



	ABENDESSEN		
MONTAG	Wurstaufschnitt mit Schnittkäse und Obazta Tomate	2, 3, 7 8 8	K, H6 G G
	Kcal 547, E 22g, F 39g, Kh 32g, S 2g		
DIENSTAG	Hausmacher Wurst Geflügelwurst Edamer Käse Gewürzgurken	2, 3 1, 2, 3, 7 8 11	G K
	Kcal 529, E 14g, F 36g, Kh 31g, S 3, 1		
MITTWOCH	Lyoner Aufschnitt Salami Streichkäse Karottensalat	2, 3, 7 2, 3 8 2, 11	G
	Kcal 481, E 14g, F 32g, Kh 34g, S 2, 3g		
DONNERSTAG	Champignonpastete Jagdwurst Maasdamer Käse Senfgurke	2, 3, 7 2, 3, 7 8 11	G K
	Kcal 461, E 14g, F 31g, Kh 31g, S 2, 6g		
FREITAG	Fleischkäse Camembert Käse Mixed Pickles	2, 3, 7 8 1, 8 3, 11	G G N
	Kcal 520, E 18g, F 36g, Kh 31g, S 2, 1g		
SAMSTAG	Bratenaufschnitt Gouda Friskäse Selleriesalat	8 8 2, 8, 11	G G G, I
	Kcal 494, E 19g, F 32g, Kh 33g, S 2, 3g		
SONNTAG	Bierschinken Mettwurst Emmentaler Dillgurken	2, 3, 7 2, 3 8	G
	Kcal 524, E 15g, F 37g, Kh 31g, S 1, 8g		

