



	ABENDESSEN	
<b>MONTAG</b>	Frischwurstaufschnitt Emmentaler Käse Mixed Pickles	2, 3, 7 8 3, 11 I, K G N
	Kcal 488, g E 18g, F 33g, Kh 31g, S 2,2g	
<b>DIENSTAG</b>	Corned Beef Mortadella Butterkäse Tomate	2, 3, 7 2, 3, 7 8 H6 G
	Kcal 449, E 17g, F 29g, Kh 31g, S 1,8g	
<b>MITTWOCH</b>	Geflügelwurst Edamer Käse Streichkäse Cornichons	1, 2, 3, 7 8 8 11 G G K
	Kcal 445, E 12g, F 28g, Kh 32g, S 2,7g	
<b>DONNERSTAG</b>	Salami Champignonwurst Gouda Käse Kürbis-Kräutersalat	2, 3 2, 3, 7 8 11 G
	Kcal 535, E 16g, F 36g, Kh 38g, S 1,9g	
<b>FREITAG</b>	Gelbwurst Frischkäse Maasdamer Bunter Balkansalat	8 8 2, 11 G G
	Kcal 510, E 16g, F 35g, Kh 32g, S 2g	
<b>SAMSTAG</b>	Kassler Braten Tilsiter Käse Kräuterquark Dillgurken	2, 3 8 8 G G
	Kcal 431, E 20g, F 28g, Kh 32g, S 1,6g	
<b>SONNTAG</b>	Bierschinken Butterkäse Babybel Tomate	2, 3, 7 8 8 G 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 50 / 18**

**Datum 10.12.2018 – 16.12.2018**



	MENÜ 1 – VOLLKOST			MENÜ 2 – LEICHTE KOST			MENÜ 3 – VEGETARISCHE KOST			MENÜ 4 – PASSIERTE KOST			
MONTAG	Zuchinicremesuppe	8	G	Zuchinicremesuppe	8	G	Zuchinicremesuppe	8	G	Zuchinicremesuppe	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 815, E 21g, F 57g, Kh 57g, S 5,4g			Kcal 698, E 44g, F 16g, Kh 91g, S 4,8g			Kcal 663, E 14g, F 30g, Kh 83g, S 4,8g			Kcal 725, E 13g, F 30g, Kh 83g, S 3,7g	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 573, E 46g, F 29g, Kh 53g, S 3,9g	2, 8, 9, 11		Kcal 550, E 39g, F 18g, Kh 55g, S 4,1g	2, 8, 9, 11	G	Kcal 539, E 22g, F 27g, Kh 72g, S 1,6g	2, 8, 9, 11	G	Kcal 539, E 22g, F 17g, Kh 72g, S 1,6g	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 651, E 30g, F 26g, Kh 70g, S 4g	2, 11		Kcal 697 E 44g, F 48g, Kh 86g, S 7g	2, 11		Kcal 445, E 11g F 12g, Kh 72g, S 5g	2, 11		Kcal 756, E 25g, F 48g, Kh 52g, S 6g	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 815, E 28g, F 39g, Kh 64g, S 4,7g	2, 8, 11		Kcal 464, E 33g, F 10g, Kh 56g, S 5,5g	2, 8, 11	G	Kcal 284, E 10g, F 11g, Kh 35g, S 2,9g	2, 8, 11	G	Kcal 284, E 10g, F 11g, Kh 35g, S 2,9g	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	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	2, 11	G	Apfelmus	3, 11		Apfelmus	3, 11	G	Apfelmus	3, 11	G	
	Kcal 477, E 35g, F 28g, Kh 42g, S 4,6g			Kcal 685, E 38g, F 28g, Kh 67g, S 4g			Kcal 508, E 14g, F 27g, Kh 50g, S 5g			Kcal 611, E 33g, F 36g, Kh 36g, S 5,2g			
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	2, 8, 11	G	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G, I	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	C, G, H2	Fruchtjoghurt	2, 8, 11	G, I	
	Kcal 309, E 34g, F 10g, Kh 41g S 2,3g			Kcal 575, E 22g, F 29g, Kh 55g, S 4,2g	2, 8, 11	A1, C	Kcal 620, E 19g, F 22g, Kh 79g, S 1,4g	2, 8, 11	G	Kcal 575, E 22g, F 29g, Kh 55g, S 4,2g	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	2	A1, G	Fleischbällchen mit brauner Soße, passiertes Gemüse und Kartoffelbrei	8	A1, C	
	Vanillecreme	2, 8, 11	G	Vanillecreme	2, 8, 11	G	Sellerie-Apfel-Salat	2, 8, 11	G, I	Vanillecreme	2, 8, 11	G	
	Kcal 839, E 53g, F 33g, Kh 79g, S 5,3g			Kcal 685, E 47g, F 23g, Kh 69g, S 5g			Kcal 849, E 35g, F 42g, Kh 77g, S 6,3g			Kcal 775, E 7,9g, F 48g, Kh 49g, S 5,2g			