

Abendessen

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 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
- 8.1 Milchpulver
- 8.2 Laktose
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 Süßungsmittel/Zuckerart(en)
 - 11.1 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
 - 11.2 mit Süßungsmittel
 - 11.3 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
 - 11.4 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
 - 11.5 mit Zuckerarten und 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, Sulfid | |

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 16 / 2024

Datum 15.04.2024 - 21.04.2024



Speiseplan vom 15.04.2024 - 21.04.2024

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Menü 3 - Vegetarische Kost	Menü 4 - Passierte Kost	
Mo.	Gemüsecremesuppe ^{G,I,8,2} Fischfrikadelle ^{A,A1,D,G,8,2} Remoulade ^{1,2,3,11,2,C,K} Kartoffeln Blattsalat ^{G,K,8,2} frisches Obst ¹³	Gemüsecremesuppe ^{G,I,8,2} Maultaschen ^{A,A1,C,1} Kräutersoße ^{G,8,2} Gemüwestreifen ¹ frisches Obst ¹³	Gemüsecremesuppe ^{G,I,8,2} Hausgemachter Quarkauflauf ^{1,2,A,A1,C,G,8,2,9,3} Fruchtsoße ² frisches Obst ¹³	Gemüsecremesuppe ^{G,I,8,2} Hausgemachter Quarkauflauf ^{1,2,A,A1,C,G,8,2,9,3} Fruchtsoße ² Kompott passiert ³	Mo.
	693 kcal, 30 g Fett, 78 g KH, 24 g Eiweiß, 5 g Salz	403 kcal, 14 g Fett, 56 g KH, 12 g Eiweiß, 4 g Salz	523 kcal, 24 g Fett, 47 g KH, 26 g Eiweiß, 2 g Salz	548 kcal, 24 g Fett, 54 g KH, 26 g Eiweiß, 2 g Salz	
Di.	Hühnersuppe mit Reis ¹ Spaghetti ^{A,A1} Bolognese ¹ Parmesan ^{2,C,G,8,2} Blattsalat ^{G,K,8,2} Erdbeerquark ^{2,G,8,2}	Hühnersuppe mit Reis ¹ Putenschnitzel, natur Geflügelsoße Reis Blattsalat ^{G,K,8,2} Erdbeerquark ^{2,G,8,2}	Karottenbratling ^{4,C,G,I,8,2} Kräutersoße ^{G,8,2} Kartoffeln Blattsalat ^{G,K,8,2} Erdbeerquark ^{2,G,8,2}	Hühnersuppe mit Reis ¹ Spaghetti ^{A,A1} Bolognese ¹ Passiertes Gemüse Erdbeerquark ^{2,G,8,2}	Di.
	840 kcal, 35 g Fett, 85 g KH, 44 g Eiweiß, 5 g Salz	537 kcal, 15 g Fett, 63 g KH, 37 g Eiweiß, 6 g Salz	519 kcal, 26 g Fett, 51 g KH, 19 g Eiweiß, 3 g Salz	857 kcal, 36 g Fett, 85 g KH, 43 g Eiweiß, 5 g Salz	
Mi.	Blumenkohlcremesuppe ^{G,8,2} Schweinegulasch Röstiecken Blattsalat ^{G,K,8,2} Fruchtcocktail ^{1,2}	Blumenkohlcremesuppe ^{G,8,2} Hähnchenbrust natur Kräutersoße ^{G,8,2} Reis Blattsalat ^{G,K,8,2} Fruchtcocktail ^{1,2}	Blumenkohlcremesuppe ^{G,8,2} Gemüse-Vollkorn-Bratling ^{A,A1,C,1} Kräutersoße ^{G,8,2} Reis Blattsalat ^{G,K,8,2} Fruchtcocktail ^{1,2}	Blumenkohlcremesuppe ^{G,8,2} Geflügelkräuterbällchen ^{A,A1,C} Kräutersoße ^{G,8,2} Reis Passiertes Gemüse Fruchtjoghurt ^{G,8,2}	Mi.
