

## Abendplan Heilig-Geist-Hospital Bensheim

Speisenplan 10.06.2024 - 16.06.2024

4	Vollkost Abend	Leichte Vollkost Abend	Vegetarisch Abend
<b>Montag</b>	Bauernsalami (2,3,7) Samsokäse (G) Kürbis süß sauer (7)	Gekochter Schinken (2,3,7) Samsokäse leicht (G) Kürbis süß sauer (7)	Butterkäse (G) Maasdamer Käse (G) Kürbis süß sauer (7)
<b>Dienstag</b>	Bierschinken (2,3,7,1,J) Gouda Käse (G) Frischer Zucchini Salat	Putenbierschinken (2,3,7,1,J) Gouda Käse (G) Frischer Zucchini Salat	Gouda Käse (G) Tortenbrie (G) Frischer Zucchini Salat
<b>Mittwoch</b>	Tilsiter Käse (G) Butterkäse (G) Matjes (2,3,D)	Kräuterschnittkäse (G) Bayrischer Brotzeitkäse (1,G) Salami (2,3,D)	Butterkäse (G) Bayrischer Brotzeitkäse (1,G) Gurke und Tomate
<b>Donnerstag</b>	Delikatess Leberwurst (2,3) Edamer Käse (G) Wachsbohnen Salat mit Petersilie (7)	Lyoner (2,3,7,1,J) Edamer Käse leicht (G) Wachsbohnen Salat mit Petersilie (7)	Edamer Käse (G) Kräuterschnittkäse (G) Wachsbohnen Salat mit Petersilie (7)
<b>Freitag</b>	Salami (2,3,7) Schmelzkäse (1,G) Farmersalat (G,J,L)	Jagdwurst (2,3,7,1,J) Schmelzkäse (1,G) Farmersalat (G,J,L)	Samsokäse (G) Schmelzkäse (1,G) Farmersalat (G,J,L)
<b>Samstag</b>	Gekochter Schinken (2,3,7) Emmentaler Käse (G) Rote-Bete-Salat mit frischem Apfel (7)	Champignonlyoner (2,3,7,1,J) Emmentaler Käse leicht (G) Rote-Bete-Salat mit frischem Apfel (7)	Emmentaler Käse (G) Tilsiter Käse (G) Rote-Bete-Salat mit frischem Apfel (7)
<b>Sonntag</b>	Paprikalyoner (2,3,7,1,J) Philadelphia Kräuter (G) Pellkartoffelsalat (2,F,J)	Truthahnsalami (2,3,7) Philadelphia natur (G) Pellkartoffelsalat (2,F,J)	Räucherkäse (G) Philadelphia Kräuter (G) Pellkartoffelsalat (2,F,J)

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“), 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13 = mit Alkohol, 14 = chininhaltig, 15 = koffeinhaltig. A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnüsse, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pekannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere.

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.