	Abendessen
Mo.	Mortadella [2,3,7] Gouda [G] Cornichons [11.2,K]
	126 kcal, 10 g Fett, 1 g KH, 7 g Eiweiß, 1 g Salz
Di.	Jagdwurst [2,3,7] Edamer [G] Tomaten-Ecken
	111 kcal, 8 g Fett, 1 g KH, 8 g Eiweiß, 1 g Salz
Mi.	Cervelatwurst [2,3] Tilsiter [G] Balkansalat [11.2,I]
	139 kcal, 10 g Fett, 3 g KH, 8 g Eiweiß, 1 g Salz
Do.	Wurstaufschnitt [2,3,7,K] Butterkäse [G] Frischkäse Lachs [G,8.2]
	169 kcal, 13 g Fett, 2 g KH, 9 g Eiweiß, 2 g Salz
Fr.	Bierschinken [2,3,7] Emmentaler [G] Mixed Pickles [5,11.2,K,N]
	110 kcal, 8 g Fett, 1 g KH, 9 g Eiweiß, 1 g Salz
Sa.	Lyoner [2,3] Bärlauchkäse [1,G] Senfgurken [3,11.2,K]
	145 kcal, 12 g Fett, 1 g KH, 9 g Eiweiß, 1 g Salz
So.	Champignonpastete [2,3,7] Bergkäse [G] gekochtes Ei [C]
	202 kcal, 16 g Fett, 0 g KH, 14 g Eiweiß, 1 g Salz

SEHR GEEHRTE PATIENTIN,
SEHR GEEHRTER PATIENT,

die Suppe und das Dessert bestellen Sie bitte zu den Menüs dazu. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten informieren Sie bitte die Krankenschwester sowie die Verpflegungsassistentin.

Das gesamte Küchenteam wünscht Ihnen eine baldige Genesung und guten Appetit.

Für Fragen, Lob und Kritik stehen wir gerne unter der Telefonnummer -7200 zur Verfügung.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Küchtenteam

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
  8.1 Milchpulver
  8.2 Laktose
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 Süßungsmittel/Zuckerart(en)
  11.1 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
  11.2 mit Süßungsmittel
  11.3 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
  11.4 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
  11.5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
12 Phenylalaninquelle
13 gewachst
14 mit Taurin

Kennzeichnungspflichtige Allergene

A	glutenhaltig	A1	Weizen
B	Krebstiere	A2	Roggen
C	Eier	A3	Gerste
D	Fisch	A4	Hafer
E	Erdnüsse		
F	Soja	H1	Haselnuss
G	Milch, Laktose	H2	Mandel
H	Schalenfrüchte	H3	Walnuss
I	Sellerie	H4	Paranuss
J	Sesam	H5	Pekannuss
K	Senf	H6	Pistazie
L	Lupinen	H7	Cashew-Nuss
M	Weichtiere	H8	Macadamia-Nuss
N	Schwefeldioxid, Sulfit		

ROTKREUZKLINIK WERTHEIM
Rotkreuzstraße 2 | 97877 Wertheim
Tel. 09342 / 303-0 | Fax 09342 / 303-7001
E-Mail: rk-wertheim@swmbrk.de
www.rotkreuzklinik-wertheim.de

