



	ABENDESSEN		
MONTAG	Gemischter Wurstaufschnitt mit Camembert	2, 3, 7 8	K G
	Gewürzgürkchen	11	K
	Kcal 523, E 15g, F 37g, Kh 32g, S 2,5g		
DIENSTAG	Geflügel Corned Beef Streichkäse Butterkäse	1, 2, 3 8 8	I G G
	Tomate		
	Kcal 432, E 17g, F 26g, Kh 33g, S 1,8g		
MITTWOCH	Fleischkäse Makrelenfilet Edamer Käse	2, 3, 7 8	D, K G
	Karottensalat	2, 11	
	Kcal 520, E 23g, F 33g, Kh 33g, S 2,5g		
DONNERSTAG	Bierwurst roher Schinken Emmentaler Mixed Pickles	2, 3, 7 2 8 3, 11	K G N
	Kcal 483, E 12g, F 34g, Kh 31g, S 3,2g		
	FREITAG	Salami Champignonwurst Gouda frische Gurke	2, 3 2, 3, 7 8
Kcal 497, E 16g, F 34g, Kh 33g, S 1,8g			
SAMSTAG		Kassler mit Senf Cervelatwurst Tilsiter Käse	2, 3 2, 3 8
	Gurkenhappen	1	K
	Kcal 456, E 21g, F 30g, Kh 31g, S 2,1g		
SONNTAG	Geflügelauflauf Kräuterquark Schnittkäse	1, 2, 3, 7 8 8	G G
	Ananas	2, 11	
	Kcal 463, E 11g, F 31g, Kh 34g, S 1,6g		

**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 und/oder -7202 jederzeit 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
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 Phenylalaninquelle.
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

