



**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 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, Sulfit | |

ROTKREUZKLINIK WERTHEIM

Rotkreuzstraße 2 | 97877 Wertheim
Tel. 09342 / 303-0 | Fax 09342 / 303-7001
E-Mail: rk-wertheim@swmbrk.de
www.rotkreuzklinik-wertheim.de

Abendessen	
Mo.	Wurstaufschnitt ^{2,3,7,K} Butterkäse ^G Rohkost 163 kcal, 13 g Fett, 1 g KH, 10 g Eiweiß, 1 g Salz
Di.	Lyoner ^{2,3} Fleischkäse ^{2,3} Edamer ^G Cornichons ^{11,2,K} 487 kcal, 42 g Fett, 3 g KH, 23 g Eiweiß, 5 g Salz
Mi.	Bierschinken ^{2,3,7} Brennesselkäse ^{1,G,8,2} Frischkäse Kräuter ^{G,8,2} Tomaten-Ecken 140 kcal, 10 g Fett, 2 g KH, 10 g Eiweiß, 1 g Salz
Do.	Mortadella ^{2,3,7} Gouda ^G Bergkäse ^G Mixed Pickles ^{5,11,2,K,N} 210 kcal, 17 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß, 2 g Salz
Fr.	Salami ^{2,3} Butterkäse ^G Streichkäse ^{G,8,2} Rohkost 202 kcal, 15 g Fett, 3 g KH, 13 g Eiweiß, 2 g Salz
Sa.	Gekochten Schinken ^{2,3,7} Mettwurst ^{2,3,4} Emmentaler ^G Gurkenhappen ^K 260 kcal, 18 g Fett, 6 g KH, 16 g Eiweiß, 2 g Salz
So.	Geflügelpaprikawurst ^{2,3,7} Partyfrikadelle mit Senf ^{A,A1,C,K} Kümmelkäse ^G Selleriesalat ^{2,1} 209 kcal, 15 g Fett, 4 g KH, 14 g Eiweiß, 2 g Salz

