

Speiseplan vom 13.02.2023 - 19.02.2023

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Menü 3 - Vegetarische Kost	Menü 4 - Passierte Kost	
Mo.	Geflügelcremesuppe ^{G,8,2} Kasseler Braten ^{2,3} Bratenjus Püree ^{G,8,2} Sauerkraut ³ frisches Obst ¹³	Geflügelcremesuppe ^{G,8,2} Frikadelle ^{A,A1,C} Champignonsoße ^{G,8,2} Maccaroni ^{A,A1,C} Blattsalat ^{G,K,8,2} frisches Obst ¹³	Geflügelcremesuppe ^{G,8,2} Tortellini Ricotta Spinat ^{A,A1,G,8,2} Tomatensoße Blattsalat ^{G,K,8,2} frisches Obst ¹³	Geflügelcremesuppe ^{G,8,2} Frikadelle ^{A,A1,C} Bratenjus Püree ^{G,8,2} Passiertes Gemüse Pfirsichkompott Pass. ²	Mo.
	546 kcal, 23 g Fett, 52 g KH, 29 g Eiweiß, 9 g Salz	747 kcal, 38 g Fett, 74 g KH, 25 g Eiweiß, 6 g Salz	894 kcal, 28 g Fett, 128 g KH, 26 g Eiweiß, 4 g Salz	740 kcal, 44 g Fett, 54 g KH, 27 g Eiweiß, 7 g Salz	
Di.	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G,1,8,2} Rotbarsch paniert ^{A,A1,D} Remoulade ^{1,2,3,11.2,A,A1,C,K} Kartoffeln Blattsalat ^{G,K,8,2} Rote Grütze ²	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G,1,8,2} Schweinegulasch Schupfnudeln ^{A,A1,C} Brokkoli Rote Grütze ²	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G,1,8,2} Kaiserschmarrn ^{A,A1,C,G,8,2} Vanillesoße ^{2,G,8,2} Rote Grütze ²	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G,1,8,2} Kaiserschmarrn ^{A,A1,C,G,8,2} Vanillesoße ^{2,G,8,2} Rote Grütze ²	Di.
	780 kcal, 40 g Fett, 70 g KH, 32 g Eiweiß, 5 g Salz	835 kcal, 37 g Fett, 79 g KH, 40 g Eiweiß, 5 g Salz	793 kcal, 29 g Fett, 105 g KH, 26 g Eiweiß, 3 g Salz	793 kcal, 29 g Fett, 105 g KH, 26 g Eiweiß, 3 g Salz	
Mi.	Tomatencremesuppe ^{G,8,2} Tafelspitz Meerrettichsoße ^{3,G,N,8,2} Kartoffeln Rote Beete Salat ^{11.2} Wildpreiselbeeren Zitronenquark ^{2,G,8,2}	Tomatencremesuppe ^{G,8,2} Putenschnitzel, natur Kerbelsoße ^{G,8,2} Reis Karottengemüse Zitronenquark ^{2,G,8,2}	Tomatencremesuppe ^{G,8,2} Spinatknusperbratling ^{A,A1,A5,C,G,8,2} Kerbelsoße ^{G,8,2} Kartoffeln Blattsalat ^{G,K,8,2} Zitronenquark ^{2,G,8,2}	Tomatencremesuppe ^{G,8,2} Geflügelklößchen ^{A,A1,C} Kerbelsoße ^{G,8,2} Reis Passiertes Gemüse Zitronenquark ^{2,G,8,2}	Mi.
	752 kcal, 33 g Fett, 69 g KH, 42 g Eiweiß, 4 g Salz	622 kcal, 18 g Fett, 73 g KH, 39 g Eiweiß, 5 g Salz	694 kcal, 26 g Fett, 91 g KH, 23 g Eiweiß, 5 g Salz	691 kcal, 27 g Fett, 77 g KH, 31 g Eiweiß, 5 g Salz	
Do.	Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} Geschmorte Haxe ³ Bratenjus Püree ^{G,8,2} Bayerisch Kraut Erdbeerpudding ^{G,8,2}	Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} Kartoffeleintopf ^{G,1,8,2} Wiener Würstchen ^{2,3,7} Erdbeerpudding ^{G,8,2}	Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} Champignon a la creme ^{G,8,2} Semmelknödel ^{A,A1,C} Blattsalat ^{G,K,8,2} Erdbeerpudding ^{G,8,2}	Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} Kartoffeleintopf Passiert ^{G,1,8,2} Hackbällchen ^C Erdbeerpudding ^{G,8,2}	Do.
	670 kcal, 24 g Fett, 61 g KH, 49 g Eiweiß, 7 g Salz	703 kcal, 36 g Fett, 68 g KH, 23 g Eiweiß, 5 g Salz	614 kcal, 21 g Fett, 78 g KH, 27 g Eiweiß, 5 g Salz	641 kcal, 27 g Fett, 72 g KH, 23 g Eiweiß, 5 g Salz	
Fr.	Brokkolicremesuppe ^{G,1,8,2} Heringsstipp ^{3,11.1,12,C,D,G,8,2} Kartoffeln Salatgarnitur Frische Birne ¹³	Brokkolicremesuppe ^{G,1,8,2} Putengeschnetzeltes ^{G,8,2} Gemüse Kräuter Reis ¹ Blattsalat ^{G,K,8,2} Frische Birne ¹³	Brokkolicremesuppe ^{G,1,8,2} Spinatknödel ^{A,A1,C,G,8,2} Kräutersoße ^{G,8,2} Püree ^{G,8,2} Blattsalat ^{G,K,8,2} Frische Birne ¹³	Brokkolicremesuppe ^{G,1,8,2} Spinatknödel ^{A,A1,C,G,8,2} Kräutersoße ^{G,8,2} Püree ^{G,8,2} Passiertes Gemüse Birnenkompott Pass. HF ²	Fr.
	550 kcal, 34 g Fett, 43 g KH, 18 g Eiweiß, 5 g Salz	555 kcal, 19 g Fett, 58 g KH, 38 g Eiweiß, 4 g Salz	620 kcal, 23 g Fett, 82 g KH, 21 g Eiweiß, 6 g Salz	663 kcal, 27 g Fett, 77 g KH, 25 g Eiweiß, 6 g Salz	
Sa.	Erbseintopf ¹ Bauernbratwurst ^{2,3,7} Joghurt Pfirsich-Maracuja ^{G,8,2}	Graupensuppe ^{A,A3,1} Kasseler ^{2,3} Joghurt Pfirsich-Maracuja ^{G,8,2}	Germknödel ^{A,A1,C,G,8,2} Sauerkirschen ² Joghurt Pfirsich-Maracuja ^{G,8,2}	Graupensuppe ^{A,A3,1} Hackbällchen ^C Joghurt Pfirsich-Maracuja ^{G,8,2}	Sa.
	642 kcal, 30 g Fett, 57 g KH, 30 g Eiweiß, 4 g Salz	519 kcal, 18 g Fett, 59 g KH, 26 g Eiweiß, 4 g Salz	570 kcal, 6 g Fett, 110 g KH, 15 g Eiweiß, 1 g Salz	570 kcal, 22 g Fett, 66 g KH, 23 g Eiweiß, 3 g Salz	
So.	Kürbiscremesuppe ^{G,1,8,2} Sauerbraten mit Soße ² Kartoffelknödel Rotkraut Nusspudding ^{G,H,H1,8,2}	Kürbiscremesuppe ^{G,1,8,2} Hähnchenspieß Tomaten Basilikumsoße Reis Balance Gemüse Nusspudding ^{G,H,H1,8,2}	Kürbiscremesuppe ^{G,1,8,2} Gemüsepfanne ^{G,8,2} Sauce Hollandaise ^{C,G,1,8,2} Kartoffeln Nusspudding ^{G,H,H1,8,2}	Kürbiscremesuppe ^{G,1,8,2} Frikadelle ^{A,A1,C} Tomaten Basilikumsoße Püree ^{G,8,2} Passiertes Gemüse Nusspudding ^{G,H,H1,8,2}	So.
	723 kcal, 24 g Fett, 86 g KH, 36 g Eiweiß, 8 g Salz	586 kcal, 14 g Fett, 75 g KH, 37 g Eiweiß, 4 g Salz	641 kcal, 46 g Fett, 48 g KH, 8 g Eiweiß, 2 g Salz	838 kcal, 49 g Fett, 64 g KH, 30 g Eiweiß, 6 g Salz	



