

Abendessen

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 Küchenteam

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, Sulfid | |

ROTKREUZKLINIK WERTHEIM

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

SPEISEPLAN

KW 18 / 2024

Datum 29.04.2024 - 05.05.2024



Speiseplan vom 29.04.2024 - 05.05.2024

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Menü 3 - Vegetarische Kost	Menü 4 - Passierte Kost	
Mo.	Spargelcremesuppe ^{G,8.2} Fleischkäse ^{2,3} Bratenjus Püree ^{G,8.2} Karottengemüse frisches Obst ¹³	Spargelcremesuppe ^{G,8.2} Tortellini ^{A,A1,C} Käsesoße ^{G,8.2} Blattsalat ^{G,K,8.2} frisches Obst ¹³	Spargelcremesuppe ^{G,8.2} Kartoffeltaschen ^{G,8.2} Käsesoße ^{G,8.2} Blattsalat ^{G,K,8.2} frisches Obst ¹³	Spargelcremesuppe ^{G,8.2} Tortellini ^{A,A1,C} Käsesoße ^{G,8.2} Passiertes Gemüse Kompott passiert ³	Mo.
	408 kcal, 17 g Fett, 51 g KH, 11 g Eiweiß, 6 g Salz	765 kcal, 22 g Fett, 112 g KH, 26 g Eiweiß, 5 g Salz	639 kcal, 34 g Fett, 70 g KH, 10 g Eiweiß, 6 g Salz	856 kcal, 27 g Fett, 119 g KH, 29 g Eiweiß, 5 g Salz	
Di.	Gemüsebrühe mit Backerbsen ^{A,A1,C,G,I,8.2} Hähnchenbrust im Käsemantel ^{A,A1,G,8.2} Tomatensoße Bandnudeln ^{A,A1,C} Blattsalat ^{G,K,8.2} Quarkdessert ^{2,G,8.2}	Gemüsebrühe mit Backerbsen ^{A,A1,C,G,I,8.2} Seelachs gedünstet ^D Dillsoße ^{G,8.2} Püree ^{G,8.2} Blattsalat ^{G,K,8.2} Quarkdessert ^{2,G,8.2}	Gemüsebrühe mit Backerbsen ^{A,A1,C,G,I,8.2} Marillenknödel ^{A,A1,A3,C,G,H,H1,8.2} Vanillesoße ^{2,G,8.2} Quarkdessert ^{2,G,8.2}	Gemüsebrühe mit Backerbsen ^{A,A1,C,G,I,8.2} Marillenknödel ^{A,A1,A3,C,G,H,H1,8.2} Vanillesoße ^{2,G,8.2} Quarkdessert ^{2,G,8.2}	Di.
	431 kcal, 16 g Fett, 54 g KH, 15 g Eiweiß, 3 g Salz	506 kcal, 20 g Fett, 39 g KH, 40 g Eiweiß, 4 g Salz	633 kcal, 21 g Fett, 83 g KH, 23 g Eiweiß, 3 g Salz	633 kcal, 21 g Fett, 83 g KH, 23 g Eiweiß, 3 g Salz	
Mi.	Gemüsecremesuppe ^{G,I,8.2} Königsberger Klopse Kapernsoße ^{G,8.2} Reis Rote Beete Salat ^{11.2} Früchte Kompott ²	Gemüsecremesuppe ^{G,I,8.2} Tagliatelle ^{A,A1} Pesto Rosso Blattsalat ^{G,K,8.2} Früchte Kompott ²	Gemüsecremesuppe ^{G,I,8.2} Salatteller ^{G,K,8.2} Baguettebrötchen ^{A,A1,A2,A3} Käse ^G Früchte Kompott ²	Gemüsecremesuppe ^{G,I,8.2} Hackbällchen Helle Soße ^{G,8.2} Reis Passiertes Gemüse Kompott passiert ³	Mi.
	655 kcal, 28 g Fett, 76 g KH, 20 g Eiweiß, 6 g Salz	609 kcal, 20 g Fett, 89 g KH, 14 g Eiweiß, 2 g Salz	337 kcal, 8 g Fett, 51 g KH, 11 g Eiweiß, 4 g Salz	753 kcal, 36 g Fett, 78 g KH, 22 g Eiweiß, 5 g Salz	
