

## Abendplan Heilig-Geist-Hospital Bensheim

04.11.2024-10.11.2024

5	Vollkost Abend	Leichte Vollkost Abend	Vegetarisch Abend
<b>Montag</b>	Fleischwurst (2,3,7,I,J) Samsoe Käse (G) Blumenkohlsalat mit Kräutern (2,3,7)	Putenlyoner (2,3,7,I,J) Samsoe Käse (G) Blumenkohlsalat mit Kräutern (2,3,7)	Samsoe Käse (G) Kräuterfrischkäse (G) Blumenkohlsalat mit Kräutern (2,3,7)
<b>Dienstag</b>	Bierschinken (2,3,7,I,J) Butterkäse (G) Grüner Bohnensalat (7)	Feiner Fleischkäse (2,3,7,I,J) Tilsiter Käse leicht (G) Kürbissalat (7)	Butterkäse (G) Tilsiter Käse (G) Grüner Bohnensalat (7)
<b>Mittwoch</b>	Schmelzkäse Holländischer Art (1,G) Butterkäse (G) Heringssalat (7,Aa,C,G,D,J)	Schmelzkäse Holländischer Art (1,G) Edamer Käse leicht (G) Kartoffelsalat (2,5,8,J,L)	Gouda Käse (G) Räucherkäse (G) Krautsalat (7)
<b>Donnerstag</b>	Gekochter Schinken (2,3,7) Edamer Käse (G) Frischer Karottensalat	Tiroler Jagdwurst (2,3,7,I,J) Maasdamer Schnittkäse (1,G) Frischer Karottensalat	Edamer Käse (G) Kräuterquark (G) Frischer Karottensalat
<b>Freitag</b>	Grober Fleischkäse (2,3,7,I,J) Sahne Schmelzkäse (1,G) Essiggurke (7)	Süddeutsche Mortadella (2,3,7,I,J) Frischkäse leicht (1,G) Essiggurke (7)	Emmentaler (G) Sahne Schmelzkäse (1,G) Essiggurke (7)
<b>Samstag</b>	Bierwurst (2,3,7,I,J) Maasdamer Schnittkäse (G) Rote Bete Salat mit frischem Apfel (7)	Putenbrust (2,3,7) Edamer Käse leicht (G) Rote Bete Salat mit frischem Apfel (7)	Maasdamer Schnittkäse (G) Schmelzkäse (1,G) Rote Bete Salat mit frischem Apfel (7)
<b>Sonntag</b>	Truthahnjagdwurst (2,3,7,I,J) Buko Frischkäse (G) Waldorfsalat mit Haselnüssen (3,7,Hb,I)	Bierschinken (2,3,7,I,J) Cheesy leicht (1,G) Selleriesalat (7,I)	Bayrischer Emmentaler Käse (G) Buko Frischkäse (G) Waldorfsalat mit Haselnüssen (3,7,Hb,I)

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.