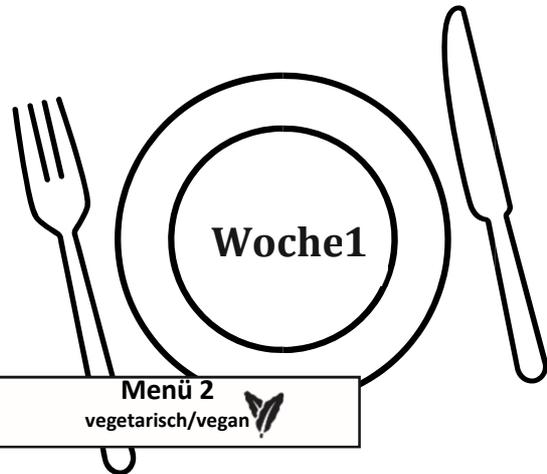
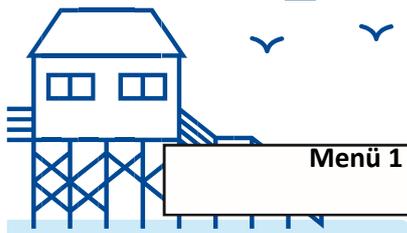


# Winter-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2  
vegetarisch/vegan 

Montag	gebratenes Hähnchenbrustfilet mit gestovten Wurzeln dazu Kartoffelpüree (19)		Spinatravioli mit Tomatensoße und Parmesan (16)
Dienstag	buntes Frikassee vom Huhn mit Butterreis (20)		veganes Gemüseschnitzel an Petersiliensauce mit Fingermöhren und Kartoffeln (21)
Mittwoch	Ostseedorsch gebraten an pikanter Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete (14)		vegane Reispfanne „Kanton Art“ mit Tofu und Currysoße (scharf) (12)
Donnerstag	Hähnchenoberkeule in einer feinen Rahmsoße mit Champignons, Silberzwiebeln und Bacon mit Gemüsereis (20)		Zucchinischiffchen auf Ratatouille-Gemüse und Reistimbal (14)
Freitag	Wildlachsfilet gebraten auf Blattspinat, Zitronensoße dazu eine Wildreismischung (17)		Grünkernbratling mit Kräutersoße, Kaisergemüse und Dampfkartoffeln (22)
Samstag	bunte Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch und Reis (20)		bunte Gemüsesuppe mit Reis (vegan) (12)
Sonntag	hausgemachte Rinderroulade mit Blumenkohl und Kartoffeln (18)		Blumenkohl-Käsemedaillon auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln (22)

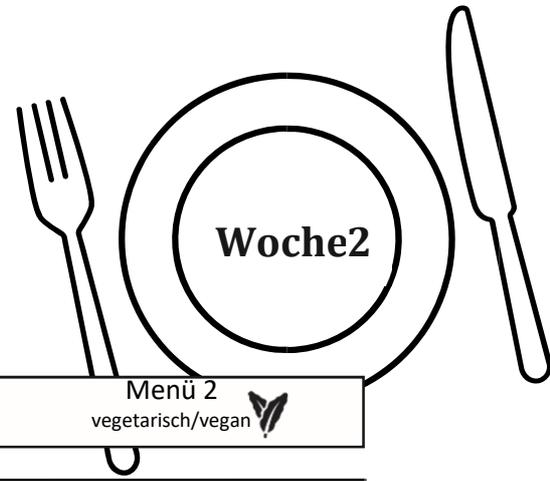
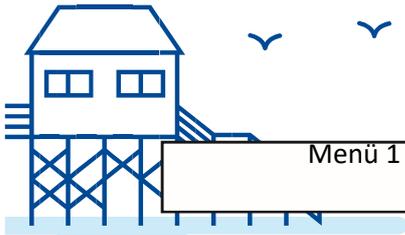
\*Menü incl. täglich wechselndes Dessert  
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion  
Salatbuffet und Tagessuppe siehe Aufsteller

(Fettpunkte)

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

# Winter-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2  
vegetarisch/vegan 

<b>Montag</b>	gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, Kohlrabigemüse und Püree (19)		Reis-Käsebratling mit pikantem Kartoffel-Gemüseragout in Tomatensoße (23)
<b>Dienstag</b>	Geschnitztes aus der Putenbrust nach Gärtnerinnen Art dazu Spätzle (24)		vegane „Chili cin Carne“ mit Fladenbrot (14)
<b>Mittwoch</b>	Rotbarschfilet an Tomaten-Lauchgemüse, Langkornreis (14)		vegetarisch gefüllte Kohlroulade mit Zwiebel-Kümmelsoße, dazu Salzkartoffeln (16)
<b>Donnerstag</b>	Schweineschnitzel „Natur“ mit cremiger Champignonsoße, Kaisergemüse und Dampfkartoffeln (26)		gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Champignonsoße und Gemüserisotto (25)
<b>Freitag</b>	Dorschfilet gedünstet an fruchtiger Tomatensoße dazu Buttereis (30)		sahniger Milchreis mit warmen Kirschen (12)
<b>Samstag</b>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben (16)		Holsteiner Kartoffelsuppe mit vegetarischer Wurst (16)
<b>Sonntag</b>	zarter Putenbraten an RahmsöÙe, Kohlrabi-Möhrengemüse und Kräuterkartoffeln(19)		gefüllte Rote Paprika an einer Tomaten-SahnesöÙe Kräuterkartoffeln(18)

