

Cafeteria Bad Soden

1. Woche	Tagessuppe	Vollkost	Vegetarisch - Leichte Vollkost	Leichte Vollkost	Tagesdessert
Montag	Gemüsebrühe mit Gemüse und Sternennudeln ^{A, A1, C, I}	Fischroulade ^{A, A1, D, G, G1} Dillsoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffeln	Karotten-Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln	Hähnchenbrust Currysoße ^{G, G1} Zucchini Gabelspaghetti ^{A, A1}	Tagesdessert
Dienstag	Spargelsuppe	Putensteak Tomatensoße Kaisergemüse Kartoffeln	Sojabolognese ^{F, I} Vollkorn Fusilli ^{A, A1} kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J}	Gemüse Eintopf m. Rind u. Reis ^I Roggenbrot ^{A, A2}	Tagesdessert
Mittwoch	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Backerbsen ^{A, A1, C, I}	Gedünsteter Seelachs ^D Schnittlauchsoße ^{G, G1} Erbsen Reis	Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffeln	Schweinesteak (Tom.-Moz.) ^{C, G, G1} Rosmarinsoße kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Kartoffeln	Tagesdessert
Donnerstag	Brokkolisuppe kl.	Hähnchenbrust Rahmsoße ^{G, G1} Karotten Kartoffelgratin ^{G, G1}	Gefüllte Paprika ^{A, A5, G, G1, 2} Tomatensoße Reis	Rinderragout ^I Prinzessbohnen Spätzle ^{A, A1, C}	Tagesdessert
Freitag	Hühnerbrühe mit Gemüse und Reis ^I	Backfisch ^{A, A1, D} Kräutersoße ^{G, G1} Erbsen-Möhren Kräuterreis	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Schnittlauchsoße ^{G, G1} Kaisergemüse Kartoffeln	Rinderbraten Preiselbeersoße Romanesco Kartoffeln	Tagesdessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff

Ihr Küchenteam wünscht - Guten Appetit - Menüwunscherfassungszeiten: Mo - Sa von 08:00 bis 11:30 Uhr

Änderungen vorbehalten

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte die Diätassistentin an.

Cafeteria Bad Soden

2. Woche	Tagessuppe	Vollkost	Vegetarisch - Leichte Vollkost	Leichte Vollkost	Tagesdessert
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I}	Hähnchenbrust Bratensoße Kaisergemüse Kartoffeln	Blumenkohl- Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Zartweizen ^{A, A1}	Rindergeschnetzeltes Karotten Fusilli ^A	Tagesdessert
Dienstag	Kartoffelsuppe kl.	Bratwurst vom Schwein ¹  Senfsoße ^J Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Kartoffeln	Gemüsebolognese ^I Gabelspaghetti ^{A, A1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8}	Gedünsteter Seelachs ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} Basmatireis	Tagesdessert
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, I}	Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7}  Zwiebelsoße Sauerkraut Kartoffelpüree ^{G1}	Gemüse Eintopf m. Reis ^I Roggenbrot ^{A, A2}	Hähnchenbrust Rosmarinsoße Prinzessbohnen Petersilienkartoffeln	Tagesdessert
Donnerstag	Geflügelsuppe	Schweineschnitzel ^{A, A1}  Bratensoße Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Kartoffeln	Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Kaisergemüse Sesamkartoffeln ^K	Rindergulasch kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Reis	Tagesdessert
Freitag	Feiertag				

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (K) Sesamsamen und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt

Cafeteria Bad Soden

3. Woche	Tagessuppe	Vollkost	Vegetarisch - Leichte Vollkost	Leichte Vollkost	Tagesdessert
Montag	Hühnerbrühe mit Gemüse und Reis ¹	Gefüllte Paprika (Schwein/Rind) ^{A, A1, C, G, G1}  Tomatensoße Kartoffeln	Gemüse Couscous ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1}	Putengeschnetzeltes Karotten- Blumenkohlgemüse Spätzle ^{A, A1, C}	Tagesdessert
Dienstag	Blumenkohlsuppe	Rindergulasch Kaisergemüse Spätzle ^{A, A1, C}	Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Zucchini Kartoffeln	Gemüseintopf (Huhn/Gabelspaghetti) ^{A, A1, I} Roggenbrot ^{A, A2}	Tagesdessert
Mittwoch	Gemüsebrühe mit Gemüse und Backerbsen ^{A, A1, C, I}	Kohlroulade (Schwein) ^{G, G1, J}  Bratensoße kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Kartoffelpüree ^{G1}	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Currysoße ^{G, G1} Zucchini- Paprikagemüse Kräuterreis	Gebratenes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Kartoffeln	Tagesdessert
Donnerstag	Tomatensuppe	Hähnchenbrust Rahmsoße ^{G, G1} Zucchini Reis	Kohlrabieintopf Roggenbrot ^{A, A2}	Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Brokkoli Kräuterkartoffeln	Tagesdessert
Freitag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Sternchennudeln ^{A, A1, C, I}	Gedünsteter Seelachs ^D Currysoße ^{G, G1} Asiagemüse Basmatireis	Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1}	Schweinegulasch  kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Fusilli ^A	Tagesdessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Farbstoff, (8) geschwefelt

Cafeteria Bad Soden

4. Woche	Tagessuppe	Vollkost	Vegetarisch - Leichte Vollkost	Leichte Vollkost	Tagesdessert
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Reis ¹	Hackfleischpfanne (Rind) kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Zartweizen ^{A, A1}	Kartoffel-Zucchini-Pfanne ^{G, G1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8}	Schweinerückensteak ^C 🐷 Bratensoße Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Petersilienkartoffeln	Tagesdessert
Dienstag	Pilzcremesuppe	Gebratenes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffeln	Gemüse Eintopf m. Gabelspaghetti ^{A, A1, I} Roggenbrot ^{A, A2}	Fleischbällchen vom Schwein ^C 🐷 Tomatensoße Brokkoli Reis	Tagesdessert
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I}	Schweinerückensteak ^C 🐷 Rosmarinsoße Kaisergemüse Kartoffeln	Gemüsebolognese ^I Gabelspaghetti ^{A, A1} kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J}	Hühnerfrikassee ^{G, G1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Reis	Tagesdessert
Donnerstag	Spargelsuppe	Rindergulasch Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Spätzle ^{A, A1, C}	Karotten-Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bärlauchsoße ^{G, G1} Kartoffeln	Hähnchenbrust Käsesoße ^{G, G1} Karotten Kartoffelpüree ^{G1}	Tagesdessert
Freitag	Gemüsebrühe mit Gemüse und Sternchenudeln ^{A, A1, C, I}	Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Zwiebelsoße Blumenkohl Kartoffelpüree ^{G1}	Gemüseteller Kräuterquark ^{G, G1} Kartoffeln	Gedünsteter Schellfisch ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Reis	Tagesdessert

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Farbstoff, (8) geschwefelt

Ihr Küchenteam wünscht - Guten Appetit - Menüwunscherfassungszeiten: Mo - Sa von 08:00 bis 11:30 Uhr

Änderungen vorbehalten

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte die Diätassistentin an.