

Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

21.04.2025 - 27.04.2025

4	Vollkost	Vegetarische Kost	Leichte Kost
Montag	Frikadelle (Aa,C,I,J) vom Schwein mit Rahmsauce (Aa,G,I), dazu Kaisergemüse (I) und Kartoffeln  Schokosahnepudding (Aa,G) 	Asia Reispfanne mit Süß-Saurer-Sauce (2,3,5,7,8,Aa,F,I,J,L) dazu ein frischer Salat  Schokosahnepudding (Aa,G) 	Putengulasch (3,7,G,I) mit Spätzle (Aa,C) und Salat  Schokosahnepudding (Aa,G) 
Dienstag	Gedünstetes Seelachsfilet (Aa,D,L) mit Kurkumasauce (1,Aa,G,I) dazu Kräuterreis (G) und Kaisergemüse  Waldfruchtjoghurt (1,G) 	Gekochte Eier (C) mit Senfsauce (1,Aa,G,I,J) dazu Kartoffelpüree (G,L) und Karottengemüse  Waldfruchtjoghurt (1,G) 	Hähnchenbrust in Kurkumasauce (Aa,G,I) mit Reis und gedünsteten Gemüsestreifen (I)  Waldfruchtjoghurt (1,G) 
Mittwoch	Erbseneintopf (2,3,5,I,L) mit Wiener Würstchen (2,3,10) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad)  Mandarinenkompott 	Cannelloni mit Ricotta und Spinat (2,7,Aa,C,G,I) dazu Tomatensauce (7,I) und ein frischer Salat  Mandarinenkompott 	Rindergulasch (Aa,G) mit Nudeln (Aa,C) und Schonkostgemüse (I)  Mandarinenkompott 
Donnerstag	Hühnerfrikassee (1,2,3,10,Aa,G,I) mit Reis (G) dazu ein frischer Salat  Frisches Obst 	Ebylpanne (Aa,) mit Knoblauchdip (G) und Ratatouillegemüse (7,I)  Frisches Obst 	Gedünsteter Seelachs (3,D,L) mit Dillsauce (1,Aa,G,I) dazu Kartoffeln und Kaisergemüse  Frisches Obst 
Freitag	Gebratenes Seelachsfilet (Aa,D,L) mit Zitronensauce (1,Aa,G,I,L) dazu Butterkartoffeln (G) und Bohnengemüse  Grießpudding (G) 	Tortelloni mit Käsefüllung (2,Aa,C,G) dazu Gemüsebolognese (7,I) und ein frischer Salat  Grießpudding (G) 	Hähnchenbrust in Geflügelsauce (Aa,G,I) mit Reis und Kaisergemüse(I)  Grießpudding (G) 
Samstag	Rostbratwurst vom Schwein (3,10,G,I,J) mit Rahmsauce (7,G) dazu geschmortes Weißkohlgemüse (1,I) und Kartoffeln (G,L)  Pfirsichkompott 	Kartoffeleintopf mit Gemüse (2,3,5,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad)  Pfirsichkompott 	Karottentopf (I,L) mit Rindfleisch  Pfirsichkompott 
Sonntag	Rinderbraten in Rinderbratensauce (7,Aa) mit Kohlrabigemüse in weißer Sauce (1,Aa,G,I) und Kartoffelknödeln (3,5,G,L)  Erdbeerpudding (1,G) 	Gemüse-Kartoffelauflauf (2,3,5,G,I,L) mit Sahnesauce (1,Aa,G,I) dazu Gemüsestreifen (I) und ein frischer Salat  Erdbeerpudding (1,G) 	Geflügel Kräuterbällchen (Aa,C,I,J) in Sahnesauce (Aa,G) mit Reis und Karottengemüse (I)  Erdbeerpudding (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, 16 = 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.