

Menüplan im Haus Bethesda

vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

KW 36	Montag 31.08.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Dienstag 01.09.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Mittwoch 02.09.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Donnerstag 03.09.2026	Allergene/ Zusatzstoffe
Tagessuppe	Cremesuppe	a1,g,i	Gemüsebrühe Reis und Gemüsestreifen	i	Selleriecremesuppe	a1,g,i	Markklößchensuppe	a1,c
Menü 1	Fleischküchle mit Erbsen- Karottengemüse dazu Reis und Soße	a1,c,i i a1	Schinkennudeln mit Tomatensoße dazu bunter Salat	a1,c,g,2,5 i g,j,l,2,5	Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße und Spätzle dazu Brokkoli	a1,c g,i a,c g	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch dazu Kartoffelpüree und Tomatensoße	g i
Menü 2	Gemüseauflauf mit Käse überbacken dazu Salat	c,g,i g g,j,l,2,5	Quarkauflauf mit Fruchtsoße	a1,c,g	Buntes Weißkohlgemüse mit Kartoffelpüree dazu Salat	g g,j,l,2,5	Gemüsebratlinge mit Lauchgemüse und Reis	a1,c,i a1,g
Dessert	Johannisbeerquark	g	Aprikosenkompott	5	Blaubeerjoghurt	g	Obstsalat	1,3
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	Wurstgulasch	i,2,4,5	Kräuterkäse und roher Schinken mit Paprika Butter und Brot	g 2,5 a1,g	Geflügelaufschnitt mit Sauergemüse Butter und Brot	2,4,5 2,5 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)geschwärtzt, 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 unter: kueche@bethesda-neulingen.de

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit - Ihr verantwortlicher Küchenleiter Andreas Hill

Menüplan im Haus Bethesda

vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

KW 36	Freitag 04.09.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Samstag 05.09.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Sonntag 06.09.2026	Allergene/ Zusatzstoffe
Tagessuppe	Kartoffelcremesuppe	g,i	Wir wünschen Ihnen ein schönes Wochenende		Kraftbrühe mit Flädle	i a1,c,g
Menü 1	Matjes nach Hausfrauenart dazu Petersilienkartoffeln	d c,g,j,l,2,5 g	Fleischbrühe mit Maultaschen und Gemüsestreifen	a1,c i	Kalbsrollbraten mit Butterkartoffeln und Apfelrotkohl	g 3
Menü 2	Gemüseragout mit Knödel dazu Gurkensalat	a1,c,g,i g,j,l,2,5	Vegetarische Bratwurst mit Bratensoße und Kartoffelsalat	a1,i i,j,l,2,5	Käsespätzle mit Zwiebeln und Salat	a1,c,g g,j,l,2,5
Dessert	Karamellpudding	g	Pflaumenkompott mit Sahne und Zimt	3 g	Tagesdessert	a1,g,1,2,3
Zum Kaffee	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g
Abend	Weißwürste mit süßem Senf dazu Laugengebäck Bier oder Saft	2,4,5,j a1 a3,3	Pikanter Wurstsalat Butter und Brot	j,l,2,4,5 a,g	Gekochter Schinken mit Paprikagemüse Butter und Brot	2,5 a1,g

7

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 Haselnüsse, 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