ROTKREUZKLINIK WERTHEIM

SPEISEPLAN

KW 14 / 2024 Datum 01.04.2024 - 07.04.2024

Deutsches Rotes Kreuz

Speiseplan vom 01.04.2024 - 07.04.2024

ROTKREUZKLINIK WERTHEIM

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Menü 3 - Vegetarische Kost	Menü 4 - Passierte Kost	
Mo.	Waldpilzcremsuppe G,8.2 Nürnberger Rostbratwürschen 3 Bratenjus Sauerkraut 3 Püree G,8.2 frisches Obst 13	Waldpilzcremsuppe G,8.2 Hähnchenbrust natur Tomatensoße Reis Brokkoli frisches Obst 13	Waldpilzcremsuppe G,8.2 Spaghetti A,A1 Gemüsebolognaise Blattsalat G,K,8.2 frisches Obst 13	Waldpilzcremsuppe G,8.2 Spaghetti A,A1 Gemüsebolognaise Passiertes Gemüse Kompott passiert 3	Mo.
	706 kcal, 43 g Fett, 50 g KH, 25 g Eiweiß, 7 g Salz	454 kcal, 10 g Fett, 62 g KH, 25 g Eiweiß, 3 g Salz	609 kcal, 20 g Fett, 88 g KH, 16 g Eiweiß, 4 g Salz	701 kcal, 24 g Fett, 95 g KH, 19 g Eiweiß, 4 g Salz	
Di.	Minestrone A,A1,C Fleischspieß Paprikasoße 11.2,I Nudeln A,A1 Blattsalat G,K,8.2 Wackelpudding 1	Minestrone A,A1,C Pangasius gedünstet D Gemüsesoße G,I,8.2 Kartoffeln Blattsalat G,K,8.2 Wackelpudding 1	Minestrone A,A1,C Quarkstrudel Himbeere Fruchtsoße 46 Wackelpudding 1	Minestrone A,A1,C Quarkstrudel Himbeere Fruchtsoße 46 Wackelpudding 1	Di.
	625 kcal, 19 g Fett, 82 g KH, 31 g Eiweiß, 5 g Salz	456 kcal, 11 g Fett, 64 g KH, 24 g Eiweiß, 4 g Salz	162 kcal, 2 g Fett, 34 g KH, 2 g Eiweiß, 3 g Salz	162 kcal, 2 g Fett, 34 g KH, 2 g Eiweiß, 3 g Salz	
Mi.	Kürbiscremesuppe G,I,8.2 Currygeschnetzeltes G,8.2 Reis Blattsalat G,K,8.2 Buttermilchdessert G,8.2	Kürbiscremesuppe G,I,8.2 Hähnchenroulade Florenz G,K,8.2 Salbeisoße Püree G,8.2 Blattsalat G,K,8.2 Buttermilchdessert G,8.2	Kürbiscremesuppe G,I,8.2 Grünkernküchle A,A5,C,I Kräuterquark G,8.2 Blattsalat G,K,8.2 Buttermilchdessert G,8.2	Kürbiscremesuppe G,I,8.2 Grünkernküchle A,A5,C,I Kräuterquark G,8.2 Püree G,8.2 Passiertes Gemüse Buttermilchdessert G,8.2	Mi.
	800 kcal, 42 g Fett, 69 g KH, 36 g Eiweiß, 3 g Salz	714 kcal, 40 g Fett, 51 g KH, 32 g Eiweiß, 7 g Salz	494 kcal, 16 g Fett, 63 g KH, 19 g Eiweiß, 3 g Salz	697 kcal, 25 g Fett, 82 g KH, 28 g Eiweiß, 4 g Salz	
Do.	Brühe mit Maultaschen A,A1,C,I Feuertopf mit Kartoffeln, Paprika und Mais Mousse Schoko G,8.2	Brühe mit Maultaschen A,A1,C,I Schweineschnitzel natur Bratenjus Rosmarinkartoffeln Blattsalat G,K,8.2 Mousse Schoko G,8.2	Blätterteigtasche mit Weichkäse 3,A,A1,C,G,8.2 Ratatouille Blattsalat G,K,8.2 Mousse Schoko G,8.2	Brühe mit Maultaschen A,A1,C,I Kartoffeleintopf Passiert G,I,8.2 Hackbällchen Mousse Schoko G,8.2	Do.
	594 kcal, 23 g Fett, 61 g KH, 33 g Eiweiß, 4 g Salz	718 kcal, 37 g Fett, 54 g KH, 41 g Eiweiß, 4 g Salz	589 kcal, 38 g Fett, 45 g KH, 17 g Eiweiß, 2 g Salz	651 kcal, 30 g Fett, 66 g KH, 24 g Eiweiß, 5 g Salz	
Fr.	Kräutercremesuppe G,8.2 Scholle gebacken A,A1,D Remoulade 1,2,3,11.2,C,K Kartoffelsalat 2,K frisches Obst 13	Kräutercremesuppe G,8.2 Hühnerfrikassee mit Gemüse I Reis Blattsalat G,K,8.2 frisches Obst 13	Kräutercremesuppe G,8.2 Tortellini Ricotta Spinat A,A1,G,8.2 Tomatensoße Blattsalat G,K,8.2 frisches Obst 13	Kräutercremesuppe G,8.2 Tortellini Ricotta Spinat A,A1,G,8.2 Tomatensoße Passiertes Gemüse Kompott passiert 3	Fr.
	339 kcal, 18 g Fett, 31 g KH, 12 g Eiweiß, 3 g Salz	564 kcal, 18 g Fett, 68 g KH, 30 g Eiweiß, 3 g Salz	892 kcal, 28 g Fett, 127 g KH, 26 g Eiweiß, 4 g Salz	983 kcal, 33 g Fett, 134 g KH, 29 g Eiweiß, 4 g Salz	
Sa.	Weißer Bohneneintopf I Kasseler 2,3 Fruchtjoghurt G,8.2	Italienischer Gemüseeintopf A,A1,C Fruchtjoghurt G,8.2	Apfelküchle A,A1,G,8.2 Vanillesoße 2,G,8.2 Fruchtjoghurt G,8.2	Apfelküchle A,A1,G,8.2 Vanillesoße 2,G,8.2 Fruchtjoghurt G,8.2	Sa.
	556 kcal, 21 g Fett, 51 g KH, 32 g Eiweiß, 4 g Salz	542 kcal, 19 g Fett, 54 g KH, 33 g Eiweiß, 2 g Salz	660 kcal, 30 g Fett, 81 g KH, 14 g Eiweiß, 2 g Salz	660 kcal, 30 g Fett, 81 g KH, 14 g Eiweiß, 2 g Salz	
So.	Brühe mit Grünkernklößchen A,A1,A5,C,G,I,8.2 Schweinebraten Bratenjus Semmelknödel A,A1,C Kohlrabi Vanillepudding 1,G,8.2	Brühe mit Grünkernklößchen A,A1,A5,C,G,I,8.2 Putenschnitzel, natur Geflügelsoße Gnocchi C Kaisergemüse Vanillepudding 1,G,8.2	Brühe mit Grünkernklößchen A,A1,A5,C,G,I,8.2 Kartoffeltaschen G,8.2 Tomatensoße Blattsalat G,K,8.2 Vanillepudding 1,G,8.2	Brühe mit Grünkernklößchen A,A1,A5,C,G,I,8.2 Kartoffeltaschen G,8.2 Tomatensoße Passiertes Gemüse Vanillepudding 1,G,8.2	So.
	811 kcal, 32 g Fett, 76 g KH, 52 g Eiweiß, 7 g Salz	701 kcal, 22 g Fett, 87 g KH, 35 g Eiweiß, 6 g Salz	694 kcal, 37 g Fett, 75 g KH, 11 g Eiweiß, 6 g Salz	760 kcal, 42 g Fett, 75 g KH, 15 g Eiweiß, 6 g Salz	