{2,12,k} Butter ^{b,h} Tee und Brotauswahl ^a
Do., 21.01.	Blumenkohlcremesuppe ^{2,b,h,j} Gnocchi Formaggio ^{a,a1,b,d,h} Bechamelsoße ^{a,a1,b,h} Blattspinat ^{b,h} Pfirsichkompott ²	Blumenkohlcremesuppe ^{2,b,h,j} Putengeschnetzeltes "Züricher" ^{2,b,h} Mischgemüse ^{a,a1,b,h} Vollkornreis ^j Pfirsichkompott ²	Sülze ^{1,2,12,g,j,k} Pfälzer Blutwurst Tilsiterkäse ^h Tee und Brotauswahl ^a Butter ^{b,h}
Fr., 22.01.	Geröstete Grießsuppe ^{3,12,a,a1,b,h,k} Blumenkohlaufauf ^{2,13,b,h,m} Kartoffel Rösti Buttermilchdessert Orange Limette ^{b,h}	Geröstete Grießsuppe ^{3,12,a,a1,b,h,k} Hoki- Fischfilet i. Backteig ^{a,a1,b,e,h} Remouladensoße ^{2,4,12,13,a,a1,b,d,h,m} Kartoffelsalat ¹² Blattsalat Italia Buttermilchdessert Orange Limette ^{b,h}	gek. Schinken ^{1,2,3,16,j,k} Rindersalami Frischkäse ^{b,h} Tomate und Gurke Butter ^{b,h} Tee und Brotauswahl ^a
Sa., 23.01.	Salatvorspeise ^{2,12,13,a,a1,b,d,h,m} Brechbohneintopf ^{1,2,3,12,13,a,a1,j,k,m} Mettwurst ^{1,2,16,j,k} Plunderteilchen ^{12,a,a1,b,h}	Salatvorspeise ^{2,12,13,a,a1,b,d,h,m} Spinat Knuspermedaillon ^{a,a1,a2,b,d,h,j} Champignon-Sahnesoße ^{b,h,j} Kartoffelpüree ^{b,h} Plunderteilchen ^{12,a,a1,b,h}	Hähnchenschenkel Nudelsalat ^{2,12,13,a,a1,b,d,h,m} Tee und Brotauswahl ^a

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
 Allergene: (46) mit Stärke; (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (a5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (b) Laktose; (d) Eier und -erzeugnisse; (e) Fisch und -erzeugnisse; (g) Soja und -erzeugnisse; (h) Milch und -erzeugnisse; (i) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (i4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (j) Sellerie und -erzeugnisse; (k) Senf und -erzeugnisse; (m) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben



Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten





Name: _____

Küche / Cafeteria / Rollender Mittagstisch
Ralf Maldener [Küchenleiter]
Tel. (0 68 05) 960 - 0 • Fax (0 68 05) 960 - 1183
r.maldener@bb-rilchingen.de - info@bb-rilchingen.de



**Barmherzige Brüder
Rilchingen**

Speiseplan vom 18.01.2021 - 24.01.2021

X

X

X

Tag	Menü 1 - 7,98€		Menü 2 - 7,98€		Abendauswahl - 4,94€	
So., 24.01.	Kräutercremesuppe ^{a,a1,b,h,j} Schweinefilet in Champignonsoße ^{a,a1,b,h,j} Petersilienkartoffeln ^{46,2,a,b,h} Leipziger Allerlei Gemüse ^{a,a1,b,h} Pudding Panna Cotta ^{b,h}		Kräutercremesuppe ^{a,a1,b,h,j} Blumenkohl-Käsebratling ^{12,a,a1,b,h} Petersilienkartoffeln ^{46,2,a,b,h} Leipziger Allerlei Gemüse ^{a,a1,b,h} Pudding Panna Cotta ^{b,h}		Bratenaufschnitt Gouda ^h Weißkohlsalat ^{d,k} Butter ^{b,h} Tee und Brotauswahl ^a	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
 Allergene: (46) mit Stärke; (a) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (a2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (a5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (b) Laktose; (d) Eier und -erzeugnisse; (e) Fisch und -erzeugnisse; (g) Soja und -erzeugnisse; (h) Milch und -erzeugnisse; (i) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (i4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (j) Sellerie und -erzeugnisse; (k) Senf und -erzeugnisse; (m) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

