



## Kreisklinik Groß-Umstadt

(04.11.2019 bis 10.11.2019)

	Menü I	Menü II	Menü III	Grunddiät
<b>Montag, 04.11.2019</b>	Hähnchenbrustfilet Rahmsoße (AW,B) Reis Brokkoli Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen Vitalgeeignet</i>		Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Dessert (B)	Hähnchenbrustfilet Soße (B) Püree (B) Brokkoli Dessert (B)
<b>Dienstag, 05.11.2019</b>	gek. Rindfleisch Meerrettichsoße (AW,B,N,2,3) Salzkartoffeln Rosenkohl Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Maultaschen (AW,C,H) Zwiebelschmelze gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Geb. Camembert (AR,AW,B) Preiselbeeren Weißbrot (AW) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Maultaschen in Brühe (AW,C,H) Sellerie-Karottenwürfel Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
<b>Mittwoch, 06.11.2019</b>	Putenrollbraten (4) Rahmsoße (AW,B) Semmelknödel (AR,AW,B,C) Wirsing (AW,B) Pudding (B)	Schweineschnitzel (AW) Champignonsoße (AW,B) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Veget Gemüse-schnitzel (AW) Rahmsoße (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Gemüseauflauf (B,C,H) Käsesoße (B) Reis Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen Vitalgeeignet</i>
<b>Donnerstag, 07.11.2019</b>	Rinderbraten Burgundersoße (AW,B) Spätzle (AW,C) Blumenkohl (AW,B) Pudding (B)	Frikadellen v. Rind u. Schwein (AW,C) Zwiebelsoße (AW,B) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Eistich (B,C) Salzkartoffeln Kürbisgemüse Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
<b>Freitag, 08.11.2019</b>	Fischfilet Bordelaise (AW,I,1) Dilltunke (B,C,L) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Obst <i>Vitalgeeignet</i>	Marillenknödel (AW,B,1,2,3) Vanillesoße (B) Obst	Kartoffelrösti Kräuterdip (B) gem. Salat (B,L) Obst <i>Auch für stillende Patientinnen</i>	Fischfilet ged. Senfsoße (B,L) Salzkartoffeln Spinat (B) Obst
<b>Samstag, 09.11.2019</b>	Jägerragout v. Schwein (AW,B) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	<b>Vital</b> Menü 1	<b>Vegetarisch</b> Nudeln (AW,C) Käsesoße (AW,B) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Nudeln (AW,C) Tomatensoße (B) Karotten Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
<b>Sonntag, 10.11.2019</b>	Hähnchenspieß Ananassoße (AW,B) Reis Mischgemüse Dessert (B)	<b>Vital</b> Menü 1	<b>Vegetarisch</b> Reis-Gemüse-Pfanne (AW,B,H) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Hähnchenspieß Soße (B) Reis Brokkoli Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit den folgenden Allergenen können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden

Zusatzstoffe	Allergene				
1 - Farbstoff	A - glutenhaltig	AH - Hafer	B - Milch/Milcherzeugnisse	F - Schalenfrüchte	I - Fisch
2 - mit Konservierungsstoff	AW - Weizen	AD - Dinkel	C - Eier/Eiernerzeugnisse	G - Sesam	J - Krebstiere
3 - mit Antioxidationsmittel	AR - Roggen		D - Erdnüsse	H - Sellerie	K - Weichtiere
4 - mit Phosphat (Stabilisatoren)	AG - Gerste		E - Soja	L - Senf	N - Schwefeldioxid/Sulfide



## Kreisklinik Jugenheim

(04.11.2019 bis 10.11.2019)

	Menü I	Menü II	Menü III	Grunddiät
<b>Montag, 04.11.2019</b>	Hähnchenbrustfilet Rahmsoße (AW,B) Reis Brokkoli Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen Vitalgeeignet</i>		Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Dessert (B)	Hähnchenbrustfilet Soße (B) Püree (B) Brokkoli Dessert (B)
<b>Dienstag, 05.11.2019</b>	gek. Rindfleisch Meerrettichsoße (AW,B,N,2,3) Salzkartoffeln Rosenkohl Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Maultaschen (AW,C,H) Zwiebelschmelze gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Geb. Camembert (AR,AW,B) Preiselbeeren Weißbrot (AW) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Maultaschen in Brühe (AW,C,H) Sellerie-Karottenwürfel Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
<b>Mittwoch, 06.11.2019</b>	Putenrollbraten (4) Rahmsoße (AW,B) Semmelknödel (AR,AW,B,C) Wirsing (AW,B) Pudding (B)	Schweineschnitzel (AW) Champignonsoße (AW,B) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Veget Gemüse-schnitzel (AW) Rahmsoße (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Gemüseauflauf (B,C,H) Käsesoße (B) Reis Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen Vitalgeeignet</i>
<b>Donnerstag, 07.11.2019</b>	Rinderbraten Burgundersoße (AW,B) Spätzle (AW,C) Blumenkohl (AW,B) Pudding (B)	Frikadellen v. Rind u. Schwein (AW,C) Zwiebelsoße (AW,B) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Eistich (B,C) Salzkartoffeln Kürbisgemüse Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
<b>Freitag, 08.11.2019</b>	Fischfilet Bordelaise (AW,I,1) Dilltunke (B,C,L) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Obst <i>Vitalgeeignet</i>	Marillenknödel (AW,B,1,2,3) Vanillesoße (B) Obst	Kartoffelrösti Kräuterdip (B) gem. Salat (B,L) Obst <i>Auch für stillende Patientinnen</i>	Fischfilet ged. Senfsoße (B,L) Salzkartoffeln Spinat (B) Obst
<b>Samstag, 09.11.2019</b>	Jägerragout v. Schwein (AW,B) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	<b>Vital</b> Menü 1	<b>Vegetarisch</b> Nudeln (AW,C) Käsesoße (AW,B) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Nudeln (AW,C) Tomatensoße (B) Karotten Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
<b>Sonntag, 10.11.2019</b>	Hähnchenspieß Ananassoße (AW,B) Reis Mischgemüse Dessert (B)	<b>Vital</b> Menü 1	<b>Vegetarisch</b> Reis-Gemüse-Pfanne (AW,B,H) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Hähnchenspieß Soße (B) Reis Brokkoli Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit den folgenden Allergenen können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden

