

Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

28.04.2025-04.05.2025

5	Vollkost	Vegetarisch	Leichte Kost
Montag	Putencurry (3,G,I) mit Butterreis (G) dazu ein frischer Salat Pflirsichjoghurt (G) <div style="float: right; text-align: right;"> 2579 kJ Z 21g 616 kcal EW 31g F 27g S 8,9 g ges. FS 8,2g KH 63g </div>	Gnocchi-Gemüsepfanne in Kräuterbutter (1,2,3,Aa,Ac,,G,I,L) dazu Tomatensoße (3,7,Aa,F,I) und ein frischer Salat Pflirsichjoghurt (G) <div style="float: right; text-align: right;"> 3762 kJ Z 25g 898 kcal EW 31 g F32 g S 8 g ges. FS 13g KH 108 g </div>	Käsespätzle (Aa,C,G) mit Gemüsesauce (Aa,G,I) und Karottensalat (7) Pflirsichjoghurt (G) <div style="float: right; text-align: right;"> 2106 kJ Z 29g 500 kcal EW 17g F 13,2g S 3,5g ges. FS 2g KH 72g </div>
Dienstag	Gedünstetes Seelachsfilet (3,D,L) mit Zitronenbittersauce (1,3,Aa,C,F,G,I,L) dazu Blattspinat (1,I) und Dillkartoffeln (3,5,G,L) Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G) <div style="float: right; text-align: right;"> 2625 kJ Z 22g 620 kcal EW 39g F 21g S 4,7g ges. FS 12,4g KH 66,4g </div>	Blumenkohl-Käse-Bratling (Aa,Ad,G,Ha,Hb,I) mit Schnittlauchsauce (Aa,G,I), Butterkartoffeln (3,5,G,L) dazu ein frischer Salat Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G) <div style="float: right; text-align: right;"> 2263 kJ Z 29g 541 kcal EW 22g F 21g S 3,3g ges. FS 10,5g KH 64g </div>	Putenragout (Aa,G,I) mit Spiralnudeln (Aa,C) und Karottengemüse Vanillepudding mit Schokosauce (1,Aa,G) <div style="float: right; text-align: right;"> 2625 kJ Z 22g 620 kcal EW 39g F 21g S 4,7g ges. FS 12,4g KH 66,4g </div>
Mittwoch	Cevapcici vom Rind (Aa,C,J,12) mit Tzatziki (2,C,G,J) dazu Balkangemüse (I) und Djuwetschreis (7,I) Frisches Obst <div style="float: right; text-align: right;"> 3141 kJ Z 23g 750 kcal EW 39g F 34g S 6,3g ges. FS 11,1g KH 69g </div>	Milchreis (G) mit Kirschkompott (7) Frisches Obst <div style="float: right; text-align: right;"> 2718 kJ Z 73g 645 kcal EW 16g F 11g S 0,1g ges. FS 6,5g KH 120g </div>	Gedünstetes Hokifilet (D) mit Rahmspinat (Aa,G,I) Kartoffelpüree (G,L) Frisches Obst <div style="float: right; text-align: right;"> 3141 kJ Z 23g 750 kcal EW 39g F 34g S 6,3g ges. FS 11,1g KH 69g </div>
Donnerstag	Lasagne Carne (A,C,G,I) mit Tomaten-Kräutersauce (I) und einem frischen Salat Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) <div style="float: right; text-align: right;"> 4541 kJ 1016 kcal EW 29g F 55g S 4g ges. FS 19g KH 98g </div>	Couscouspfanne (Aa,I,K) mit Gemüse dazu Falafel (Aa,I) und Kräuterdip (G) Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) <div style="float: right; text-align: right;"> 4407 kJ Z 33g 1047 kcal EW 31g F 42 g S 7,4g ges. FS 9,5g KH 131g </div>	Putengeschnitzeltes (Aa,G,I) mit Kartoffeln und Schonkostgemüse (I) Grießpudding mit Fruchtsauce (Aa,G) <div style="float: right; text-align: right;"> 4407 kJ Z 33g 1047 kcal EW 31g F 42g S 7,4g ges. FS 9,5g KH 131g </div>
Freitag	Fischragout mit Gemüsestreifen (1,3,Aa,D,G,I,L) dazu Kräuterreis (G) und ein frischer Salat Heidelbeerquark (G) <div style="float: right; text-align: right;"> 2567 kJ Z 21g 611 kcal EW 33g F 23g S 8,1g ges. FS 9,8g KH 65g </div>	Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf (2,3,5,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Heidelbeerquark (G) <div style="float: right; text-align: right;"> 1757 kJ Z5,3g 419 kcal EW 16g F 7g S 5,3g ges. FS 4g KH 69g </div>	Hühnerfrikassee mit Spargel (Aa,G) dazu Reis und ein frischer Salat Heidelbeerquark (G) <div style="float: right; text-align: right;"> 1757 kJ Z 5,3g 419 kcal EW 16g F 7g S 5,3g ges. FS 4g KH 69g </div>
Samstag	Kohlrabeintopf (2,3,5,I,L) mit Rindfleischwürfeln und einem Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Haselnusspudding (G,Hb) <div style="float: right; text-align: right;"> 2297 kJ Z 3,7g 548 kcal EW 30g F 14g S 5,6g ges. FS 6,6g KH 72g </div>	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung (Aa,C,G) dazu Vanillesauce (1,G) Haselnusspudding (G,Hb) <div style="float: right; text-align: right;"> 2210 kJ Z 49g 524 kcal EW 20g F 15g S 0,7g ges. FS 6,3g KH 78g </div>	Gefüllte Käsetortellini (Aa,C,G) mit Tomatensauce (Aa,I) und einem frischen Salat Haselnusspudding (G,Hb) <div style="float: right; text-align: right;"> 2297 kJ Z 3,7g 548 kcal EW 30g F 14g S 5,6g ges. FS 6,6 g KH 72g </div>
Sonntag	Schweinerollbraten (7) mit Bratensauce (7,Aa) dazu Rotkraut (2,3,10,I) und Kartoffelklöße (G,L) Erdbeerquark (1,G) <div style="float: right; text-align: right;"> 2663 kJ Z 25g 636 kcal EW 40g F 30g S 4,9g ges. FS 11,8g KH 69g </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; text-align: right;"> 3010 kJ Z 23g 716 kcal EW 31g F 27g S 8,2g ges. FS 12g KH 84g </div>	Hähnchengeschnitzeltes (Aa,G,I) mit Reis (Aa,C) und Zucchini gemüse (I) Erdbeerquark (1,G) <div style="float: right; text-align: right;"> 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.