**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 47

Datum 20.11.2017 – 26.11.2017



	MENÜ 1 – VOLLKOST			MENÜ 2 – LEICHTE KOST			MENÜ 3 – VEGETARISCHE KOST			MENÜ 4 – PASSIERTE KOST			
MONTAG	Gemüsecremesuppe	8	G, I	Gemüsecremesuppe	8	G, I	Gemüsecremesuppe	8	G, I	Gemüsecremesuppe	8	G, I	MONTAG
	Spaghetti Bolognaise mit Parmesan dazu gemischter Blattsalat	1, 8 2, 8, 11	A1, I G G, K	Putenschnitzel natur mit Geflügelsoße, Butterfein und buntem Gemüse Frisches Obst	8	G	Gebratenes Karottenschnitzel mit Kräutersoße, Kartoffeln und Blattsalat Frisches Obst	8 2 2, 8, 11	A1, C, F, I, J G G, K	Spaghetti Bolognaise dazu Karotten passiert Obstkompott	8	G, I A1, I	
	Kcal 978, E 40g, F 40g, Kh 106g, S 4g			Kcal 622, E 35g, F 18g, Kh 73g, S 4			Kcal 745, E 11g, F 34g, Kh 84g, S 5g			Kcal 944, E 40g, F 34g, Kh 104g, S 3g			
DIENSTAG	Kraftbrühe mit Flädle	8	A1, C, G, I	Kraftbrühe mit Flädle	8	A1, C, G, I	Hausgemachter	8	A1, C, G, I	Gemüsebrühe mit Flädle	8	A1, C, G, I	DIENSTAG
	Büsumer Fischrikadelle mit Remoulade und Dillkartoffeln dazu frischer Salat Vanillepudding	8 1, 11 2 2, 8, 11 2, 8, 11	A1, D, G A1, C, K G, K G	Schwäbische Maultaschen auf Gemüsebeet mit Kräutersoße Vanillepudding	8 8 2, 8, 11	A1, C, I I G	Quark-Grießauflauf mit Aprikosenkompott Vanillepudding	2, 8, 11 2, 11 2, 8, 11	A1, C, G G	Hausgemachter Quark-Grießauflauf mit Aprikosenkompott Vanillepudding	2, 8, 11 2, 11 2, 8, 11	A1, C, G G	
	Kcal 961, E 31g, F 42g, Kh 91g, S 8,8g			Kcal 612, E 18g, F 21g, Kh 79g, S 6g			Kcal 684, E 39g, F 32g, Kh 91g, S 3g			Kcal 684, E 39g, F 32g, Kh 91g, S 3g			
MITTWOCH	Blumenkohlsuppe	8	G	Blumenkohlsuppe	8	G	Blumenkohlsuppe	8	G	Blumenkohlsuppe	8	G	MITTWOCH
	Schweinegeschnetzeltes mit Rahmsoße, Rösti und Salat Quarkspeise	8 8 2, 8, 11 2, 8, 11	G G G, K G	Deftiger Möhreintopf mit Geflügelfleisch, Kartoffelwürfel und frische Petersilie Quarkspeise	8 8 2 2, 8, 11	G, I G	Gemüsefrikadelle an Kräutersoße dazu Butterreis und Salat Quarkspeise	8 8 2, 8, 11 2, 8, 11	A2, C, I G G, K G	Deftiger Möhreintopf passiert mit Fleischklößchen Quarkspeise	8 8 2, 8, 11	G G, I A1, C G	
	Kcal 914, E 36g, F 54g, Kh 51g, S 5g			Kcal 271, E 25g, F 5,5g Kh 23g, S 2			Kcal 605, E 11g, F 24g, Kh 81g, S 3g			Kcal 456, E 16g, F 25g, Kh 33g, S 8g			
DONNERSTAG	Hühnersuppe	1, 8	I	Hühnersuppe	8	I	Gnocchi	8	A1, C	Hühnersuppe	8	I	DONNERSTAG
	Paella mit Currysoße und Gurkensalat Schokoladenpudding	8 2, 8, 11 2, 8, 11	B, D, G, M G G, K	Cannelloni mit Basilikum-Tomatensoße dazu frischer Salat Schokoladenpudding	2, 8, 11 2, 8, 11	A1, G G, K G	in Basilikum-Tomatensoße und Eisbergsalat Schokoladenpudding	2, 8, 11 2, 8, 11	G, K G	Cannelloni mit Basilikum-Tomatensoße dazu passiertes Gemüse Schokoladenpudding	2, 8, 11	A1, G G	
	Kcal 568, E 21g, F 23g, Kh 52g, S 3g			Kcal 745, E 30g, F 28g, Kh 84g, S 5,8g			Kcal 807, E 15g, F 19g, Kh 126g, S 6g			Kcal 695, E 21g, F 29g, Kh 78g, S 7g			
FREITAG	Karottencremesuppe	8	G	Karottencremesuppe	8	G	Karottencremesuppe	8	G	Karottencremesuppe	8	G	FREITAG
	Gebratenes Fischfilet an Dillsoße dazu Gemüserisotto und Salat Banane	8 8 8 2, 8, 11	A1, D G G, I G, K	Kartoffelgemüse mit Wienerle Banane	2, 8 2, 3, 7	G, I G	Gemüseauflauf mit Hollandaise und Salat Banane	2, 8, 11	C, G, I C, G, I G, K	Fischklößchen mit Dillsoße und Gemüserisotto Banane	8 8 8	G A1, D, G G G, I	
	Kcal 832, E 28g, F 26g, Kh 95g, S 5g			Kcal 691, E 22g, F 32g, Kh 76g, S 6g			Kcal 1144, E 23g, F 86g, Kh 57g, S 6g			Kcal 707, E 26g, F 30g, Kh 84g, S 5g			
SAMSTAG	Hühnereintopf mit Reis und Gemüse		I	Bunter Nudleintopf mit Schinkenwürfel	2, 3, 7	A1, I	Apfelpfannekuchen mit Vanillesoße	8	A1, C, G	Apfelpfannekuchen mit Vanillesoße	8	A1, C, G	SAMSTAG
	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G	
	Kcal 400, E 34g, F 8g, Kh 41g, S 3g			Kcal 428, E 30g, F 6g, Kh 50g, S 4g			Kcal 432, E 14g, F 12g, Kh 55g, S 0,6g			Kcal 432, E 14g, F 12g, Kh 55g, S 0,6g			
SONNTAG	Kartoffelcremesuppe	2, 8	G, I	Kartoffelcremesuppe	2, 8	G, I	Kartoffelcremesuppe	2, 8	G, I	Kartoffelcremesuppe	2, 8	G, I	SONNTAG
	Lammkeule in Rosmarinsoße mit Dampfkartoffeln und Bohnen Mandelpudding	2 2, 8, 11	A1 G	Schweinebraten dazu Nudeln und Kaisergemüse Mandelpudding	8 2, 8, 11	A1 G	Brokkoli Nussecke an Rahmsoße mit Salzkartoffeln und Salat Mandelpudding	8 2 2, 8, 11 2, 8, 11	G, I G, I G, K G	Brokkoli Nussecke an Rahmsoße mit Kartoffelpüree und passiertem Gemüse Mandelpudding	8 8 8 2, 8, 11	G, I G, I G G	
	Kcal 652, E 41g, F 30g, Kh 53g, S 4,2g			Kcal 875, E 38g, F 49g, Kh 74g, S 3,7g			Kcal 713, E 19g, F 32g, Kh 78g, S 4,9g			Kcal 736, E 20g, F 35g, Kh 83g, S 4,9g			