



	ABENDESSEN		
MONTAG	Gemischter Wurstaufschnitt mit Butterkäse und bunte Rohkost	2, 3, 7 8	K, H6 G
	Kcal 496, E 14g, F 34g, Kh 31g, S 1,8g		
DIENSTAG	Lyoner, Leberkäse Edamer Gewürzgürkchen	2, 3, 7 2, 3, 7 8 11	G K
	Kcal 459, E 15g, F 30g, Kh 30g, S 2,6g		
MITTWOCH	Bierschinken Brennesselkäse Frischkäse Tomatenecke	2, 3, 7 8 8	G G
	Kcal 491, E 16g, F 33g, Kh 31g, S 1,7g		
DONNERSTAG	Mortadellaaufschnitt Gouda Berghofkäse frische Gurke	2, 3, 7 8 8	H6 G G
	Kcal 551, E 19g, F 34g, Kh 31g, S 1,3g		
FREITAG	Salami Butterkäse Camembert Karottensalat	2, 3 8 8 2, 11	K G G
	Kcal 541g, E 17g, F 33g, Kh 33g, S 1,9g		
SAMSTAG	Gekochter Schinken Emmentaler Teewurst Gurkenhappen	2, 3, 7 8 2, 3 11	G K
	Kcal 521, E 21g, F 36g, Kh 31g, S 2,3g		
SONNTAG	Geflügelpaprikawurst Kümmelkäse Partyfrikadelle mit Senf Salleriesalat	1, 2, 3, 7 1, 2, 8 2, 8, 11	G A1, C, K I, G
	Kcal 471, E 15g, F 30g, Kh 33g, S 2,2g		

**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 Koservierungsstoff
- 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           | 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 |                   |

