



	ABENDESSEN	
MONTAG	Frischwurstaufschnitt Emmentaler Käse Mixed Pickles	2, 3, 7 I, K 8 G 3, 11 N
	Kcal 488, g E 18g, F 33g, Kh 31g, S 2,2g	
DIENSTAG	Corned Beef Mortadella Butterkäse Tomate	2, 3, 7 H6 2, 3, 7 G 8 G
	Kcal 449, E 17g, F 29g, Kh 31g, S 1,8g	
MITTWOCH	Geflügelwurst Edamer Käse Streichkäse Cornichons	1, 2, 3, 7 8 G 8 G 11 K
	Kcal 445, E 12g, F 28g, Kh 32g, S 2,7g	
DONNERSTAG	Salami Champignonwurst Gouda Käse Kürbis-Kräutersalat	2, 3 2, 3, 7 8 G 11
	Kcal 535, E 16g, F 36g, Kh 38g, S 1,9g	
FREITAG	Gelbwurst Frischkäse Maasdamer Bunter Balkansalat	8 G 8 G 2, 11
	Kcal 510, E 16g, F 35g, Kh 32g, S 2g	
SAMSTAG	Kassler Braten Tilsiter Käse Kräuterquark Dillgurken	2, 3 8 G 8 G
	Kcal 431, E 20g, F 28g, Kh 32g, S 1,6g	
SONNTAG	Bierschinken Butterkäse Babybel Tomate	2, 3, 7 8 G 8 G
	Kcal 464, E 17g, F 30g, Kh 31g, 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 Milcheiweis
- 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, Sulfit
- 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 25 / 18

