

Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

04.11.2024-10.11.2024

5	Vollkost	Vegetarisch	Leichte Kost
Montag	Putencurry (3,G,I) mit Butterreis (G) dazu ein frischer Salat Pfirsichjoghurt (G)	Gnocchi-Gemüsepfanne in Kräuterbutter (1,2,3,Aa,Ac,,G,I,L) dazu Tomatensoße (3,7,Aa,F,I) und ein frischer Salat Pfirsichjoghurt (G)	Käsespätzle (Aa,C,G) mit Gemüsesauce (Aa,G,I) und Karottensalat (7) Pfirsichjoghurt (G)
Dienstag	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) Frisches Obst	Milchreis (G) mit Kirschkompott (7) Frisches Obst	Putenragout (Aa,G,I) mit Spiralnudeln (Aa,C) und Karottengemüse Frisches Obst
Mittwoch	Cevapcici vom Rind (Aa,C,J,12) mit Tzatziki (2,C,G,J) dazu Balkangemüse (I) und Djuwetschreis (7,I) Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G)	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 Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G)	Gedünstetes Hokifilet (D)) Rahmspinat (Aa,G,I) Kartoffelpüree (G,L) Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G)
Donnerstag	Lasagne Carne (A,C,G,I) mit Tomaten-Kräutersauce (I) und einem frischen Salat Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G)	Couscouspfanne (Aa,I,K) mit Gemüse dazu Falafel (Aa,I) und Kräuterdip (G) Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G)	Putengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Kartoffeln und Schonkostgemüse (I) Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G)
Freitag	Fischragout mit Gemüsestreifen (1,3,Aa,D,G,I,L) dazu Kräuterreis (G) und ein frischer Salat Heidelbeerquark (G)	Vegetarischer Pichelsteiner -Gemüse-Eintopf (2,3,5,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Heidelbeerquark (G)	Hühnerfrikassee mit Spargel (Aa,G) dazu Reis und ein frischer Salat Heidelbeerquark (G)
Samstag	Kohlrabieintopf (2,3,5,F,I,L) mit Rindfleischwürfeln und einem Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Haselnusspudding (G,Hb)	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung (Aa,C,G) dazu Vanillesauce (1,G) Haselnusspudding (G,Hb)	Gefüllte Käsetortellini (Aa,C,G) mit Tomatensauce (Aa,I) und einem frischen Salat Haselnusspudding (G,Hb)
Sonntag	Cordon Bleu (2,3,Aa,G) mit Bratensauce (7) dazu Dampfkartoffeln (3,5,G) und Karottengemüse (3,Aa,F,I) Erdbeerquark (1,G)	Ravioli mit Champignons & Steinpilzen (2,Aa,C,G) dazu Sahnesauce mit Tomatenwürfeln (1,Aa,G,I) und ein frischer Salat Erdbeerquark (1,G)	Hähnchengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Reis (Aa,C) und Zucchini-gemüse (I) Erdbeerquark (1,G)

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.