

Menüplan im Haus Bethesda

vom 12.10.2026 bis 18.10.2026

KW 42	Montag 12.10.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Dienstag 13.10.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Mittwoch 14.10.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Donnerstag 15.10.2026	Allergene/ Zusatzstoffe
Tagessuppe	Gemüsecremesuppe	a1,g,i	Maultaschensuppe	a1,c,i	Karotten- Selleriecremesuppe	a1,i	Paprikacremesuppe	a1,g,i
Menü 1	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Butterreis dazu Blattsalat	a1,g,i g g,j,l,2,5	Gemüseschnitzel mit Buttersoße und Kartoffelpüree dazu Rote Beete	a1 a1,g,i g l,2,3,5	Rinderhackfleischröllchen mit Soße und Kartoffelschnitz dazu Paprika-ZucchiniGemüse	c a1,i	Hähnchenschlegel mit Soße und Risi-Bisi-Reis dazu Blattsalat	a1,i i g,j,l,2,5
Menü 2	Veg. gefüllte Paprika und Tomatensoße dazu Gemüsereis	a1, i a1,i i	Spaghetti mit Zucchini-Tomaten-Käsesoße dazu Salat	a1,c g,i g,j,l,2,5	gekochte Eier mit Senfsoße dazu Kartoffeln und Rote Bete	a1,c,g,i,j l,2,3,5	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott	a1,c,g,h1 3
Dessert	Schokoladenpudding	g	Milchreis	g	Frischobst		Birnenquark	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 Gurke Butter und Brot	2,4,5 a1,g	Gemüsecremesuppe mit Wurst	a1,g,i 2,4,5	Schwartenmagen und Rotwurst mit Senfgurke Butter und Brot	2,5 l,2,3,5 a1,g	Verschiedener Brikäse veget. Aufstrich, 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 Haselnüsse, 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

Änderungen vorbehalten!

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 per Mail: kueche@bethesda-neulingen.de

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

Menüplan im Haus Bethesda

vom 12.10.2026 bis 18.10.2026

KW 42	Freitag 16.10.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Samstag 17.10.2026	Allergene/ Zusatzstoffe	Sonntag 18.10.2026	Allergene/ Zusatzstoffe
Tagessuppe	Nudelsuppe	a1,c,i	Wir wünschen Ihnen ein schönes Wochenende		Fleischklößchensuppe	a1,c,i,j
Menü 1	Fischfilet in Kräuterhülle mit Soße und Dillkartoffeln dazu Selleriepüree	a1,c,d a1,g,i g g,i	Rostbratwurst mit Bratensoße und Kartoffelsalat	2,4,5 a1,i i,j,l,2,5	Gefüllter Schweinebraten Kartoffelplätzchen und Rosenkohl	a1,c,i,j c,g
Menü 2	Überbackener Rösti mit Gemüse und Blattsalat	g i g,j,l,2,5	Gemüse Eintopf mit Kartoffeleinlage und Räuchertofu		Schwarzwurzelragout 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	a,c,g	Hausgemachter Kuchen	a1,c,g
Abend	Currywurstgulasch mit Brot Bier oder Saft	2,4,5 a1 a3,3	Heringsfilet in Tomatensoße Käse und saurer Gurke Butter und Brot	1,2,5 a1,g	Salamiaufschnitt mit frischem Paprika Butter und Brot	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 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