SPEISEPLAN

KW 21 / 2022

Datum 23.05.2022 - 29.05.2022



Speiseplan vom 23.05.2022 - 29.05.2022

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Menü 3 - Vegetarische Kost	Menü 4 - Passierte Kost	
Mo.	Waldpilzcremsuppe ^{G,8.2} Nürnberger Rostbratwürschen ³ Bratenjus Kartoffelsalat mit Speck ^{2,K} Blattsalat ^{G,K,8.2} frisches Obst ¹³	Waldpilzcremsuppe ^{G,8.2} Hähnchenbrust natur Tomatensoße Reis Buntes Gemüse frisches Obst ¹³	Waldpilzcremsuppe ^{G,8.2} Tagliatelle ^{A,A1} Pesto ^{2,C,G} Blattsalat ^{G,K,8.2} frisches Obst ¹³	Waldpilzcremsuppe ^{G,8.2} Tagliatelle ^{A,A1} Pesto ^{2,C,G} Passiertes Gemüse Pfirnsichkompott ²	Mo.
	828 kcal, 59 g Fett, 48 g KH, 22 g Eiweiß, 8 g Salz	474 kcal, 12 g Fett, 65 g KH, 24 g Eiweiß, 3 g Salz	811 kcal, 42 g Fett, 86 g KH, 20 g Eiweiß, 3 g Salz	819 kcal, 42 g Fett, 80 g KH, 24 g Eiweiß, 3 g Salz	
Di.	Minestrone ^{A,A1,C} Fleischspieß Paprikasoße ^{11,2,1} Nudeln ^{A,A1} Blattsalat ^{G,K,8.2} Rhabarbergrütze ²	Minestrone ^{A,A1,C} Fischroulade ^{D,G} Gemüsesoße ^{G,1,8.2} Kartoffeln Blattsalat ^{G,K,8.2} Rhabarbergrütze ²	Minestrone ^{A,A1,C} Milchreis ^{2,G,8.2} Aprikosenfruchtsoße ² Rhabarbergrütze ²	Minestrone ^{A,A1,C} Blumenkohl Käse Medaillon ^{A,A1,C,G,8.2} Kräutersoße ^{G,8.2} Püree ^{G,8.2} Passiertes Gemüse Rhabarbergrütze ²	Di.
	624 kcal, 23 g Fett, 70 g KH, 30 g Eiweiß, 4 g Salz	491 kcal, 17 g Fett, 55 g KH, 26 g Eiweiß, 4 g Salz	727 kcal, 21 g Fett, 107 g KH, 24 g Eiweiß, 2 g Salz	631 kcal, 23 g Fett, 78 g KH, 20 g Eiweiß, 6 g Salz	
Mi.	Currycremsuppe ^{G,8.2} Schweinegeschnetzeltes "Gyros" Zaziki ^{2,A,A1,C,G,8.2} Djuvekreis Weisskrautsalat ² Buttermilchdessert ^{2,G,8.2}	Currycremsuppe ^{G,8.2} Hähnchenroulade Florenz ^{G,K,8.2} Salbeisoße Püree ^{G,8.2} Blattsalat ^{G,K,8.2} Buttermilchdessert ^{2,G,8.2}	Currycremsuppe ^{G,8.2} Salatteller ^{G,K,8.2} gekochtes Ei ^C Baguettebrötchen ^{A,A1,A2,A3} Buttermilchdessert ^{2,G,8.2}	Currycremsuppe ^{G,8.2} Frikadelle ^{A,A1,C} Bratenjus Püree ^{G,8.2} Passiertes Gemüse Buttermilchdessert ^{2,G,8.2}	Mi.
	865 kcal, 48 g Fett, 65 g KH, 41 g Eiweiß, 4 g Salz	773 kcal, 47 g Fett, 51 g KH, 32 g Eiweiß, 6 g Salz	408 kcal, 14 g Fett, 51 g KH, 18 g Eiweiß, 4 g Salz	746 kcal, 41 g Fett, 58 g KH, 30 g Eiweiß, 6 g Salz	
Do.	Brühe mit Maultaschen ^{A,A1,C,I} Feuertopf mit Kartoffeln, Paprika und Mais Erdbeerpudding ^{G,8.2}	Brühe mit Maultaschen ^{A,A1,C,I} Schweineschnitzel natur Bratenjus Rosmarinkartoffeln Blattsalat ^{G,K,8.2} Erdbeerpudding ^{G,8.2}	Brühe mit Maultaschen ^{A,A1,C,I} Blätterteigtasche mit Weichkäse ^{3,A,A1,C,G,8.2} Ratatouille Blattsalat ^{G,K,8.2} Erdbeerpudding ^{G,8.2}	Brühe mit Maultaschen ^{A,A1,C,I} Kartoffeleintopf Passiert ^{G,1,8.2} Hackbällchen ^C Erdbeerpudding ^{G,8.2}	Do.
	597 kcal, 23 g Fett, 63 g KH, 31 g Eiweiß, 5 g Salz	773 kcal, 41 g Fett, 59 g KH, 40 g Eiweiß, 4 g Salz	694 kcal, 43 g Fett, 58 g KH, 18 g Eiweiß, 4 g Salz	639 kcal, 29 g Fett, 69 g KH, 23 g Eiweiß, 5 g Salz	
Fr.	Kräutercremesuppe ^{G,8.2} Kabeljaufilet gedünstet ^D Kerbelsoße ^{G,8.2} Reis Brokkoli Kiwi	Kräutercremesuppe ^{G,8.2} Hühnerfrikassee mit Gemüse ^I Grüne Nudeln ^{A,A1} Blattsalat ^{G,K,8.2} Kiwi	Kräutercremesuppe ^{G,8.2} Spaghetti ^{A,A1} Gemüsebolognese Blattsalat ^{G,K,8.2} Kiwi	Kräutercremesuppe ^{G,8.2} Fischklößchen ^{A,A1,C,D,G,8.2} Kerbelsoße ^{G,8.2} Reis Passiertes Gemüse Kiwi	Fr.
	456 kcal, 7 g Fett, 57 g KH, 36 g Eiweiß, 3 g Salz	605 kcal, 24 g Fett, 61 g KH, 32 g Eiweiß, 3 g Salz	622 kcal, 24 g Fett, 84 g KH, 14 g Eiweiß, 3 g Salz	572 kcal, 23 g Fett, 65 g KH, 22 g Eiweiß, 2 g Salz	
Sa.	Schweinskopfsülze ^{2,3,7,1,K} Remoulade ^{1,2,3,4,11,2,A,A1,C,K} Bratkartoffeln Salatgarnitur Joghurt Pfirsich-Maracuja ^{G,8.2}	Frühlingseintopf mit Rindfleisch ^{A,A1,C} Joghurt Pfirsich-Maracuja ^{G,8.2}	Apfelküchle ^{A,A1,G,8.2} Vanillesoße ^{2,G,8.2} Joghurt Pfirsich-Maracuja ^{G,8.2}	Apfelküchle ^{A,A1,G,8.2} Vanillesoße ^{2,G,8.2} Joghurt Pfirsich-Maracuja ^{G,8.2}	Sa.
	774 kcal, 51 g Fett, 55 g KH, 22 g Eiweiß, 4 g Salz	517 kcal, 19 g Fett, 54 g KH, 32 g Eiweiß, 1 g Salz	657 kcal, 28 g Fett, 84 g KH, 13 g Eiweiß, 2 g Salz	657 kcal, 28 g Fett, 84 g KH, 13 g Eiweiß, 2 g Salz	
So.	Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} Schweinebraten Bratenjus Semmelknödel ^{A,A1,C} Kohlrabi Vanillepudding ^{G,8.2}	Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} Putenschnitzel, natur Safransoße ^{G,8.2} Gnocchi ^C Zucchini Gemüse Vanillepudding ^{G,8.2}	Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} Kräuterquark ^{G,8.2} Kartoffeln Salatgarnitur Vanillepudding ^{G,8.2}	Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} Kräuterquark ^{G,8.2} Kartoffelschnee Salatgarnitur Vanillepudding ^{G,8.2}	So.
	843 kcal, 33 g Fett, 82 g KH, 52 g Eiweiß, 8 g Salz	709 kcal, 24 g Fett, 85 g KH, 36 g Eiweiß, 6 g Salz	495 kcal, 21 g Fett, 54 g KH, 20 g Eiweiß, 3 g Salz	495 kcal, 21 g Fett, 54 g KH, 20 g Eiweiß, 3 g Salz	