

## Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

22.07.2024-28.07.2024

	Vollkost	Vegetarisch	Leichte Kost
5			
<b>Montag</b>	Putencurry (3,G,I) mit Butterreis (G) dazu ein frischer Salat Pfirsichjoghurt (G) <div style="float: right; font-size: small;">                         2072 kJ Z 2g                          495 kcal EW 32g                          F 14g S 5g                          ges. FS 6g                          KH 57g                     </div>	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) <div style="float: right; font-size: small;">                         3762 kJ Z 25g                          898 kcal EW 31g                          F 32g S 8g                          ges. FS 13g                          KH 108g                     </div>	Käsespätzle (Aa,C,G) mit Gemüsesauce (Aa,G,I) und Karottensalat (7) Pfirsichjoghurt (G) <div style="float: right; font-size: small;">                         2106 kJ Z 29g                          500 kcal EW 17g                          F 13,2g S 3,5g                          ges. FS 2g                          KH 72g                     </div>
<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) Frisches Obst <div style="float: right; font-size: small;">                         1995 kJ Z 4g                          476 kcal EW 37g                          F 7g S 2g                          ges. FS 2g                          KH 64g                     </div>	Milchreis (G) mit Kirschkompott (7) Frisches Obst <div style="float: right; font-size: small;">                         2845 kJ Z 78g                          680 kcal EW 17g                          F 11g S 1g                          ges. FS 7g                          KH 125g                     </div>	Putenragout (Aa,G,I) mit Spiralnudeln (Aa,C) und Karottengemüse Frisches Obst <div style="float: right; font-size: small;">                         2625 kJ Z 22g                          620 kcal EW 39g                          F 21g S 4,7g                          ges. FS 12,4g                          KH 66,4g                     </div>
<b>Mittwoch</b>	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) <div style="float: right; font-size: small;">                         3517 kJ Z 33g                          839 kcal EW 39g                          F 38g S 4g                          ges. FS 19g                          KH 84g                     </div>	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) <div style="float: right; font-size: small;">                         3236 kJ Z 35g                          771 kcal EW 19g                          F 27g S 3g                          ges. FS 7g                          KH 111g                     </div>	Gedünstetes Hokifilet (D)) mit Rahmspinat (Aa,G,I) und Kartoffelpüree (G,L) Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G) <div style="float: right; font-size: small;">                         3141 kJ Z 23g                          750 kcal EW 39g                          F 34g S 6,3g                          ges. FS 11,1g                          KH 69g                     </div>
<b>Donnerstag</b>	Lasagne Carne (A,C,G,I) mit Tomaten-Kräutersauce (I) und einem frischen Salat Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) <div style="float: right; font-size: small;">                         3371 kJ Z 23 g                          805 kcal EW 33g                          F 40g S 3g                          ges. FS 15g                          KH 76g                     </div>	Couscouspfanne (Aa,I,K) mit Gemüse dazu Falafel (Aa,I) und Kräuterdip (G) Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) <div style="float: right; font-size: small;">                         2846 kJ Z 28g                          675 kcal EW 25g                          F 2 g S 4g                          ges. FS 7g                          KH 90g                     </div>	Putengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Kartoffeln und Schonkostgemüse (I) Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) <div style="float: right; font-size: small;">                         4407 kJ Z 33g                          1047 kcal EW 31g                          F 42g S 7,4g                          ges. FS 9,5g                          KH 131g                     </div>
<b>Freitag</b>	Fischragout mit Gemüsestreifen (1,3,Aa,D,G,I,L) dazu Kräuterreis (G) und ein frischer Salat Heidelbeerquark (G) <div style="float: right; font-size: small;">                         2532 kJ Z 24g                          606 kcal EW 33g                          F 21g S 5g                          ges. FS 6g                          KH 70g                     </div>	Vegetarischer Pichelsteiner -Gemüse-Eintopf (2,3,5,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Heidelbeerquark (G) <div style="float: right; font-size: small;">                         1663 kJ Z 26g                          398kcal EW 17g                          F 5g S 7g                          ges. FS 2g                          KH 69g                     </div>	Hühnerfrikassee mit Spargel (Aa,G) dazu Reis und ein frischer Salat Heidelbeerquark (G) <div style="float: right; font-size: small;">                         1757 kJ Z 5,3g                          419 kcal EW 16g                          F 7g S 5,3g                          ges. FS 4g                          KH 69g                     </div>
<b>Samstag</b>	Kohlrabieintopf (2,3,5,F,I,L) mit Rindfleischwürfeln und einem Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Haselnusspudding (G,Hb) <div style="float: right; font-size: small;">                         2438 kJ Z 23g                          581 kcal EW 34g                          F 16g S 8g                          ges. FS 7g                          KH 74g                     </div>	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung (Aa,C,G) dazu Vanillesauce (1,G) Haselnusspudding (G,Hb) <div style="float: right; font-size: small;">                         1776 kJ Z 35g                          423 kcal EW 13g                          F 13g S 1g                          ges. FS 7g                          KH 62g                     </div>	Gefüllte Käsetortellini (Aa,C,G) mit Tomatensauce (Aa,I) und einem frischen Salat Haselnusspudding (G,Hb) <div style="float: right; font-size: small;">                         2297 kJ Z 3,7g                          548 kcal EW 30g                          F 14g S 5,6g                          ges. FS 6,6 g                          KH 72g                     </div>
<b>Sonntag</b>	Cordon Bleu (2,3,Aa,G) mit Bratensauce (7) dazu Dampfkartoffeln (3,5,G) und Karottengemüse (3,Aa,F,I) Erdbeerquark (1,G) <div style="float: right; font-size: small;">                         2908 kJ Z 26g                          693 kcal EW 53g                          F 20g S 4g                          ges. FS 10g                          KH 72g                     </div>	Ravioli mit Champignons & Steinpilzen (2,Aa,C,G) dazu Sahnesauce mit Tomatenwürfeln (1,Aa,G,I) und ein frischer Salat Erdbeerquark (1,G) <div style="float: right; font-size: small;">                         2902 kJ Z 22g                          690 kcal EW 34g                          F 24g S 5g                          ges. FS 10g                          KH 2g                     </div>	Hähnchengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Reis (Aa,C) und ZucchiniGemüse (I) Erdbeerquark (1,G) <div style="float: right; font-size: small;">                         2663 kJ Z 25g                          636 kcal EW 40g                          F 30g S 4,9g                          ges. FS 11,8g                          KH 69g                     </div>

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.