**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, Sulfite | |

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} Streichkäse ^{G,8.2} Paprika Maissalat 163 kcal, 12 g Fett, 5 g KH, 8 g Eiweiß, 2 g Salz
Di.	Cervelatwurst ^{2,3} Edamer ^G Wurstsalat ^{2,3,7,11.2,K} 305 kcal, 25 g Fett, 3 g KH, 15 g Eiweiß, 3 g Salz
Mi.	Kalbsleberwurst ^{2,3,4,G,I,8.2} Geflügelpaprikawurst ^{2,3,7} Emmentaler ^G Farmersalat ^{1,2,C,G,I,K,8.2} 398 kcal, 34 g Fett, 7 g KH, 15 g Eiweiß, 2 g Salz
Do.	Jagdwurst ^{2,3,7} Frischkäse ^{G,8.2} Maasdamer ^G Cornichons ^{11.2,K} 153 kcal, 13 g Fett, 1 g KH, 9 g Eiweiß, 1 g Salz
Fr.	Gelbwurst ³ Edamer ^G Streichkäse ^{G,8.2} Mixed Pickles ^{5,11.2,K,N} 224 kcal, 18 g Fett, 3 g KH, 13 g Eiweiß, 2 g Salz
Sa.	Roher Schinken ² Bierschinken ^{2,3,7} Butterkäse ^G Tomaten-Ecken 143 kcal, 10 g Fett, 1 g KH, 12 g Eiweiß, 2 g Salz
So.	Bierwurst ^{2,3,7,K} Kräuterquark ^{G,8.2} Gouda ^G Senfgurken ^{3,11.2,K} 169 kcal, 12 g Fett, 2 g KH, 12 g Eiweiß, 2 g Salz

SPEISEPLAN

KW 7 / 2023 Datum 13.02.2023 - 19.02.2023

