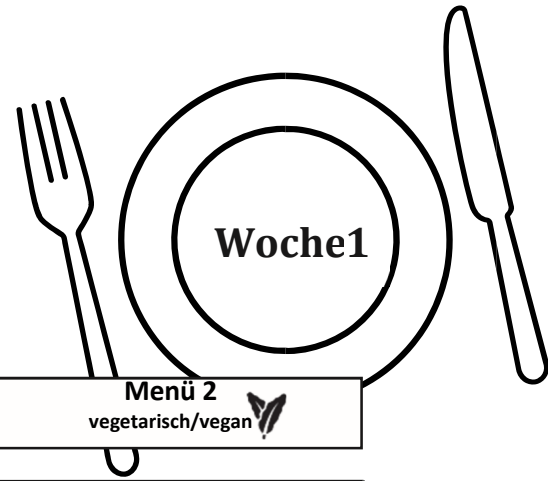
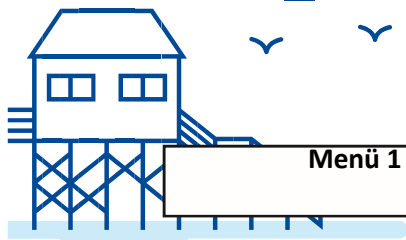


Sommer-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2
vegetarisch/vegan 

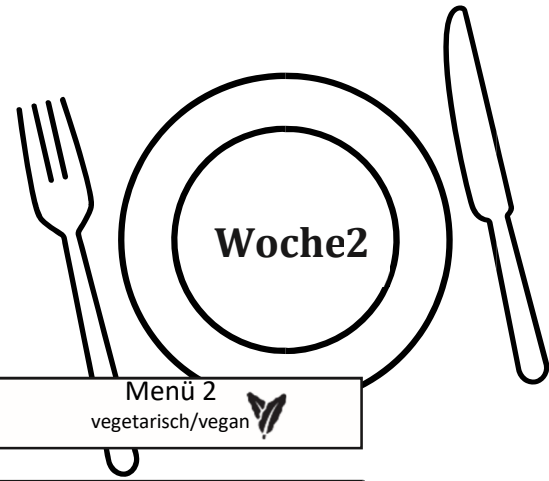
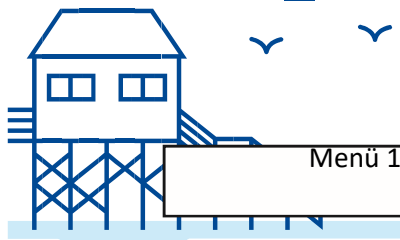
Montag	gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Frühlingsgemüse dazu Kartoffelecken (19)		Capeletti „Rosso“-gefüllt mit Tomate-Ricotta in einer Basilikum-Sahnesoße und Parmesan (21)
Dienstag	gedünstetes Seelachsfilet in einer feinen Dillsauce und Dampfkartoffeln (11)		Gemüseschnitzel an Petersiliensauce mit Fingermöhren und Kartoffeln (21)
Mittwoch	Zürcher Geschnetzeltes vom Schwein mit Kartoffelrösti (16)		vegane Reispfanne „Kanton Art“ mit Tofu in Sojasoße (scharf), vegan (12)
Donnerstag	Hähnchenkeule auf einer feinen Rahmsauce mit Champignons, Silberzwiebeln und Bacon mit Gemüsereis (20)		Zucchinischiffchen auf Ratatouille-Gemüse und Reistimbal (14)
Freitag	Wildlachsfilet gebraten auf rahmigen Blattspinat, dazu eine Wildreismischung (17)		Grünkernbratling mit Kräutersauce, Kaisergemüse und Dampfkartoffeln (22)
Samstag	bunte Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch und Reis (20)		bunte Gemüsesuppe mit Reis (20) (vegan)
Sonntag	Schweinerückensteak in Paprikarahmsauce mit Saisongemüse und Butterkartoffeln		Blumenkohl-Käsemedaillon an Saisongemüse in Rahm und Salzkartoffeln

*Menü incl. täglich wechselndes Dessert
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion (Fettpunkte)
Salatbeilage und/oder Tagessuppe siehe Aufsteller

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an unser Servicepersonal wenden.

