

Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

14.04.2025 - 20.04.2025

3

	Vollkost		Vegetarische Kost		Leichte Kost	
Montag	Gedünstetes Hokifilet (D) mit Senf-Dillsauce (1,Aa,G,I,J) dazu buntes Gemüse und Kräuterkartoffelpüree (G,L)  ges. FS 10,3g Vanillepudding (1,Aa,G) 	2879 kJ Z 26g 687 kcal EW 36g F 31g S 4,6g KH 64g	Eierfrikassee mit Gemüse (1,Aa,C,G,I,J) dazu Kartoffeln (3,5,G,L) und ein frischer Salat Vanillepudding (1,Aa,G) 	2498 kJ Z 25g 595 kcal EW 22g F 28g S 2,3g KH 60g	Spaghetti (Aa,C) mit Rindfleischbolognese (Aa,I), dazu geriebener Hartkäse (G) und ein frischer Salat Vanillepudding (1,Aa,G) 	2498 kJ Z 25g 595 kcal EW 22g F 28g S 2,3g KH 60g
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons (3,7,Aa,G,I) dazu Butterreis (G) und ein Karottensalat  ges. FS 7,5g Aprikosenpudding (1,2,G) 	2212 kJ Z 32g 530 kcal EW 27g F 28g S 0,25g KH 40g	Vegetarischer Lauch-Kartoffeleintopf (2,3,5,L) dazu ein Weizenbrötchen (Aa) Aprikosenpudding (1,2,G) 	2067 kJ Z 26g 494 kcal EW 15,2g F 8,3g S 5,8g KH 86g	Putenragout (3,Aa,F,G,I,J) mit Spätzle (Aa,C) und Karottensalat  ges. FS 7,5g Aprikosenpudding (1,2,G) 	2212 kJ Z 32g 530 kcal EW 27g F 28g S 0,25g KH 40g
Mittwoch	Rinderroulade "Hausfrauen Art" (2,3,G,J) mit Rouladensauce (2,3,7,G,J) dazu Apfelrotkohl (1,3,7) und Spätzle (Aa,C)   ges. FS 10,6g Frisches Obst 	3156 kJ Z 3g 755 kcal EW 35g F 31g S 10,7g KH 78g	Waldpilzragout in Kräuterrahm (1,3,5,Aa,G,I,L) dazu Semmelknödel (Aa,C) und ein frischer Salat Frisches Obst 	2629 kJ Z 23g 624 kcal EW 22g F 14,7g S 4,8g KH 98g	Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensauce (Aa,I), dazu Schwazwurz (I) und Kartoffeln Frisches Obst 	3156 kJ Z 31g 755 kcal EW 35g F 31g S 10,7g KH 78g
Donnerstag	Gebratenes Putenschnitzel mit Curry-Früchtesauce (3,Aa,F,G,I) dazu Butterreis (G) und Chinagemüse (2,3,Aa,F,I,J,L)  ges. FS 6g Ananaskompott (7) 	2800 kJ Z 23g 670 kcal E 42 g F 22 g S 3 g KH 74g	Couscouspfanne mit Gemüse (Aa,I,K) dazu Kräuterdipp (G), Falafel (Aa,I) und ein frischer Salat Ananaskompott (7) 	4017 kJ Z 20,5g 956 kcal EW 30g F 39,4g S 7,8g KH 111g	Gedünstetes Fischfilet (F) in Sahnesauce (1,Aa,G,I) dazu Zucchini- und Butterkartoffeln (3,5,G,L)  ges. FS 5,2g Ananaskompott (7) 	2119 kJ Z 14g 503 kcal EW 34g F 16,6g S 8,4g KH 53g
Freitag	Paniertes Fischfilet (Aa,C,D) dazu Kräuterquark, Zucchini- und Kartoffeln (3,5,GL)  ges. FS 7,9g Karamellpudding (G) 	2395 kJ Z 24g 567 kcal EW 34g F 16g S 3,2g KH 67g	Gemüseschnitzel (Aa,Ad,C,I,J) mit Schnittlauchsauce (1,Aa,G,I) dazu Butterreis (G) und ein frischer Salat Karamellpudding (G) 	3645 kJ Z 25g 866 kcal EW 15,4g F 41g S 10g KH 108g	Wurstgulasch (Aa,G,I) mit Hörnchennudeln (Aa,C) und ein frischer Salat Karamellpudding (G) 	2395 kJ Z 24g 567 kcal EW 34g F 16g S 3,2g KH 67g
Samstag	Linseneintopf (2,3,5,I,L) mit Wiener (2,3,10) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad)  ges. FS 14,5g Fruchtjoghurt (G) 	3603 kJ Z 0g 862 kcal EW 38,5g F 35,4g S 8,1g KH 91g	Nudel-Gemüseauflauf (Aa,C,G,I) mit Zucchini-Käsesauce (1,Aa,G,I) und ein frischer Salat Fruchtjoghurt (G) 	2279 kJ Z 0g 542 kcal EW 19,7g F 26g S 5,5g KH 57g	Perlgraupeneintopf (I,L) mit Rindfleisch  ges. FS 14,5 g Fruchtjoghurt (G) 	3603 kJ Z 0g 862 kcal EW 38,5g F 35,4g S 8,1g KH 91g
Sonntag	Schweinerollbraten (7) mit Bratensauce (7) dazu Röstkartoffeln (3,5) und Brokkoligemüse (1,I)  ges. FS 11,8g Bananenschmand (G) 	3299 kJ Z 24g 780 kcal EW 39,4g F 40g S 8,7g KH 90g	Rotes Linsencurry (1,2,Aa,Ac,C,G) dazu Reis und Salat Bananenschmand (G) 	2130 kJ Z 18g 507 kcal EW 16g F 19g S 8,5g KH 67g	Rindergeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse (I)  ges. FS 8,2g Bananenschmand (G) 	2130 kJ Z 18g 507 kcal EW 16g F 19g S 8,5g 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 Sulfit, 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.