






















## Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

26.08.2024-31.08.2024

	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 2072 kJ Z 2g 495 kcal EW 32g F 14g S 5g	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 3762 kJ Z 25g 898 kcal EW 31g F 32g S 8g	Käsespätzle (Aa,C,G) mit Gemüsesauce (Aa,G,I) und Karottensalat (7)  ges. FS 2g Pfirsichjoghurt (G) KH 72g 2106 kJ Z 29g 500 kcal EW 17g F 13,2g S 3,5g
<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 1995 kJ Z 4g 476 kcal EW 37g F 7g S 2g	Milchreis (G) mit Kirschkompott (7)  ges. FS 7g Frisches Obst KH 125g 2845 kJ Z 78g 680 kcal EW 17g F 11g S 1g	Putenragout (Aa,G,I) mit Spiralnudeln (Aa,C) und Karottengemüse  ges. FS 12,4g Frisches Obst KH 66,4g 2625 kJ Z 22g 620 kcal EW 39g F 21g S 4,7g
<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 3517 kJ Z 33g 839 kcal EW 39g F 38g S 4g	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 3236 kJ Z 35g 771 kcal EW 19g F 27g S 3g	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 3141 kJ Z 23g 750 kcal EW 39g F 34g S 6,3g
<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 3371 kJ Z 23 g 805 kcal EW 33g F 40g S 3g	Couscouspfanne (Aa,I,K) mit Gemüse dazu Falafel (Aa,I) und Kräuterdip (G)  ges. FS 7g Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) KH 90g 2846 kJ Z 28g 675 kcal EW 25g F 2 g S 4g	Putengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Kartoffeln und Schonkostgemüse (I)  ges. FS 9,5g Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) KH 131g 4407 kJ Z 33g 1047 kcal EW 31g F 42g S 7,4g
<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 2532 kJ Z 24g 606 kcal EW 33g F 21g S 5g	Vegetarischer Pichelsteiner -Gemüse-Eintopf (2,3,5,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad)  ges. FS 2g Heidelbeerquark (G) KH 69g 1663 kJ Z 26g 398kcal EW 17g F 5g S 7g	Hühnerfrikassee mit Spargel (Aa,G) dazu Reis und ein frischer Salat  ges. FS 4g Heidelbeerquark (G) KH 69g 1757 kJ Z 5,3g 419 kcal EW 16g F 7g S 5,3g
<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 2438 kJ Z 23g 581 kcal EW 34g F 16g S 8g	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung (Aa,C,G) dazu Vanillesauce (1,G)  ges. FS 7g Haselnusspudding (G,Hb) KH 62g 1776 kJ Z 35g 423 kcal EW 13g F 13g S 1g	Gefüllte Käsetortellini (Aa,C,G) mit Tomatensauce (Aa,I) und einem frischen Salat  ges. FS 6,6 g Haselnusspudding (G,Hb) KH 72g 2297 kJ Z 3,7g 548 kcal EW 30g F 14g S 5,6g
<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 2908 kJ Z 26g 693 kcal EW 53g F 20g S 4g	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 2902 kJ Z 22g 690 kcal EW 34g F 24g S 5g	Hähnchengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Reis (Aa,C) und ZucchiniGemüse (I)  ges. FS 11,8g Erdbeerquark (1,G) KH 69g 2663 kJ Z 25g 636 kcal EW 40g F 30g S 4,9g

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.