Sommer-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2
vegetarisch/vegan

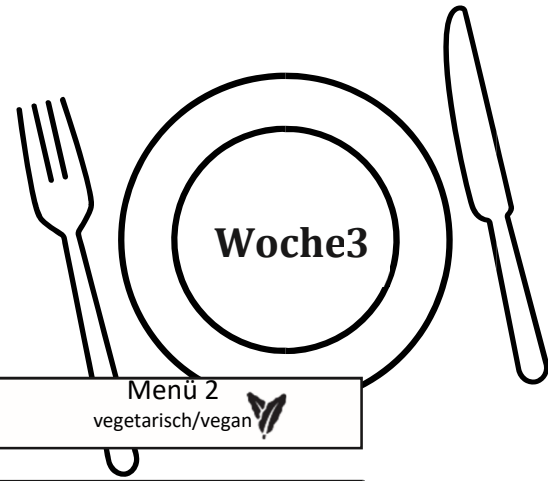
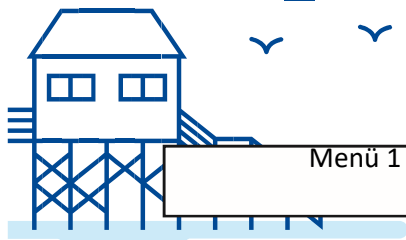
Montag	gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer Cous Cous-Gemüsepfanne und Kräuterrahmsauce (19)		Backkartoffel mit veganer Sourcream und Salatbeilage (13) vegan
Dienstag	Seehechtfilet im Dampf gegart mit Petersiliensoße, Kirschtomaten und Salzkartoffeln (11)		vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Reis und einer fruchtigen Tomatensoße (19)
Mittwoch	geschnetzeltes von der Pute in leichter Currysoße mit Jasminreis (25)		bunter Gemüseauflauf mit Schnittlauchsoße (16)
Donnerstag	Rotbarschfilet gebraten an Lauchgemüse, Dampfkartoffeln (14)		gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Petersiliensoße und Gemüserisotto (25)
Freitag	gebratenes Steinbeißerfilet mit Zitronenbutter dazu Zuckerschoten und Dampfkartoffeln (19)		Falafelbällchen auf tomatisiertem-Zucchini Gemüse dazu Sonnenweizen (16) vegan
Samstag	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben (16)		Holsteiner Kartoffelsuppe mit vegetarischer Wurst (16) vegan
Sonntag	paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (26)		Sellerieschnitzel mit Mischgemüse in Rahm und Salzkartoffeln (21)

*Menü incl. täglich wechselndes Dessert
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion (Fettpunkte)
Salatbeilage und/oder Tagessuppe siehe Aufsteller

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an unser Servicepersonal wenden.

Sommer-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2
vegetarisch/vegan 

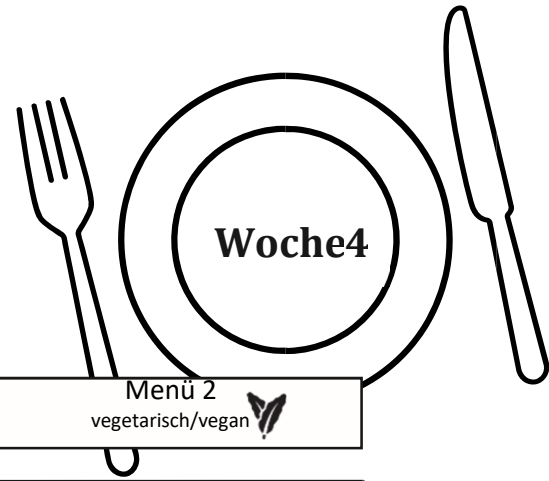
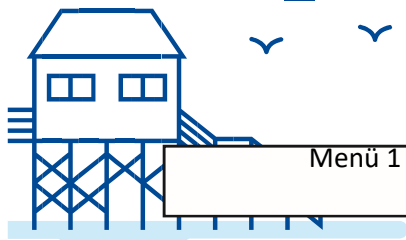
Montag	Fleischklopse in Kräuterrahmsauce mit Röststücken (28)		Vollkornspagetti mit Grünkernbolognese , Parmesan(19)
Dienstag	gegrillte Hähnchenkeule auf Kohlrabi in Rahm und Kräuterkartoffeln (26)		Kaiserschmarrn mit Apfel- Zwetschgenkompott(17)
Mittwoch	gebratenes Rotbarschfilet auf Sonnenweizen- Gemüserisotto und roter Pesto (22)		Falafel-Gemüse-Pfanne mit Cashewkernen und einem Sojadipp (21) vegan
Donnerstag	zarte Matjesfilets „ Hausfrauen Art“ mit Röstkartoffeln(46)		Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Nüssen und veganer Kräutersauce (16) vegan
Freitag	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Butternudeln(15)		Gemüse-Tofupfanne mit Kokosmilch dazu Basmatireis (24) vegan
Samstag	Sommerlicher Gemüseintopf mit Kartoffeln und Hühnerfleisch (18)		Sommerlicher Gemüseintopf mit Kartoffeln (18) (vegan)
Sonntag	Putensteak in Champignonsoße mit Kaisergemüse und Schupfnudeln (26)		vegetarisch gefüllte Tortellini in einer feinen Frischkäsecreme (45)

*Menü incl. täglich wechselndes Dessert
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion (Fettpunkte)
Salatbeilage und/oder Tagessuppe siehe Aufsteller

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an unser Servicepersonal wenden.

