



	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 Brennnesselkäse 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 29 / 2018

Datum 16.07.2018 – 22.07.2018



	MENÜ 1 – VOLLKOST		MENÜ 2 – LEICHTE KOST		MENÜ 3 – VEGETARISCHE KOST		MENÜ 4 – PASSIERTE KOST						
MONTAG	Waldpilzcremesuppe Nürnberger Rostbratwürstchen an Bratenjus mit Kartoffelsalat und grünem Salat Frisches Obst Kcal 788, E 21g, F 53g, Kh 53g, S 7,1	8 3 2,8,11	G G,K	Waldpilzcremesuppe Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße mit Reis und buntem Gemüse Frisches Obst Kcal 640, E 45, F 14g, Kh78g, S 3,9g	8 2,8,11	G, G,K	Waldpilzcremesuppe Tagliatelle mit Basilikumpesto dazu frischer Salat Frisches Obst Kcal 803, E 22, F 33g, Kh 100g, S 3,2,7g	8 1,2,8 2,8,11	G A1 G G,K	Waldpilzcremesuppe Tagliatelle mit Basilikumpesto dazu passiertes Gemüse Apfelkompott Kcal 751, E 20, F 36g, Kh75g, S 3,2g	8 1,2,8 2,3,11	G A1 G	MONTAG
DIENSTAG	Minestrone Schaschlikspieß mit Paprikasoße, Nudeln und Salate der Saison Rhabarbergrütze Kcal 585, E 31g, F 20g, Kh 66g, S 5g	 2,8,11 2,8,11	A1,I A1 G,K G	Minestrone Fischroulade mit Gemüsesoße und Butterkartoffeln dazu grüner Salat Rhabarbergrütze Kcal 431, E 26, F 20, Kh 33g, S 5g	 8 2,8 2,8,11 2,8,11	A1,I D,I G,I G G	Minestrone Milchreis mit Aprikosenkompott Rhabarbergrütze Kcal 746, E 24g, F 28g, Kh 95g, S 1,8g	8 2,11 2,8,11	A1,I G G	Minestrone Blumenkohl-Käse-Medaillon an Kräutersoße dazu Kartoffelbrei und passiertes Gemüse Rhabarbergrütze Kcal 651 E 14g, F 35g, Kh 66g, S 5,8g	1,8 8 8 2,8,11	A1,I A1,G G G G	DIENSTAG
MITTWOCH	Currycremesuppe Frisches Pfannengyros mit Zwiebeln, Tzatziki und Djuvecreis, dazu Krautsalat Buttermilchdessert Kcal 982, E 47g, F 48g, Kh 68g, S 5g	8 8 2,11 2,8,11	G G I G	Currycremesuppe Hähnchenroulade Florentin Salbeisoße mit Püree und frischem Salat Buttermilchdessert Kcal 685, E 35, F 39g, Kh 44g, S 6,5g	8 8 8 2,8,11 2,8,11	G C,G,I G G,K G	Currycremesuppe Salatteller mit Ei Buttermilchdessert Kcal 539, E 20g, F 27g, Kh 57, S 4,3g	8 2,8,11 2,8,11	G C,G,K G	Currycremesuppe Frikadelle mit Kartoffelbrei, brauner Soße und passiertem Gemüse Buttermilchdessert Kcal 687, E 26g, F 39g, Kh 53g, S 6,1g	8 8 2,8,11	G A1,C G G	MITTWOCH
DONNERSTAG	Brühe mit Maultaschen Deftiger Feueropf mit Kartoffelwürfeln, Paprika und Mais Erdbeerpudding Kcal 487, E 38g, F 11g, Kh 56g, S 4,2g	2 1,2,8,11	A1,C,I G	Brühe mit Maultaschen Schweineschnitzel natur mit Bratenjus und Rosmarinkartoffeln dazu Eisbergsalat Erdbeerpudding Kcal 602, E 46g, F 23g, Kh 50g, S 4,8g	2 2,8,11 1,2,8,11	A1,C,I G,K G	Feta in Blätterteig mit Hollandaise und Salat Erdbeerpudding Kcal 986, E20 g, F 77g, Kh 48g, S 4,8g	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 669, E 26g, F 30g, Kh 70g, S 6g	2,8 1,2,8,11	A1,C,I G,I A1,C G	DONNERSTAG
FREITAG	Kräutercremesuppe Kabeljaufilet mit Kerbelsoße und Reis dazu Brokkoli Kiwi Kcal 562, E 12g, F 23g, Kh 72g, S 4g	8 8 8	G D G	Kräutercremesuppe Hühnerfrikassee mit Gemüse und grünen Nudeln dazu Salate der Saison Kiwi Kcal 627, E 36g, F 20g, Kh 73g, S 3,3g	8 8 8 2,8,11	G G I A1,G G,K	Kräutercremesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Salate der Saison Kiwi Kcal 751, E 23g, F 20g, Kh 115g, S 3,2g	8 2,8,11	G A1 I G,K	Kräutercremesuppe Fischklößchen in Kerbelsoße Reis und passiertem Gemüse Kiwi Kcal 715, E 26g, F 29, Kh 83g, S 5,7g	8 8 8 8	G A1,D,G G G	FREITAG
SAMSTAG	Schweinskopfsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln Fruchtjoghurt Kcal 742, E 15g, F 22g, Kh 36g, S 3,7g	2,3,7 1,11 2 2,8,11	I,K A1,C,K G	Frühlingseintopf mit Rindfleisch und Nudeln Fruchtjoghurt Kcal 415, E 32g, F 8g, Kh 50g, S 1,7g	 2,8,11	I A1 G	Apfelküchle mit Vanillesoße Fruchtjoghurt Kcal 677, E 14g, F 3g, Kh 76g, S 0,45g	8 2,8,11 2,8,11	A1,C,G G G	Apfelküchle mit Vanillesoße Fruchtjoghurt Kcal 677, E 14g, F 3g, Kh 76g, S 0,45g	8 2,8,11 2,8,11	A1,C,G G G	SAMSTAG
SONNTAG	Feine Nudelsuppe Schweinebraten mit Bratenjus, Serviettenknödel und Kohlrabigemüse Vanillepudding Kcal 847, E 48g, F 41g, Kh 67g, S 5,6g	 8 8 2,8,11	A1,I A1,C,G G G	Feine Nudelsuppe Putensteak an Safransoße mit Gnocchi und ZucchiniGemüse Vanillepudding Kcal 750, E 44g, F 15g, Kh 98g, S 5,9g	8 2,8,11	A1,I G A1,C G	Feine Nudelsuppe Kräuterquark mit Dampfkartoffeln und Tomatengarnitur Vanillepudding Kcal 502, E 21g, F 21, Kh 53g, S 3,9g	8 2 2,8,11	A1I G G	Feine Nudelsuppe Kräuterquark mit Kartoffelschnee Vanillepudding Kcal 495, E 21g, F 21g, Kh 52g, S 3,9g	8 2 2,8,11	A1,I G G	SONNTAG