

## Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

16.09.2024-22.09.2024

3	Vollkost	Vegetarische Kost	Leichte Kost
<b>Montag</b>	Gedünstetes Hokifilet mit Senf-Dillsauce (3,Aa,F,G,I,J) und Kräuterkartoffelpüree (3,5,G,L) dazu Sommergemüse (3,Aa,F,I)  Vanillepudding (1,Aa,G)	Süßer Quarkauflauf (3,Aa,C,G,L) mit Kirschen (7) Vanillepudding (1,Aa,G)	Spaghetti (Aa,C) mit Rindfleischbolognese (Aa,I), dazu geriebener Hartkäse (G) und ein frischer Salat  Vanillepudding (1,Aa,G)
	2750 kJ Z 26g 658 kcal EW 51g F 20g S 4g ges. FS 7g KH 66g	3531 kJ Z 69g 865 kcal EW 45g F 32g S 1g ges. FS 14g KH 96g	2498 kJ Z 25g 595 kcal EW 22g F 28g S 2,3g ges. FS 10,7g KH 60g
<b>Dienstag</b>	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons (3,7,Aa,G,I) dazu Butterreis (G) und ein Karottensalat  Pfirsich-Maracuja-Joghurt (G)	Vegetarischer Lauch-Kartoffeleintopf (2,3,5,L) dazu ein Brötchen (Aa) Pfirsich-Maracuja-Joghurt (G)	Putenragout (3,Aa,F,G,I,J) mit Spätzle (Aa,C) und Karottensalat  Pfirsich-Maracuja-Joghurt (G)
	2891 kJ Z 33g 691 kcal EW 33g F 28g S 5g ges. FS 7,5g KH 75g	1933 kJ Z 25g 461 kcal EW 18g F 5g S 7g ges. FS 2g KH 83g	2212 kJ Z 32g 530 kcal EW 27g F 28g S 0,25g ges. FS 7,5g KH 40g
<b>Mittwoch</b>	Cannelloni Carne (1,2,3,7,Aa;C,F,G,I) mit Tomatensauce (3,7,Aa,F,I) dazu ein frischer Salat  Frisches Obst 	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung (Aa,C,G) dazu Vanillesauce (1,G) Frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensauce (Aa,I), dazu Schwazwurz (I) und Kartoffeln  Frisches Obst 
	2380 kJ Z 23g 568 kcal EW 27g F 22g S 7g ges. FS 8g KH 64g	2105 kJ Z 27g 502 kcal EW 16g F 17g S 1g ges. FS 8g KH 70g	3156 kJ Z 31g 755 kcal EW 35g F 31g S 10,7g ges. FS 10,6g KH 78g
<b>Donnerstag</b>	Gebratenes Putenschnitzel mit Curry-Früchtesauce (3,Aa,F,G,I) dazu Butterreis (G) und Chinagemüse (2,3,Aa,F,I,J,L)  Ananaskompott (7)	Couscouspfanne mit Gemüse (Aa,I,K) dazu Kräuterdipp (G), Falafel (Aa,I) und ein frischer Salat  Ananaskompott (7)	Gedünstetes Fischfilet (F) in Sahnesauce (1,Aa,G,I) dazu Zucchini-Gemüse (I) und Butterkartoffeln (3,5,G,L)  Ananaskompott (7)
	2800 kJ Z 23g 670 kcal EW 42g F 22g S 3g ges. FS 6g KH 74g	2628 kJ Z 28g 625 kcal EW 24g F 19g S 6g ges. FS 3g KH 84g	2395 kJ Z 14g 567 kcal EW 34g F 16,6g S 8,4g ges. FS 5,2g KH 53g
<b>Freitag</b>	Gedünstetes Pangasiusfilet (3,D,G,L) und Sahnesauce (3,Aa,F,G,I) dazu Butterkartoffeln (3,5,G) und ein frischer Salat  Karamellpudding (G)	Gemüseschnitzel (Aa,Ad,C,I,J) mit Schnittlauchsauce (1,Aa,G,I) dazu Butterreis (G) und ein frischer Salat  Karamellpudding (G)	Wurstgulasch (Aa,G,I) mit Hörnchennudeln (Aa,C) und ein frischer Salat  Karamellpudding (G)
	1935 kJ Z 19g 461 kcal EW 31g F 10g S 3g ges. FS 3g KH 0g	3455 kJ Z 21g 825 kcal EW 16g F 48g S 5g ges. FS 15g KH 82g	2119 kJ Z 24g 503 kcal EW 34g F 16g S 3,2g ges. FS 7,9g KH 67g
<b>Samstag</b>	Kohlrabieintopf (2,3,5,Aa,F,I,L) mit Wiener Würstchen (2,3,10) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad)  Fruchtjoghurt (G)	Spinatauflauf Florentin (Aa,C,G,I) mit Sahnesauce (3,Aa,F,G,I) und ein frischer Salat  Fruchtjoghurt (G)	Perlgraupeneintopf (I,L) mit Rindfleisch  Fruchtjoghurt (G)
	2213 kJ Z 24g 528 kcal EW 21g F 17g S 8g ges. FS 7g KH 73g	2491 kJ Z 29g 594 kcal EW 21g F 25g S 4g ges. FS 9g KH 71g	3603 kJ Z 0g 862 kcal EW 38,5g F 35,4g S 8,1g ges. FS 14,5g KH 91g
<b>Sonntag</b>	Schweinerollbraten (8) mit Bratensauce (7) dazu Röstkartoffeln und Erbsen-Karottengemüse (3,Aa,F,I)  Bananenschmand (G)	Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse (2,Aa,F,K) dazu Süß-Saure-Sauce (2,3,5,7,8,Aa,F,I,J,L) und Karottensalat (7)  Bananenschmand (G)	Rindergeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse (I)  Bananenschmand (G)
	4290 kJ Z 26g 1023 kcal EW 41g F 3g S 4g ges. FS 16g KH 72g	1481 kJ Z 38g 355 kcal EW 12g F 8g S 2g ges. FS 2g KH 56g	2130 kJ Z 18g 507 kcal EW 16g F 19g S 8,5g ges. FS 8,2g KH 67g

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, 16 = mit kakaohaltiger 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.