Sommer-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2
vegetarisch/vegan 

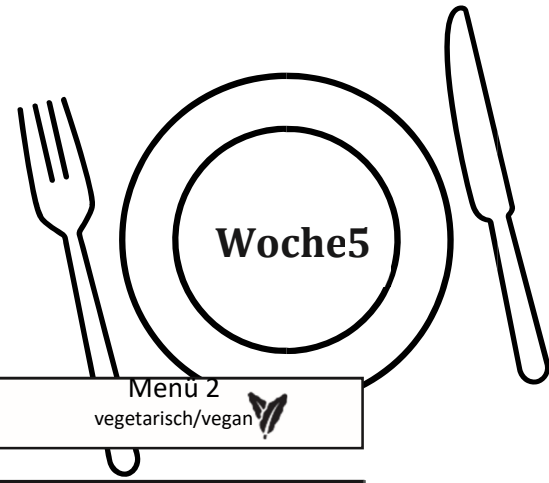
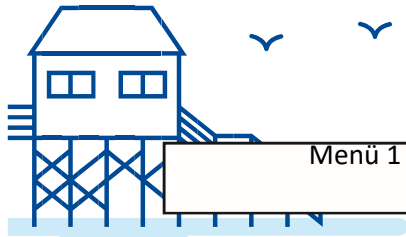
Montag	Pfannenfrikadelle mit brauner Soße gestovte gelben Bohnen und Salzkartoffeln(27)		Gemüsecurry in Kokos-Chili-Ingwercreme mit Duftreis (14) vegan
Dienstag	Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken auf leichter Currycreme, dazu Gemüsereis(24)		Bratling aus roten Linsen auf süß-saurem Gemüse (vegan , 16)
Mittwoch	Putengyros mit Tomatenreis, Tzatziki und Krautsalat(29)		Eieromelette an einem Champignonragout und Brokkoli (24)
Donnerstag	Spagetti „Bolognese“ in Tomaten-Hackfleischsoße aus reinem Rindfleisch, Parmesan (24)		gebackenen Rosmarinkartoffeln , veganer Sour-Cream und Salatbeilage vegan , 16)
Freitag	gedämpfter Atlantik-Seelachs auf cremigem Blattspinat und Dampfkartoffeln (21)		Buchweizenpfanne mit Brokkoli, Karotten, Paprika und Kaiserschoten (12) vegan
Samstag	deftiger Linseneintopf mit Kassler (23)		vegetarische Frühlingsrolle mit sautiertem Wokgemüse in süß-saurer Soße mit Duftreis (19)
Sonntag	Hähnchen Cordon bleu mit einer feinen Rahmsoße, Erbsengemüse und Reis		Rote Bete Bratling auf buntem Gemüse mit Cashewkernen und veganem Dipp (24) (vegan)

*Menü incl. täglich wechselndes Dessert
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion (Fettpunkte)
Salatbeilage und/oder Tagessuppe siehe Aufsteller

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an unser Servicepersonal wenden.

Sommer-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2
vegetarisch/vegan 

Montag	Thüringer Bratwurst mit gestovten Erbsen und Karotten, Kartoffelpüree (36)		gefüllte Paprika mit Bulgur und Fetakäse und einem Frischkäsedipp (21)
Dienstag	„natur“ gebratenes Fischfilet an buntem Kartoffelsalat mit hausgemachter Remoulade (34)		vegane Gemüselasagne auf fruchtiger Tomatensoße (24) vegan
Mittwoch	Cevapcici auf Djuvecreis mit Krautsalat und Tzatziki (28)		Gemüsestrudel an sommerlichen Salaten und einem Sauerrahmdipp (19)
Donnerstag	Indisches Butter Chicken mit Basmatireis und Naan-Brot (34)		Ebli (Weichweizen)-Gemüsepfanne mit Gartenkräuter (16) vegan
Freitag	gedämpftes Goldmakrelenfilet auf bunten Gemüsesteifen, Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln (19)		Spagetti in einer Zitronen-Kapernbutter mit getrockneten Tomaten und Parmesan (26)
Samstag	Serbische Bohnensuppe mit Wursteinlage (21)		Brokkolicremesuppe mit Croutons (12)
Sonntag	Putengulasch mit Butterspätzle und Salatbeilage		Grünkernbratling an sommerlichen Gemüsen und Kräuterdipp

*Menü incl. täglich wechselndes Dessert
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion (Fettpunkte)
Salatbeilage und/oder Tagessuppe siehe Aufsteller

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an unser Servicepersonal wenden.