

Essen auf Rädern

Kirchliche Sozialstation Rheinstetten
Rappenwörthstr. 39-43
76287 Rheinstetten

Telefon 0 72 42 / 70 15 00
Telefax 0 72 42 / 70 15 29

email: ear@sozialstation-rheinstetten.de
www.sozialstation-rheinstetten.de



KW 10	Montag 02.03.26	Dienstag 03.03.26	Mittwoch 04.03.26	Donnerstag 05.03.26	Freitag 06.03.26	Samstag 07.03.26	Sonntag 08.03.26
Tagessuppe	Lauchcremesuppe <small>2,0,01,d,f,j</small>	Hühnerbrühe mit Maultäschle <small>5,0,01,c,j</small>	Karottencremesuppe <small>0,01,d,f</small>	Fleischbrühe mit Eierstich <small>c,d,f</small>	Waldpilzsuppe <small>0,01,d,f</small>	Fenchelcremesuppe <small>0,01,d,f</small>	Maisgrießsuppe <small>d,f,j</small>
Tagesmenü mit Suppe und Dessert	Schinkenbraten mit Rahmsoße, Prinzessbohnen und Dampfkartoffeln <small>1,3,5,0,01,d,f,i</small>	Putengulasch mit Champignons in Rahmsoße mit Buttergemüse und Spätzle <small>2,0,01,c,d,f,j</small>	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelpüree <small>1,5,0,01,d,f</small>	Kasslernacken mit brauner Soße, Bayrisch Kraut und Schupfnudeln <small>1,2,5,0,01,c,d,f</small>	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat <small>1,12a,0,01,b,c,d,f,k</small>	Erbseintopf mit Bockwurst und Brot <small>1,3,5,0,01,04,i,j</small>	Putenrollbraten mit Rahmsoße, Flandergemüse und Bandnudeln <small>0,01,c,d,f</small>
Vegetarisches Menü mit Suppe und Dessert	Spinat-Omelett mit Kräutersoße und Dampfkartoffeln <small>2,0,01,c,d,f,i,j</small>	Germknödel mit Kirschen und Vanillesoße <small>1,0,01,d,f</small>	Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Spiral-Nudeln <small>2,0,01,c,d,f</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung und Zimtsoße <small>0,01,c,d,f</small>	Rührei mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln <small>0,01,c,d,f,i,j</small>	Kaiserschmarrn "Wiener Art" mit Apfelkompott und Zimt-Zucker <small>5,0,01,c,d,f</small>	Vegetarische Paprika mit Tomatensoße und Kroketten <small>0,01,d,f,j,k</small>
Leichtes Menü mit Suppe und Dessert	Spaghetti mit Grünkernbolognese und grünem Salat <small>5,0,01,02,c,d,f,i,k</small>	Rahmblumenkohl mit gekochtem Schinken und Salzkartoffeln <small>1,2,3,5,0,01,d,f</small>	Walzpilze in Crème fraîche mit Pfannkuchen und grünem Salat <small>5,0,01,c,d,f,i,j,k</small>	Maultaschen mit Gemüse in Fleischbrühe <small>0,01,c,j</small>	Seelachs natur mit Zitronen-Dill-Soße, Vitalgemüse und Wellenbandnudeln <small>2,5,0,01,b,c,d,f,i,j</small>	Erbseintopf mit Bockwurst und Brot <small>1,3,5,0,01,04,i,j</small>	Putenrollbraten mit Rahmsoße, Flandergemüse und Bandnudeln <small>0,01,c,d,f</small>
Dessert	Waldfrucht-Joghurt <small>d,f</small>	Schokopudding <small>d,f</small>	Kirschquark <small>d,f</small>	Frisches Obst	Fruchtcocktail <small>2</small>	Milchreis <small>d,f</small>	Quarkdessert <small>d,f</small>
Abendessen	Leberpastete mit Essiggurke <small>1,6a,c</small>	Fleischsalat <small>1,2,3,5,0,01,c,d,f,k</small>	Butterkäse-Aufchnitt mit Obst <small>2,f</small>	Gemischte Platte <small>1,3,5,35,d,f</small>	Seelachs mit Ei <small>b,d</small>	Tiroler Schinkenwurst mit Dill-Gurken <small>2,3,4,f,j,k</small>	Gemischte Platte <small>1,3,5,35,d,f</small>

Wir wünschen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten, Preise entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Preisliste.

Zusatstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Farbstoff; (3) mit Phosphat; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Antioxidationsmittel; (6a) mit Süßungsmittel; (12a) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (35) Milcheiweiß

Allergene: (o) Gluten; (o1) Weizen; (o2) Dinkel; (o4) Roggen; (d) Laktose; (c) Eier; (b) Fisch; (f) Milch; (j) Sellerie; (k) Senf; (l) Schwefeldioxid und Sulfite