Datum 18.06.2018 – 24.06.2018



	MENÜ 1 – VOLLKOST			MENÜ 2 – LEICHTE KOST			MENÜ 3 – VEGETARISCHE KOST			MENÜ 4 – PASSIERTE KOST			
MONTAG	Zuchiniremesuppe	8	G	Zuchiniremesuppe	8	G	Zuchiniremesuppe	8	G	Zuchiniremesuppe	8	G	MONTAG
	Kohlroulade und Püree, dazu grüner Salat	8	A1	Rindergeschnetzeltes mit Schupfnudeln und Karottengemüse	8	G	Gebratenes Gemüseschnitzel an Kräutersoße, dazu Püree und Salat	8	A1, I	Gebratenes Gemüseschnitzel an Kräutersoße, dazu Püree und passiertes Gemüse	8	A1, I	
	Frisches Obst	2, 8, 11	G, K	Frisches Obst			Frisches Obst	2, 8, 11	G, K	passiertes Gemüse Obstkompott	8	G	
	Kcal 890, E 21g, F 62g, Kh 51g, S 5,4g			Kcal 745, E 43g, F 22g, Kh 91g, S 4,8g			Kcal 703, E 14g, F 33g, Kh 76g, S 5g			Kcal 713, E 14g, F 36g, Kh 76g, S 4,8g	2, 11		
DIENSTAG	Leberknödelsuppe		A1, C, I	Leberknödelsuppe		A1, C, I	Leberknödelsuppe		A1, C, I	Leberknödelsuppe		A1, C, I	DIENSTAG
	Rindergulasch mit Zwiebeln, dazu Kartoffeln und Speckbohnen	2		Fischfilet gedünstet auf Gemüsebeet an Tomatensoße, dazu Salzkartoffeln	2	D	Zarte Grießschnitten mit Fruchtsoße	8	A1, C, G	Zarte Grießschnitten mit Fruchtsoße	8	A1, C, G	
	Moccacreme	2, 3, 7		Moccacreme	2	I	Moccacreme	2, 8, 9, 11	G	Moccacreme	2, 8, 9, 11	G	
	Kcal 585, E 48g, F 20g, Kh 49g, S 4,2g	2, 8, 9, 11	G	Kcal 551, E 40g, F 17g, Kh 55g, S 4,4g	2, 8, 9, 11	G	Kcal 611, E 27g, F 26g, Kh 76g, S 3g	2, 8, 9, 11	G	Kcal 611, E 27g, F 26g, Kh 76g, S 3g	2, 8, 9, 11	G	
MITTWOCH	Rote Beete Suppe	8	G	Rote Beete Suppe	8	G	Rote Beete Suppe	8	G	Rote Beete Suppe	8	G	MITTWOCH
	Chilli con carne mit Butterreis und grüner Salat	8	G	Nudel- Schinken Auflauf mit Rahmsoße und frischem Salat	2, 3, 7, 8	A1, C, G	Gemüsepfanne Soße Süßsauer	2, 11	F	Hacksteak mit Rahmsoße, Kartoffelpüree und passiertes Gemüse	8	A1, C	
	Pfirsichkompott	2, 8, 11	G, K	Pfirsichkompott	8	G	Butterreis	8	G	Pfirsichkompott	8	G	
	Kcal 748, E 40g, F 32g, Kh 69g, S 2,7g	2, 11		Kcal 1043 E 44g, F 53g, Kh 86g, S 6,5g	2, 11		Kcal 518, E 9g F 20g, Kh 72g, S 3,8g	2, 11		Kcal 807, E 25g, F 52g, Kh 52g, S 5,3g	2, 11		
DONNERSTAG	Eierflockensuppe		C	Eierflockensuppe		C	Eierflockensuppe		C	Eierflockensuppe		C	DONNERSTAG
	Gefüllte Paprikaschote mit Tomaten-Basilikumsoße, Butterreis und Blattsalat	8	G	Bunter Nudleintopf mit Kasslerwürfel	2, 3, 7	A1	Gemüseintopf vegetarisch	2	I	Gemüseintopf passiert	2	I	
	Waldbeerjoghurt	2, 8, 11	G, K	Waldbeerjoghurt	2, 8, 11	G	Waldbeerjoghurt	2, 8, 11	G	Waldbeerjoghurt	2, 8, 11	G	
	Kcal 773, E 27g, F 42g, Kh 64g, S 4,9g	2, 8, 11	G	Kcal 480, E 33g, F 13g, Kh 56g, S 5,9g	2, 8, 11	G	Kcal 334, E 10g, F 18g, Kh 35g, S 3,3g	2, 8, 11	G	Kcal 357, E 10g, F 19g, Kh 35g, S 3,4g	2, 8, 11	G	
FREITAG	Grießklößchensuppe	8	A1, C, G, I	Grießklößchensuppe	8	A1, C, G, I	Grießklößchensuppe	8	A1, C, G, I	Grießklößchensuppe	8	A1, C, G, I	FREITAG
	Schlemmerfilet vom Seelachs mit Püree und buntem Gemüse	8	A1, D, G	Putengulasch mit Kaisergemüse und Reis	8	G	Kohlroulade fleischfrei mit Kümmelsoße und Kartoffelbrei	8	A1, C, F	Schlemmerfilet vom Seelachs mit Püree und passiertem Gemüse	8	A1, D, G	
	Apfelmus	8	G	Apfelmus	8	G	Apfelmus	8	G	Apfelmus	8	G	
	Kcal 553, E 50g, F 27g, Kh 35g, S 5,3g	2, 11		Kcal 654, E 55g, F 25g, Kh 65g, S 3,6g	3, 11		Kcal 617, E 37g, F 36g, Kh 40g, S 5,8g	3, 11	G	Kcal 612, E 50g, F 33g, Kh 34g, S 7g	3, 11		
SAMSTAG	Herzhafter Feuertopf mit Rindfleisch, Bohnen, Paprika und Kartoffeln	2	I	Kartoffelsuppe mit Möhren und Sellerie, dazu Hackfleischbällchen	2		Quarkknödel mit Vanillesoße	8	A1, A3	Kartoffelsuppe passiert mit Möhren und Sellerie, dazu Hackfleischbällchen	2		SAMSTAG
	Fruchtjoghurt	8	G, I	Fruchtjoghurt	8	A1, C	Fruchtjoghurt	2, 11	C, G, H2	Fruchtjoghurt	8	G, I	
	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G	
	Kcal 414, E 33g, F 8g, Kh 37,7g S 2,4g	2, 8, 11	G	Kcal 583, E 21g, F 27g, Kh 51g, S 4,1g	2, 8, 11	G	Kcal 617, E 19g, F 21g, Kh 77g, S 1,3g	2, 8, 11	G	Kcal 583, E 21g, F 27g, Kh 51g, S 4,1g	2, 8, 11	G	
SONNTAG	Fleischklößchensuppe		A1, C, F, I	Fleischklößchensuppe		A1, C, F, I	Fleischklößchensuppe		A1, C, F, I	Fleischklößchensuppe		A1, C, F, I	SONNTAG
	Wildschweinrollbraten in Jägersoße mit Spätzle und Wirsing	8	G	Rinderbraten in eigener Soße mit Nudeln und buntem Gemüse	8	A1	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Dampfkartoffeln	8	A1, G	Fleischbällchen mit brauner Soße, passiertes Gemüse und Kartoffelbrei	8	A1, C	
	Vanillecreme	8	A1, C, G	Vanillecreme	8	G	Sellerie-Apfel-Salat	2		Vanillecreme	8	G	
	Kcal 795, E 54g, F 35g, Kh 63g, S 4,45g	2, 8, 11	G	Kcal 540, E 48g, F 22g, Kh 69g, S 4,8g	2, 8, 11	G	Kcal 832, E 37g, F 47g, Kh 61g, S 5,2g	2, 8, 11	G	Kcal 767, E 19g, F 48g, Kh 49g, S 5,2g	2, 8, 11	G	