Kennzeichnungspflichtige Allergene

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

Nährwerte

- Kcal Kilokalorie
- E Eiweiß
- F Fett
- Kh Kohlenhydrate
- S Salz

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 02 / 18

Datum 08.01.2018 – 14.01.2018



	MENÜ 1 – VOLLKOST		MENÜ 2 – LEICHTE KOST		MENÜ 3 – VEGETARISCHE KOST		MENÜ 4 – PASSIERTE KOST						
MONTAG	Spargelcremesuppe Fleischkäse mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree und feine Möhrchen Frisches Obst Kcal 771, E 22g, F 50g, Kh 50g, S 6,5g	8 2, 3, 7 8 8	G G G	Spargelcremesuppe Tortellini Tricolore mit Käsesoße und Eisbergsalat Frisches Obst Kcal 828 E 25g, F 31g, Kh 108g, S 5,4g	8 8 1, 2, 8 2, 8, 11	G A1, C, G G G, K	Spargelcremesuppe Frühlingsrolle mit Currysoße, Reis und Eisbergsalat Frisches Obst Kcal 753, E 12g, F 21g, Kh 99g, S 5,1g	8 8 8 2, 8, 11	G A1, C G G, K	Spargelcremesuppe Tortellini Tricolore mit Käsesoße und passiertem Gemüse Obstkompott Kcal 739, E 25g, F 34g, Kh 113g, S 5,8g	8 8 1, 2, 8 2, 11	G A1, C, G G	MONTAG
DIENSTAG	Brühe mit Backerbsen Nasi Goreng mit Geflügelfleisch und Currysoße, dazu grüner Salat Birnenkompott 49Kcal 460, E 20g, F 20g, Kh 49g, S 6,3g	8 8 2, 8, 11 2, 11	A1, C, G, I A1, F, K G G, K	Brühe mit Backerbsen Seelachs gedünstet in Dillrahm mit Kartoffelbrei und frischer Salat Birnenkompott Kcal 563, E 33g, F 23g, Kh 30g, S 3,9g	8 8 8 2, 8, 11 2, 11	A1, C, G, I D G G G, K	Brühe mit Backerbsen Marillenknödel mit Vanillesoße Birnenkompott Kcal 704, E 18g, F 22g, Kh 91g, S 2,5g	8 8 2, 8, 11 2, 11	A1, C, G, I A1, A3, C G,H2 G	Brühe mit Backerbsen Marillenknödel mit Vanillesoße Birnenkompott Kcal 740, E 18g, F 22g, Kh 91g, S 2,5g	8 8 2, 8, 11 2, 11	A1, C, G, I A1, A3, C G,H2 G	DIENSTAG
MITTWOCH	Champignoncremesuppe Königsberger mit Kapernsoße Reis und Rote Beete Waldfruchtquark Kcal 785, E 21g, F 42g, Kh 54g, S 6,2g	8 8 11 2, 8, 11	G A1, C, I G G	Champignoncremesuppe Rindergulasch mit Butterspätzle und Brokkoli Waldfruchtquark Kcal 705, E 48g, F 29g, Kh 58g, S 3,4	8 8 2, 8, 11	G A1, C, G G	Champignoncremesuppe Käsespätzle mit gemischtem Blattsalat Waldfruchtquark Kcal 908, E 53g, F 39g, Kh 69g, S 5,5g	8 1, 8 2, 8, 11 2, 8, 11	G A1, C, G G, K G	Champignoncremesuppe Hackbällchen mit heller Soße Butterreis passiertem Gemüse Waldfruchtquark Kcal 872, E 22g, F 49g, Kh 75g, S 5,6g	8 8 8 2, 8, 11	G A1,C G G	MITTWOCH
DONNERSTAG	Brühe mit Gemüse Zigeunerschnitzel mit Paprikasoße, Kartoffelkroketten und und Salat Vanillepudding Kcal 855 E 36g, F 40g, Kh 77g, S 6,3g	8 2, 8, 11 2, 8, 11	I A1 G G, K G	Brühe mit Gemüse Blumenkohl, -Brokkoli Eintopf mit Fleischbällchen und Kartoffeln Vanillepudding Kcal 663, E 45g, F 32g, Kh 46g, S 5g	8 2 2, 8, 11	I G A1, C G	Brühe mit Gemüse Gemüsestrudel mit Kräutersoße und Salat Vanillepudding Kcal 616, E 13g, F 33g, Kh 59g, S 5,2g	8 8 2, 8, 11 2, 8, 11	I A1, C, G, I G G, K G	Brühe mit Gemüse Hacksteak mit Rahmssoße Kartoffelbrei und passiertem Gemüse Vanillepudding Kcal 797, E 20g, F 51g, Kh 50g, S 5,2g	8 8 2, 8, 11	I A1, C G G	DONNERSTAG
FREITAG	Selleriecremesuppe Deftiges Linsengemüse mit Wienerle und Butterspätzle Apfel Kcal 800, E 32g, F 39g, Kh 74g, S 4,2g	8 2, 3, 7 8	G, I I A1, C, G	Selleriecremesuppe Gedünstetes Kabeljaufilet an Senfsoße dazu Kartoffelpüree und grüner Salat Apfel Kcal 611, E 44g, F 27g, Kh 50g, S 4,1g	8 8 8 2, 8, 11	G, I D G, K G, K	Selleriecremesuppe Gekochte Eier in Senfsoße dazu Rahmspinat und Kartoffelbrei Apfel Kcal 708, E 28g, F 41g, Kh 49g, S 5,2g	8 8 8 8 8	G, I C G, K G G	Selleriecremesuppe Gekochte Eier in Senfsoße dazu Rahmspinat und Kartoffelbrei Apfelmus Kcal 683 E 26g, F 41g, Kh 44g, S 5,2g	8 8 8 8 11	G, I C G, K G G	FREITAG
SAMSTAG	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Fruchtjoghurt Kcal 391, E 30g, F 12g, Kh 31g, S 3,1g	2 2, 8, 11	I G	Bunte Kartoffelsuppe mit Hackbällchen Fruchtjoghurt Kcal 583, E 21g, F 27g, Kh 52g, S 4,2g	2, 8 2, 8, 11	G, I A1, C G	Apfelstrudel mit Vanillesoße Fruchtjoghurt Kcal 855, E 15g, F 36g, Kh 93g, S 1,2g	8 2, 8, 11 2, 8, 11	A, E, F, G G G	Apfelstrudel mit Vanillesoße Fruchtjoghurt Kcal 855, E 15g, F 36g, Kh 93g, S 1,2g	8 2, 8, 11 2, 8, 11	A, E, F, G G G	SAMSTAG
SONNTAG	Maiscremesuppe Wildschweingulasch mit Servierttenknödel und Rosenkohl Sahnepudding Kcal 815, E 47g, F 34g, Kh 64g, S 5,3g	8 3, 8 2, 8, 11	G A1, C, G G	Maiscremesuppe Rindsroulade in Bratensoße mit Hörnle und frischem Salat Sahnepudding Kcal 869, E 37g, F 42g, Kh 78g, S 6,5g	8 2, 3, 8 2, 8, 11 2, 8, 11	G G, K A1 G, K G	Maiscremesuppe Rührei mit Waldpilzen, Kräuterkartoffeln und Eisbergsalat Sahnepudding Kcal 717, E 31g, F 37g, Kh 50g, S 4g	8 8 2 2, 8, 11 2, 8, 11	G C G G, K G	Maiscremesuppe Rührei mit Kartoffelschnee und passiertem Gemüse Sahnepudding Kcal 710, E 30g, F 57g, Kh 40g, S 4,2g	8 2 2, 8, 11	G C G	SONNTAG