**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 03 / 18**

**Datum 15.01.2018 – 21.01.2018**



	MENÜ 1 – VOLLKOST			MENÜ 2 – LEICHTE KOST			MENÜ 3 – VEGETARISCHE KOST			MENÜ 4 – PASSIERTE KOST			
MONTAG	Waldpilzcremesuppe Nürnberger Rostbratwürstchen an Bratenjus mit Kartoffelbrei und Sauerkraut Frisches Obst  Kcal 821, E 24g, F 56g, Kh 46g, S 6,5g	8 3 8 2, 11	G  G	Waldpilzcremesuppe Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße mit Kräuterreis und Brokkoli Frisches Obst  Kcal 684, E 45g, F 23g, Kh 76g, S 3,3g	8  8	G  G	Waldpilzcremesuppe Spaghetti mit frischer Tomaten-Basilikum Soße dazu frischer Salat  Frisches Obst  Kcal 713, E 17g, F 22g, Kh 108g, S 3,1g	8  2, 8, 11	G A1 G, K	Waldpilzcremesuppe Spaghetti mit frischer Tomaten-Gemüse Soße mit passiertem Gemüse  Apfelkompott  Kcal 757, E 18g, F 26g, Kh 104g, S 3,2g	8  2, 11	G A1 I	MONTAG
DIENSTAG	Minestrone Schaschlikspieß mit Paprikasoße, Nudeln und Salate der Saison Fruchtcocktail  Kcal 596, E 34g, F 16g, Kh 69g, S 3g	  2, 8, 11 2, 11	A1, I  A1 G, K	Minestrone Seelachs gedünstet mit Gemüsesoße und Kartoffelpüree, dazu grüner Salat Fruchtcocktail  Kcal 500, E 32g, F 20g, Kh 334g, S 2,9g	 8 8 2, 8, 11 2, 11	A1, I D G, I G G, K	Minestrone Milchreis mit Aprikosenkompott  Fruchtcocktail  Kcal 750, E 24g, F 27g, Kh 100g, S 1g	8 2, 11  2, 11	A1, I G  G	Minestrone Milchreis mit Aprikosenkompott  Fruchtcocktail  Kcal 750, E 34g, F 27g, Kh 100g, S 1g	8 2, 11  2, 11	A1, I G  G	DIENSTAG
MITTWOCH	Kürbiscremesuppe Currygeschnetzeltes mit Butterreis und gemischtem Salat  Buttermilchdessert  Kcal 810, E 39g, F 41g, Kh 62g, S 4,3g	8 8 8 2, 8, 11 2, 8, 11	G G G G, K G	Kürbiscremesuppe Hähnchenroulade "Florentin" Tomatensoße mit Kartoffelpüree und frischen Salat Buttermilchdessert  Kcal 780, E 35g, F 47g, Kh 40g, S 5,6g	8 8 8 2, 8, 11 2, 8, 11	G C, G, I G G, K G	Kürbiscremesuppe Grünkernküchle mit brauner Soße und Blattsalat  Buttermilchdessert  Kcal 571, E 16g, F 26g, Kh 56g, S 5,4g	8 8 2, 8, 11 2, 8, 11	G A1, C, I G, K G	Kürbiscremesuppe Grünkernküchle mit brauner Soße und passiertem Selleriegemüse  Buttermilchdessert  Kcal 606, E 16g, F 29g, Kh 61g, S 5,1g	8 8 2, 8, 11	G A1, C, I I G	MITTWOCH
DONNERSTAG	Brühe mit Maultaschen Deftiger Feuertopf mit Kartoffelwürfel Paprika und Mais Erdbeerpudding  Kcal 500, E 38g, F 11g, Kh 55g, S 4g	2  1, 2, 8, 11	A1, C, I  G	Brühe mit Maultaschen Schweineschnitzel natur mit Bratenjus und Rosmarinkartoffeln dazu buntes Gemüse Erdbeerpudding  Kcal 600, E 46g, F 21g, Kh 54g, S 4g	2  1, 2, 8, 11	A1, C, I  G	Brühe mit Maultaschen Feta in Blätterteig mit Hollandaise und Salat Erdbeerpudding  Kcal 1300 E 20g, F 87g, Kh 46g, S 3,4g	1,8 8 2, 8, 11 1, 2, 8, 11	A1, C, I A1, C, G C, G, I G, K G	Brühe mit Maultaschen Rührei mit Hollandaise Kartoffelbrei und Spinat Erdbeerpudding  Kcal 990, E 33g, F 73g, Kh 43g, S 5g	8 8 8 1, 2, 8, 11	A1, C, I C C, G, I G G	DONNERSTAG
FREITAG	Kräutercremesuppe Kabeljaufilet mit Kerbelsoße und Püree dazu Mexikogemüse Kiwi  Kcal 537, E 37g, F 22g, Kh 46g, S 3,9g	8 8 8	G D G G	Kräutercremesuppe Hühnerfrikassee mit Gemüse und Butterreis dazu Salate der Saison Kiwi  Kcal 767, E 33g, F 29g, Kh 63g, S 3,5g	8 8 8 2, 8, 11	G G, I G G, K	Kräutercremesuppe Tortellini mit Spinat/Ricotta Tomatensoße und Salate der Saison  Kiwi  Kcal 780, E 22g, F 25g, Kh 106g, S 5,6g	8 8 2, 8, 11	G A1, C G, K	Kräutercremesuppe Tortellini mit Spinat /Ricotta Tomatensoße und passiertem Gemüse  Obstkompott  Kcal 811, E 22g, F 34g, Kh 109g, S 5,4g	8	G A1, C	FREITAG
SAMSTAG	Weißer Bohneneintopf mit Räucherfleisch  Fruchtjoghurt  Kcal 442, E 34g, F 10g, Kh 40g, S 2,5g	2 2, 3, 7  2, 8, 11	I  G	Italienischer Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage  Fruchtjoghurt  Kcal 504, E 33g, F 10g, Kh 58g, S 2,4g	  2, 8, 11	A1, I  G	Apfelküchle mit Vanillesoße  Fruchtjoghurt  Kcal 704, E 14g, F 34g, Kh 76g, S 0,5g	8 2, 8, 11  2, 8, 11	A1, C, G G G	Apfelküchle mit Vanillesoße  Fruchtjoghurt  Kcal 704, E 14g, F 34g, Kh 76g, S 0,5g	8 2, 8, 11  2, 8, 11	A1, C, G G G	SAMSTAG
SONNTAG	Fleischbrühe mit Grünkernklößchen Schweinebraten mit Soße Kartoffelknödel und Kohlrabigemüse Vanillepudding  Kcal 781, E 32g, F 43g, Kh 76g, S 7,3g	8 8 2, 8, 11	A1, C, G, I  G G	Fleischbrühe m. Grünkernklößchen Putensteak an Safransoße mit Gnocchi und Kaisergemüse Vanillepudding  Kcal 766, E 42g, F 17g, Kh 101g, S 5,9g	8 8 2, 8, 11	A1, C, G, I G A1, C G	Fleischbrühe m. Grünkernklößchen Gefüllte Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und buntem Gemüse  Vanillepudding  Kcal 694, E 13g, F 29g, Kh 80g, S 6,2g	8 8 2, 8, 11	A1, C, G, I G G	Fleischbrühe m. Grünkernklößchen Gefüllte Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und passiertem Gemüse  Vanillepudding  Kcal 717, E 12,5g F 35g, Kh 80g, S 6,2g	8 8 2, 8, 11	A1, C, G, I G G	SONNTAG