Zusatzstoffe	Allergene				
1 - Farbstoff	A - glutenhaltig	AH - Hafer	B - Milch/Milcherzeugnisse	F - Schalenfrüchte	I - Fisch
2 - mit Konservierungsstoff	AW - Weizen	AD - Dinkel	C - Eier/Eiernerzeugnisse	G - Sesam	J - Krebstiere
3 - mit Antioxidationsmittel	AR - Roggen		D - Erdnüsse	H - Sellerie	K - Weichtiere
4 - mit Phosphat (Stabilisatoren)	AG - Gerste		E - Soja	L - Senf	N - Schwefeldioxid/Sulfide

## La Cantina Kreisklinik Groß-Umstadt

(04.11.2019 bis 10.11.2019)

	Menü I	Menü II	Menü III
<b>Montag, 04.11.2019</b>	Hähnchenbrustfilet Rahmsoße (AW,B) Reis Brokkoli Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen Vitalgeeignet</i>		Kartoffelauflauf (B,C,4) gem. Salat (B,L) Dessert (B)
<b>Dienstag, 05.11.2019</b>	gek. Rindfleisch Meerrettichsoße (AW,B,N,2,3) Salzkartoffeln Rosenkohl Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Maultaschen (AW,C,H) Zwiebelschmelze gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Geb. Camembert (AR,AW,B) Preiselbeeren Weißbrot (AW) gem. Salat (B,L) Pudding (B)
<b>Mittwoch, 06.11.2019</b>	Putenrollbraten (4) Rahmsoße (AW,B) Semmelknödel (AR,AW,B,C) Wirsing (AW,B) Pudding (B)	Schweineschnitzel (AW) Champignonsoße (AW,B) Pommes frites gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Veget Gemüse-schnitzel (AW) Rahmsoße (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B)
<b>Donnerstag, 07.11.2019</b>	Rinderbraten Burgundersoße (AW,B) Spätzle (AW,C) Blumenkohl (AW,B) Pudding (B)	Frikadellen v. Rind u. Schwein (AW,C) Zwiebelsoße (AW,B) Kroketten (AW,1) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Käseschnitzel Emmental (AW,B,C,E) Tomatensoße (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B)
<b>Freitag, 08.11.2019</b>	Fischfilet Bordelaise (AW,I,1) Dilltunke (B,C,L) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Obst <i>Vitalgeeignet</i>	Marillenknödel (AW,B,1,2,3) Vanillesoße (B) Obst	Kartoffelrösti Kräuterdip (B) gem. Salat (B,L) Obst <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
<b>Samstag, 09.11.2019</b>	Jägerragout v. Schwein (AW,B) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	<b>Vital</b> Menü 1	<b>Vegetarisch</b> Nudeln (AW,C) Käsesoße (AW,B) gem. Salat (B,L) Dessert (B)
<b>Sonntag, 10.11.2019</b>	Hähnchenspieß Ananassoße (AW,B) Reis Mischgemüse Dessert (B)	<b>Vital</b> Menü 1	<b>Vegetarisch</b> Reis-Gemüse-Pfanne (AW,B,H) gem. Salat (B,L) Dessert (B)

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit den folgenden Allergenen können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden

Zusatzstoffe	Allergene				
1 - Farbstoff	A - glutenhaltig	AH - Hafer	B - Milch/Milcherzeugnisse	F - Schalenfrüchte	I - Fisch
2 - mit Konservierungsstoff	AW - Weizen	AD - Dinkel	C - Eier/Eiernerzeugnisse	G - Sesam	J - Krebstiere
3 - mit Antioxidationsmittel	AR - Roggen		D - Erdnüsse	H - Sellerie	K - Weichtiere
4 - mit Phosphat (Stabilisatoren)	AG - Gerste		E - Soja	L - Senf	N - Schwefeldioxid/Sulfide