



	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 Käse 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 Berghofkäse Gouda Mixed Pickles	2,3,7 8 8 3,11	H6 G G N
	Kcal 554, E 19g, F 34g, Kh 31g, S 1,8g		
FREITAG	Salami Butterkäse Streichkäse Rohkost	2,3 8 8	G G
	Kcal 479, E 16g, F 30g, Kh 31g, S 3g		
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 Selleriesalat	1,2,3,7 1,2,8 2,8,11	G A1,C,K G,I
	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 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           | 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 24 / 2018**

**Datum 11.06.2018 – 17.06.2018**



	MENÜ 1 – VOLLKOST			MENÜ 2 – LEICHTE KOST			MENÜ 3 – VEGETARISCHE KOST			MENÜ 4 – PASSIERTE KOST			
<b>MONTAG</b>	Waldpilzcremesuppe Nürnberger Rostbratwürstchen an Bratenjus mit Kartoffelsalat und grünem Salat Frisches Obst  Kcal 854, E 21g, F 59g, Kh 52g, S 7,1	8 3  2,8,11	G  G,K	Waldpilzcremesuppe Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße mit Reis und buntem Gemüse Frisches Obst  Kcal 688, E 46, F 23g, Kh78g, S 3,6g	8  2,8 2,8,11	G,  G G	Waldpilzcremesuppe Tagliatelle mit Basilikumpesto dazu frischer Salat  Frisches Obst  Kcal 838, E 21, F 35g, Kh 99g, S 3,2g	8 1,2,8 2,8,11	G A1 G G,K	Waldpilzcremesuppe Tagliatelle mit Basilikumpesto dazu passiertes Gemüse  Apfelkompott  Kcal 848, E 22, F 38g, Kh78g, S 2,8g	8 1,2,8 2,3,11	G A1 G	<b>MONTAG</b>
<b>DIENSTAG</b>	Minestrone Schaschlikspieß mit Paprikasoße, Nudeln und Salate der Saison Rhabarbergrütze  Kcal 594, E 34g, F 18g, Kh 65g, S 4,4g	  2,8,11 2,8,11	A1,J  A1 G,K G	Minestrone Fischroulade mit Gemüsesoße und Butterkartoffeln dazu grüner Salat Rhabarbergrütze  Kcal 497, E 29, F 19, Kh 41g, S 4,4g	8 2,8 2,8,11 2,8,11	A1,J D,J G,I G G	Minestrone Milchreis mit Aprikosenkompott  Rhabarbergrütze  Kcal 748, E 45g, F 28g, Kh 96g, S 2,5g	8 2,11  2,8,11	A1,J G  G	Minestrone Blumenkohl-Käse-Medaillon an Kräutersoße dazu Kartoffelbrei und passiertes Gemüse Rhabarbergrütze  Kcal 702, E 14g, F 37g, Kh 66g, S 5,4g	1,8 8 8 2,8,11	A1,J A1,G G G	<b>DIENSTAG</b>
<b>MITTWOCH</b>	Currycremesuppe Frisches Pfannengyros mit Zwiebeln, Tzatziki und Djuvecreis, dazu Krautsalat Buttermilchdessert  Kcal 725, E 56g, F 23g, Kh 59g, S 3g	8 8 2,11 2,8,11	G G I G	Currycremesuppe Wirsingroulade in Kümmelsoße mit Kräuterpüree und frischem Salat Buttermilchdessert  Kcal 866, E 24, F 36g, Kh 39g, S 6g	8 8 8 2,8,11 2,8,11	G C,G,I G G,K G	Currycremesuppe  Salatteller mit Ei  Buttermilchdessert  Kcal 667, E 20g, F 31g, Kh 56, S 3,6g	8 2,8,11  2,8,11	G  C,G,K G	Currycremesuppe Frikadelle mit Kartoffelbrei, brauner Soße und passiertem Gemüse Buttermilchdessert  Kcal 842, E 28g, F 53g, Kh 50g, S 6,2 g	8 8 2,8,11	G A1,C G G	<b>MITTWOCH</b>
<b>DONNERSTAG</b>	Brühe mit Maultaschen Deftiger Feueropf mit Kartoffelwürfeln, 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 Eisbergsalat Erdbeerpudding  Kcal 633, E 46g, F 24g, Kh 49g, S 4g	2 2,8,11 1,2,8,11	A1,C,I  G,K G	Feta in Blätterteig mit Hollandaise und Salat Erdbeerpudding  Kcal 923, E17 g, F 69g, Kh 36g, S 1,8g	1,8 8 2,8,11 1,2,8,11	A1,C,G  C,G,I G,K G	Brühe mit Maultaschen Feiner Kartoffelsuppe mit Hackfleischbällchen  Erdbeerpudding  Kcal 667, E 26g, F 30g, Kh 69g, S 6g	2,8 1,2,8,11	A1,C,I G,I A1,C G	<b>DONNERSTAG</b>
<b>FREITAG</b>	Kräutercremesuppe Kabeljaufilet mit Kerbelsoße und Reis dazu Brokkoli Kiwi  Kcal 512, E 34g, F 23g, Kh 42g, S 4g	8 8 8	G D G	Kräutercremesuppe Hühnerfrikassee mit Gemüse und grünen Nudeln dazu Salate der Saison Kiwi  Kcal 801, E 33g, F 29g, Kh 67g, S 3,5g	8 8 8 2,8,11	G G I A1,G G,K	Kräutercremesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Salate der Saison  Kiwi  Kcal 795, E 29g, F 25g, Kh 115g, S 3,7g	8  2,8,11	G A1 I G,K	Kräutercremesuppe Fischklößchen in Kerbelsoße mit Kartoffelbrei und passiertem Gemüse Kiwi  Kcal 729, E 27g, F 40g, Kh 57g, S 5,8g	8 8 8 8	G A1,D,G G G	<b>FREITAG</b>
<b>SAMSTAG</b>	Schweinskopfsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln  Fruchtjoghurt  Kcal 651, E 19g, F 48g, Kh 32g, S 3,6g	2,3,7 1,11 2 2,8,11	I,K A1,C,K G	Frühlingseintopf mit Rindfleisch und Nudeln  Fruchtjoghurt  Kcal 448, E 32g, F 8g, Kh 50g, S 1,8g	  2,8,11	I  A1 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	<b>SAMSTAG</b>
<b>SONNTAG</b>	Feine Nudelsuppe Schweinebraten mit Bratenjus, Serviettenknödel und Kohlrabigemüse Vanillepudding  Kcal 4826, E 29g, F 51g, Kh 66g, S 5,7g	 8 8 2,8,11	A1,I A1,C,G G G	Feine Nudelsuppe Putensteak an Safransoße mit Gnocchi und Zucchini-gemüse Vanillepudding  Kcal 729, E 42g, F 15g, Kh 102g, S 5g	8  2,8,11	A1,I G A1,C G	Feine Nudelsuppe Kräuterquark mit Dampfkartoffeln und Tomatengarnitur  Vanillepudding  Kcal 506, E 22g, F 20, Kh 54g, S 3,5g	8 2 2,8,11	A1I G G	Feine Nudelsuppe Kräuterquark mit Kartoffelschnee  Vanillepudding  Kcal 496, E 22g, F 21g, Kh 54g, S 3,5g	8 2 2,8,11	A1,I G G	<b>SONNTAG</b>