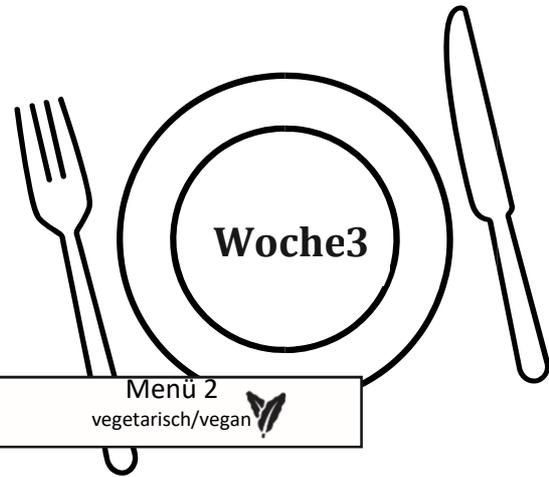
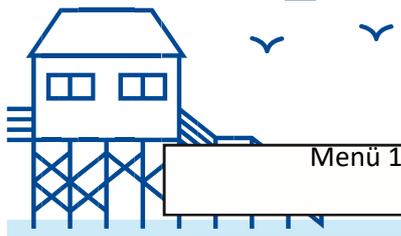
\*Menü incl. täglich wechselndes Dessert  
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion  
Salatbuffet und Tagessuppe siehe Aufsteller

(Fettpunkte)

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

# Winter-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2  
vegetarisch/vegan

<b>Montag</b>	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli in Roter Curry-Mandelrahmsoße dazu Kurkumareis(12)		Süßkartoffel-Haferbratling mit einem bunten Salat und Magerquarkdipp(16)
<b>Dienstag</b>	geschmorte Wirsingroulade mit brauner Soße und Kartoffelpüree(22)		Vollkornpasta mit Grünkernbolognese(19)
<b>Mittwoch</b>	gegrillte Hähnchenkeule auf Schwarzwurzeln in Rahm und Kräuterkartoffeln(26)		Rosmarin-Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Cashewkernen und einem Haferdipp(21) (vegan)
<b>Donnerstag</b>	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Butternudeln(15)		Kaiserschmarrn mit Apfelkompott(17)
<b>Freitag</b>	zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Röstkartoffeln(46)	)	Gemüse-Tofupfanne mit Kokosmilch dazu Basmatireis (vegan)(24)
<b>Samstag</b>	Bunter Gemüseeintopf mit Kassler(25)		Bunter Gemüseeintopf mit Tofu (vegan)(20)
<b>Sonntag</b>	hausgebeizter Sauerbraten mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (14)		vegetarisch gefüllte Tortellini in einer feinen Frischkäsecreme (45)

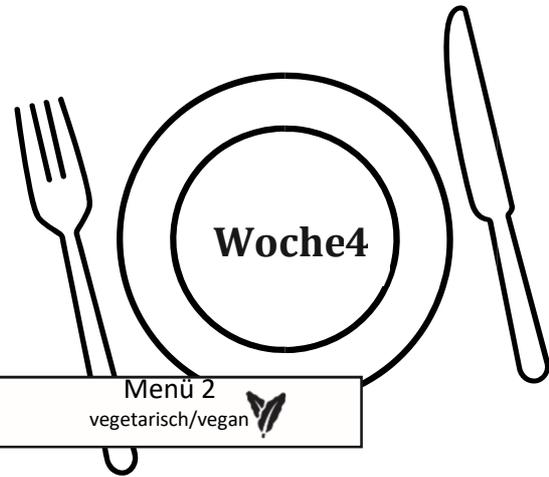
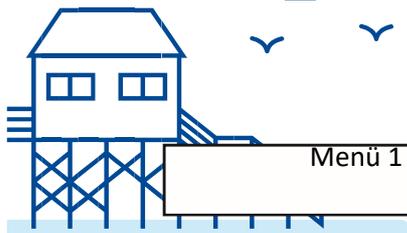
\*Menü incl. täglich wechselndes Dessert  
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion  
Salatbuffet und Tagessuppe siehe Aufsteller

