

Menüplan im Haus Bethesda

vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

KW 34	Montag 17.08.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Dienstag 18.08.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Mittwoch 19.08.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Donnerstag 20.08.2026	Allergene/ Zusatzstoffe
Tagessuppe	Gemüsecremesuppe	a1,g,i	Maultaschensuppe	a1,c,i	Brühe mit Gemüsestreifen und Backerbsen	i a1,c,g	Paprikacremesuppe	a1,g,i
Menü 1	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffelschnitz und Blattsalat	c a1,g,i g,j,l,2,5	Kartoffelknöpfe mit Kürbis, Spitzkohl und Speck dazu bunter Blattsalat	a1, c 2,5 g,j,l,2,5	Gemüseschnitzel mit Buttersoße und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat	a1 a1,g,i g g,j,l,2,5	Hähnchenschlegel mit Soße und Risi-Bisi-Reis dazu Blattsalat	a1,i i g,j,l,2,5
Menü 2	Gnocchi mit buntem Gemüse Käse-Kräutersoße und Tomatensalat	c,i a,g l,2,5	Hausgemachter Kirschenplotzer mit Vanillesoße	a1,c,g g,1	Spaghetti mit Tomaten-Ricottasoße dazu Salat	a1 a1,g,i g,j,l,2,5	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	a1,c,g 3
Dessert	Milchreis	g	Schokoladenpudding	g	Frischobst		Erdbeerquark	g
Zum Kaffee	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g
Abend	Verschiedener Aufschnitt mit Tomate oder Gurke Butter und Brot	2,4,5 a1,g	Straßburger Wurstsalat, Streichkäse Butter und Brot	2,4,5,j,l c a1,g	Geflügel-Ei-Pastete dazu Mix-Salat Butter und Brot	2,4,5,c g,l,2,5 a1,g	Bavaria Blue mit Trauben Butter und Brot	g a1,g

Allergene: a)Gluten, a1 Weizen, a3 Gerste b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch/Milchprodukte/Laktose, h)Schalenfrüchte, h1Mandeln, h2 Hasselnüsse, i)Sellerie, j)Senf, k)Sesamsamen, l)Schwefeldioxid/Sulfite, m)Lupinen, n)Weichtiere
Zusatzstoffe: 1)Farbstoff, 2)Konservierungsstoffe, 3)Süßstoff, 4)Phosphat, 5)Antioxidationsmittel, 6)Geschmacksverstärker, 7)geschwärzt, 8)Phenylalaninquelle, 9)Coffein, 10)geschwefelt, 11)gewachst, 12)chininhaltig, 13)genetisch verändert

Für Essen auf Rädern gilt nur Tagessuppe, Menü I oder Menü II und Tagesdessert

Bei Fragen oder Hinweisen erreichen Sie uns Mo.-Fr. von 9.00 Uhr-12.00 Uhr unter der Tel.-Nr.: 07237-997-114
oder nach 12.00 Uhr per Mail: kueche@bethesda-neulingen.de
Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit - Ihr verantwortlicher Küchenleiter Andreas Hill

Menüplan im Haus Bethesda

vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

KW 34	Freitag 21.08.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Samstag 22.08.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Sonntag 23.08.2026	Allergene/ Zusatzstoffe
Tagessuppe	Nudelsuppe	a1,c,i	Wir wünschen Ihnen ein schönes Wochenende		Fleischklößchensuppe	c,i
Menü 1	Fischfilet in Kräuterhülle mit Soße und Dillkartoffeln dazu Salat	a1,c,d a1,g,i g g,j,l,2,5	Wurstsalat mit Bratkartoffeln	j,l,2,4,5	Schweinebraten, Pfeffersoße Herzoginkartoffeln und Rahmgemüse	a1,c,i,j c,g g
Menü 2	Bunter Salatteller mit Mozzarellasticks	g,j,l,2,5 a1,g	Vegetarische Bratwurst mit Bratensoße und Kartoffelsalat	f a1,i i,j,l,2,5	Spargelragout mit Serviettenknödel und Salat	a1,g,i a1,c,g g,j,l,2,5
Dessert	Buttermilchdessert	g	Obstsalat	3	Tagesdessert	a1,g,1,2,3
Zum Kaffee	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g
Abend	Heringshappen in Dillcreme Brot, Butter, Schmelzkäse Bier oder Saft	c,d,g,i,j a1,g a3,3	Verschiedene Streichwurst dazu frische Salatgurke Butter und Brot	2,5 a1,g	Salamiaufschnitt mit frischem Paprika Butter und Brot	2,5 a1,g

5

Allergene: a)Gluten, a1 Weizen, a3 Gerste b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch/Milchprodukte/Laktose, h)Schalenfrüchte, h1Mandeln, h2 Hasselnüsse, i)Sellerie, j)Senf, k)Sesamsamen, l)Schwefeldioxid/Sulfite, m)Lupinen, n)W
Zusatzstoffe: 1)Farbstoff, 2)Konservierungsstoffe, 3)Süßstoff, 4)Phosphat, 5)Antioxidationsmittel, 6)Geschmacksverstärker, 7)geschwärzt, 8)Phenylalaninquelle, 9)Coffein, 10)geschwefelt, 11)gewachst, 12)chininhaltig, 13)genetisch verändert

Änderungen vorbehalten!

Für Essen auf Rädern gilt nur Tagessuppe, Menü I oder Menü II und Tagesdessert

gez. Peter Mayer

Vorsitzender des Sozialwerks Bethesda Peter Mayer