






















## Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

17.06.2024-23.06.2024

	Vollkost	Vegetarisch	Leichte Kost
5			
<b>Montag</b>	Putencurry (3,G,I) mit Butterreis (G) dazu ein frischer Salat  ges. FS 6g Pfirsichjoghurt (G) KH 57g	Gnocchi-Gemüsepfanne in Kräuterbutter (1,2,3,Aa,Ac,,G,I,L) dazu Tomatensoße (3,7,Aa,F,I) und ein frischer Salat  ges. FS 13g Pfirsichjoghurt (G) KH 108g	Käsespätzle (Aa,C,G) mit Gemüsesauce (Aa,G,I) und Karottensalat (7)  ges. FS 2g Pfirsichjoghurt (G) KH 72g
<b>Dienstag</b>	Gedünstetes Seelachsfilet (3,D,L) mit Zitronenbittersauce (3,Aa,C,F,G,I,L) dazu Dillkartoffeln (3,5,G) und Blattspinat (3,Aa,F,G,I)  ges. FS 2g Frisches Obst KH 64g	Milchreis (G) mit Kirschkompott (7)  ges. FS 7g Frisches Obst KH 125g	Putenragout (Aa,G,I) mit Spiralnudeln (Aa,C) und Karottengemüse  ges. FS 12,4g Frisches Obst KH 66,4g
<b>Mittwoch</b>	Cevapcici vom Rind (Aa,C,J,12) mit Tzatziki (2,C,G,J) dazu Balkangemüse (I) und Djuwetschreis (7,I)  ges. FS 19g Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G) KH 84g	Blumenkohl-Käse-Medaillon(Aa,Ad,G,Ha,Hb,I) mit Schnittlauchsauce (3,Aa,F,G,I) dazu Butterkartoffeln (3,5,G) und ein frischer Salat  ges. FS 7g Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G) KH 111g	Gedünstetes Hokifilet (D)) mit Rahmspinat (Aa,G,I) und Kartoffelpüree (G,L) mit und  ges. FS 11,1g Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G) KH 69g
<b>Donnerstag</b>	Lasagne Carne (A,C,G,I) mit Tomaten-Kräutersauce (I) und einem frischen Salat  ges. FS 15g Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) KH 76g	Couscouspfanne (Aa,I,K) mit Gemüse dazu Falafel (Aa,I) und Kräuterdip (G)  ges. FS 7g Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) KH 90g	Putengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Kartoffeln und Schonkostgemüse (I)  ges. FS 9,5g Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) KH 131g
<b>Freitag</b>	Fischragout mit Gemüsestreifen (1,3,Aa,D,G,I,L) dazu Kräuterreis (G) und ein frischer Salat  ges. FS 6g Heidelbeerquark (G) KH 70g	Vegetarischer Pichelsteiner -Gemüse-Eintopf (2,3,5,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad)  ges. FS 2g Heidelbeerquark (G) KH 69g	Hühnerfrikassee mit Spargel (Aa,G) dazu Reis und ein frischer Salat  ges. FS 4g Heidelbeerquark (G) KH 69g
<b>Samstag</b>	Kohlrabieintopf (2,3,5,F,I,L) mit Rindfleischwürfeln und einem Vollkornbrötchen (Aa,Ad)  ges. FS 7g Haselnusspudding (G,Hb) KH 74g	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung (Aa,C,G) dazu Vanillesauce (1,G)  ges. FS 7g Haselnusspudding (G,Hb) KH 62g	Gefüllte Käsetortellini (Aa,C,G) mit Tomatensauce (Aa,I) und einem frischen Salat  ges. FS 6,6 g Haselnusspudding (G,Hb) KH 72g
<b>Sonntag</b>	Cordon Bleu (2,3,Aa,G) mit Bratensauce (7) dazu Dampfkartoffeln (3,5,G) und Karottengemüse (3,Aa,F,I)  ges. FS 10g Erdbeerquark (1,G) KH 72g	Ravioli mit Champignons & Steinpilzen (2,Aa,C,G) dazu Sahnesauce mit Tomatenwürfeln (1,Aa,G,I) und ein frischer Salat  KH 2g Erdbeerquark (1,G) KH 2g	Hähnchengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Reis (Aa,C) und Zucchini-gemüse (I)  ges. FS 11,8g Erdbeerquark (1,G) KH 69g

Änderungen vorbehalten

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, mit einer kakaohaltigen Fettglasur, 17 = mit Persipan. 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.