(Fettpunkte)

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

# Winter-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2  
vegetarisch/vegan

<b>Montag</b>	Pfannenfrikadelle mit gestovten grünen Bohnen und Salzkartoffeln(27)		Gemüsecurry in Kokos-Chili-Ingwercreme mit Duftreis (vegan) (14)
<b>Dienstag</b>	Putengyros-Pfanne mit Tomatenreis, Tzatziki und Krautsalat(29)		Bratling aus roten Linsen auf süß-saurem Gemüse, (vegan) (16)
<b>Mittwoch</b>	Eiderstedter Rübenmus mit Holsteiner Rauchwurst und Kassler (47)		Eieromelette an einem Frikassee von Waldpilzen und Brokkoli(24)
<b>Donnerstag</b>	Spagetti „Bolognese“ mit Tomaten-Hackfleischsoße aus reinem Rindfleisch(24)		gebackenen Rosmarinkartoffeln , veganer Sour-Cream und Salatbeilage(vegan, 16)
<b>Freitag</b>	gedämpfter Atlantik-Seelachs auf cremigem Blattspinat und Dampfkartoffeln(21)		Schwäbische Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln (36)
<b>Samstag</b>	deftige Kartoffelcremesuppe mit Einlage (25)		deftige Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage (vegan) (19)
<b>Sonntag</b>	Ofen gebackene Putenkeule in eigener Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln(21)		vegetarische Frühlingsrolle mit sautiertem Wokgemüse in süß-saurer Soße mit Getreiderisotto

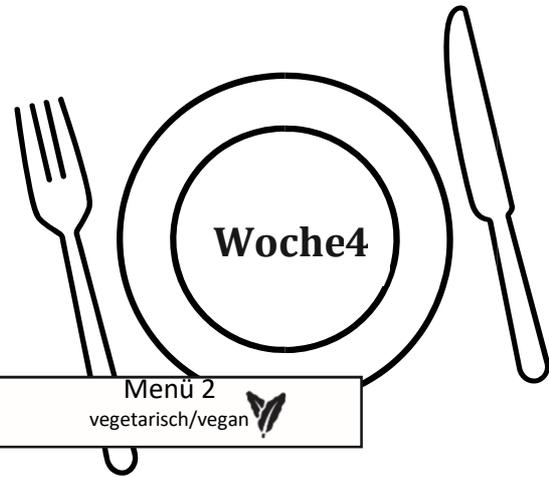
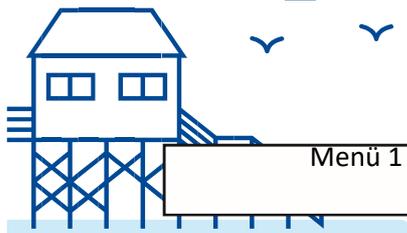
\*Menü incl. täglich wechselndes Dessert  
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion  
Salatbuffet und Tagessuppe siehe Aufsteller

(Fettpunkte)

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

# Winter-Speiseplan der BG Nordsee Reha-Klinik



Menü 1

Menü 2  
vegetarisch/vegan

<b>Montag</b>	Pfannenfrikadelle mit gestovten grünen Bohnen und Salzkartoffeln(27)		Gemüsecurry in Kokos-Chili-Ingwercreme mit Duftreis (vegan) (14)
<b>Dienstag</b>	Putengyros-Pfanne mit Tomatenreis, Tzatziki und Krautsalat(29)		Bratling aus roten Linsen auf süß-saurem Gemüse, (vegan) (16)
<b>Mittwoch</b>	Eiderstedter Rübenmus mit Holsteiner Rauchwurst und Kassler (47)		Eieromelette an einem Frikassee von Waldpilzen und Brokkoli(24)
<b>Donnerstag</b>	Spagetti „Bolognese“ mit Tomaten-Hackfleischsoße aus reinem Rindfleisch(24)		gebackenen Rosmarinkartoffeln , veganer Sour-Cream und Salatbeilage(vegan, 16)
<b>Freitag</b>	gedämpfter Atlantik-Seelachs auf cremigem Blattspinat und Dampfkartoffeln(21)		Schwäbische Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln (36)
<b>Samstag</b>	deftige Kartoffelcremesuppe mit Einlage (25)		deftige Kartoffelsuppe mit Gemüseinlage (vegan) (19)
<b>Sonntag</b>	Ofen gebackene Putenkeule in eigener Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln(21)		vegetarische Frühlingsrolle mit sautiertem Wokgemüse in süß-saurer Soße mit Getreiderisotto

\*Menü incl. täglich wechselndes Dessert  
Änderungen vorbehalten

Fettgehalte angegeben in Gramm pro Portion  
Salatbuffet und Tagessuppe siehe Aufsteller

(Fettpunkte)

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