Do.	Brühe mit Gemüse ¹ Paniertes Schnitzel ^{A,A1} Paprikasoße ^{11.2,1} Kroketten ^{G,8.2} Blattsalat ^{G,K,8.2} frisches Obst ¹³	Brühe mit Gemüse ¹ Hähnchenbrust Tomatensoße Nudeln ^{A,A1} Blattsalat ^{G,K,8.2} frisches Obst ¹³	Brühe mit Gemüse ¹ Gemüsestrudel ^{A,A1,C,G,I,8.2} Kräutersoße ^{G,8.2} Blattsalat ^{G,K,8.2} frisches Obst ¹³	Brühe mit Gemüse ¹ Geflügelklößchen ^{A,A1,C} Tomatensoße Nudeln ^{A,A1} Passiertes Gemüse Kompott passiert ³	Do.
	706 kcal, 31 g Fett, 76 g KH, 30 g Eiweiß, 6 g Salz	487 kcal, 14 g Fett, 59 g KH, 31 g Eiweiß, 3 g Salz	505 kcal, 20 g Fett, 67 g KH, 11 g Eiweiß, 5 g Salz	608 kcal, 22 g Fett, 72 g KH, 26 g Eiweiß, 5 g Salz	
Fr.	Selleriecremesuppe ^{G,I,8.2} Linseneintopf ^{I,K} Geflügel Wiener ^{2,3,7} Spätzle ^{A,A1,C} Zitronenquark ^{2,G,8.2}	Selleriecremesuppe ^{G,I,8.2} Fischfilet gedünstet Senfsoße ^K Püree ^{G,8.2} Blattsalat ^{G,K,8.2} Zitronenquark ^{2,G,8.2}	Selleriecremesuppe ^{G,I,8.2} Gekochte Eier ^C Senfsoße ^K Püree ^{G,8.2} Spinat ^{G,8.2} Zitronenquark ^{2,G,8.2}	Selleriecremesuppe ^{G,I,8.2} Gekochte Eier ^C Senfsoße ^K Püree ^{G,8.2} Spinat ^{G,8.2} Zitronenquark ^{2,G,8.2}	Fr.
	625 kcal, 10 g Fett, 91 g KH, 33 g Eiweiß, 4 g Salz	347 kcal, 15 g Fett, 36 g KH, 13 g Eiweiß, 4 g Salz	549 kcal, 28 g Fett, 36 g KH, 37 g Eiweiß, 4 g Salz	549 kcal, 28 g Fett, 36 g KH, 37 g Eiweiß, 4 g Salz	
Sa.	Gulaschsuppentopf Kartoffelwürfel Fruchtjoghurt ^{G,8.2}	Kartoffeleintopf ^{G,I,8.2} Hackbällchen Fruchtjoghurt ^{G,8.2}	Quarkkälchen ^{A,A1,C,G,8.2} Heiße Kirschen Fruchtjoghurt ^{G,8.2}	Kartoffeleintopf Passiert ^{G,I,8.2} Hackbällchen Fruchtjoghurt ^{G,8.2}	Sa.
	594 kcal, 20 g Fett, 70 g KH, 32 g Eiweiß, 3 g Salz	603 kcal, 27 g Fett, 60 g KH, 24 g Eiweiß, 3 g Salz	141 kcal, 5 g Fett, 18 g KH, 6 g Eiweiß, 0 g Salz	591 kcal, 27 g Fett, 58 g KH, 23 g Eiweiß, 4 g Salz	
So.	Fleischklößchensuppe ^{C,I} Schweinenackensteak Bratenjus Bratkartoffeln Gurkensalat ² Sahnepudding ^{G,8.2}	Fleischklößchensuppe ^{C,I} Putenpfanne "Asia" Reis Blattsalat ^{G,K,8.2} Sahnepudding ^{G,8.2}	Gemüseklößchen ^{A,A1} Kräutersoße ^{G,8.2} Kartoffeln Blattsalat ^{G,K,8.2} Sahnepudding ^{G,8.2}	Fleischklößchensuppe ^{C,I} Gemüseklößchen ^{A,A1} Kräutersoße ^{G,8.2} Püree ^{G,8.2} Passiertes Gemüse Sahnepudding ^{G,8.2}	So.
	474 kcal, 21 g Fett, 58 g KH, 9 g Eiweiß, 4 g Salz	416 kcal, 15 g Fett, 60 g KH, 9 g Eiweiß, 2 g Salz	470 kcal, 19 g Fett, 57 g KH, 16 g Eiweiß, 3 g Salz	612 kcal, 29 g Fett, 58 g KH, 23 g Eiweiß, 5 g Salz	