	752 kcal, 47 g Fett, 49 g KH, 31 g Eiweiß, 5 g Salz	457 kcal, 15 g Fett, 59 g KH, 20 g Eiweiß, 3 g Salz	514 kcal, 14 g Fett, 81 g KH, 14 g Eiweiß, 5 g Salz	679 kcal, 31 g Fett, 71 g KH, 24 g Eiweiß, 5 g Salz	
Do.	Gemüsebouillon mit Flädle ^{A,A1,C,G,I,8,2} Hähnchencurry ^{4,A,A1,A3,G,I,8,2} Reis Blattsalat ^{G,K,8,2} Früchte Kompott ²	Gemüsebouillon mit Flädle ^{A,A1,C,G,I,8,2} Cannelloni ^{A,A1,C,1} Tomatensoße Blattsalat ^{G,K,8,2} Früchte Kompott ²	Gemüsebouillon mit Flädle ^{A,A1,C,G,I,8,2} Gnocchi ^C Tomatensoße Blattsalat ^{G,K,8,2} Früchte Kompott ²	Gemüsebouillon mit Flädle ^{A,A1,C,G,I,8,2} Cannelloni ^{A,A1,C,1} Tomatensoße Passiertes Gemüse Kompott passiert ³	Do.
	499 kcal, 14 g Fett, 71 g KH, 20 g Eiweiß, 3 g Salz	666 kcal, 29 g Fett, 78 g KH, 21 g Eiweiß, 5 g Salz	603 kcal, 18 g Fett, 98 g KH, 9 g Eiweiß, 4 g Salz	736 kcal, 34 g Fett, 80 g KH, 24 g Eiweiß, 5 g Salz	
Fr.	Karottencremesuppe ^{G,8,2} paniertes Seehechtfilet ^{A,A1,D} Zitronenecke ¹³ Kartoffelsalat ^{2,K} frisches Obst ¹³	Karottencremesuppe ^{G,8,2} Kartoffelgemüse ^{G,I,8,2} Geflügel Wiener ^{2,3,7} frisches Obst ¹³	Karottencremesuppe ^{G,8,2} Salatteller ^{G,K,8,2} Feta Käse ^{G,8,2} Baguettebrötchen ^{A,A1,A2,A3} frisches Obst ¹³	Karottencremesuppe ^{G,8,2} Fischklößchen ^{A,A1,C,D,G,8,2} Dillsoße ^{G,8,2} Püree ^{G,8,2} Kompott passiert ³	Fr.
	378 kcal, 16 g Fett, 36 g KH, 19 g Eiweiß, 3 g Salz	337 kcal, 8 g Fett, 54 g KH, 8 g Eiweiß, 3 g Salz	362 kcal, 13 g Fett, 47 g KH, 13 g Eiweiß, 5 g Salz	446 kcal, 15 g Fett, 56 g KH, 19 g Eiweiß, 3 g Salz	
Sa.	Hühnereintopf mit Reis Fruchtjoghurt ^{G,8,2}	Nudeleintopf ^{A,A1,C} Schinkenstreifen ^{2,3,7} Fruchtjoghurt ^{G,8,2}	Apfelpfannkuchen ^{A,A1,C,G} Vanillesoße ^{2,G,8,2} Fruchtjoghurt ^{G,8,2}	Apfelpfannkuchen ^{A,A1,C,G} Vanillesoße ^{2,G,8,2} Fruchtjoghurt ^{G,8,2}	Sa.
	453 kcal, 8 g Fett, 55 g KH, 36 g Eiweiß, 1 g Salz	438 kcal, 9 g Fett, 54 g KH, 31 g Eiweiß, 4 g Salz	440 kcal, 12 g Fett, 63 g KH, 16 g Eiweiß, 1 g Salz	440 kcal, 12 g Fett, 63 g KH, 16 g Eiweiß, 1 g Salz	
So.	Markklößchensuppe Kotelett ^{2,3} Bratenjus Kartoffeln Weisskrautsalat ² Vanillepudding ^{1,G,8,2}	Markklößchensuppe Rinderbraten Bratenjus Nudeln ^{A,A1} Kaisergemüse Vanillepudding ^{1,G,8,2}	Brokkoli-Nuss-Ecke ^{A,A1,A4,H,H1,H2} Rahmsoße ^{G,8,2} Kartoffeln Blattsalat ^{G,K,8,2} Vanillepudding ^{1,G,8,2}	Markklößchensuppe Brokkoli-Nuss-Ecke ^{A,A1,A4,H,H1,H2} Rahmsoße ^{G,8,2} Püree ^{G,8,2} Passiertes Gemüse Vanillepudding ^{1,G,8,2}	So.
	454 kcal, 14 g Fett, 54 g KH, 27 g Eiweiß, 8 g Salz	704 kcal, 29 g Fett, 66 g KH, 41 g Eiweiß, 3 g Salz	593 kcal, 22 g Fett, 80 g KH, 15 g Eiweiß, 4 g Salz	691 kcal, 30 g Fett, 77 g KH, 21 g Eiweiß, 5 g Salz	