



Kreisklinik Groß-Umstadt

(14.10.2019 bis 20.10.2019)

	Menü I	Menü II	Menü III	Grunddiät
Montag, 14.10.2019	Schweineschnitzel (AW) Kroketten (AW,1) Leipziger Allerlei Quarkspeise (B)	Rindergeschnetzeltes (AW,B) Spätzle (AW,C) gem. Salat (B,L) Quarkspeise (B)	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Quarkspeise (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Rindergeschnetzeltes (B) Spätzle (AW,C) Blattsalat Quarkspeise (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Dienstag, 15.10.2019	Hähnchenroulade Bärlauch (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Rippchen (2,3,4) Püree (B,3) Sauerkraut Pudding (B)	Veg. Tortellini Spinat (AW,B) Sahnesauce (AW,B) gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>	Tortellini (AW,B) Tomatensauce (B) Blattsalat Pudding (B)
Mittwoch, 16.10.2019	Linseneintopf (H) Rindswurst (N,2,3,4) Brötchen (AW) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Haschee vom Rind (AW,B) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>	Champignons (AW,B) Semmelknödel (AR,AW,B,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Gemüseintopf (H) Rindswurst (N,2,3,4) Brötchen (AW) Pudding (B)
Donnerstag, 17.10.2019	Rinderhacksteak mit Zwiebeln (AW,B) Salzkartoffeln Prinzessbohnen Pudding (B)	Schweinesteak (AW,B) Djuvecreis gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Pudding (B)	Nudeln (AW,C) Käsesauce (B) Blattsalat Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Freitag, 18.10.2019	Schollenfilet (AW,I) Remouladensauce (AW,B,C,L) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Obst <i>Auch für stillende Patientinnen Vitalgeeignet</i>	Kaiserschmarrn (AW,B,C) Kompott Obst	Maultaschen vegt. (AW,B,C) gem. Salat (B,L) Obst	Maultaschen vegt. in Brühe (AW,B,C) Obst
Samstag, 19.10.2019	Putengulasch (AW,B) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Gemüsefrikadellen (H) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Putengulasch (B) Nudeln (AW,C) Blattsalat Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Sonntag, 20.10.2019	Schweinebraten (AW,B) Salzkartoffeln Schwarzwurzeln (AW,B) Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Süßkartoffeltaschen m. Frischkäse (AW,B) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Fischfilet ged. Tomatensauce (B) Salzkartoffeln 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

(14.10.2019 bis 20.10.2019)

	Menü I	Menü II	Menü III	Grunddiät
Montag, 14.10.2019	Schweineschnitzel (AW) Salzkartoffeln Leipziger Allerlei Quarkspeise (B)	Rindergeschnetzeltes (AW,B) Spätzle (AW,C) gem. Salat (B,L) Quarkspeise (B)	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Quarkspeise (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Rindergeschnetzeltes (B) Spätzle (AW,C) Blattsalat Quarkspeise (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Dienstag, 15.10.2019	Hähnchenroulade Bärlauch (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Rippchen (2,3,4) Püree (B,3) Sauerkraut Pudding (B)	Veg. Tortellini Spinat (AW,B) Sahnesauce (AW,B) gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>	Tortellini (AW,B) Tomatensauce (B) Blattsalat Pudding (B)
Mittwoch, 16.10.2019	Linseneintopf (H) Rindswurst (N,2,3,4) Brötchen (AW) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Haschee vom Rind (AW,B) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>	Champignons (AW,B) Semmelknödel (AR,AW,B,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Gemüseintopf (H) Rindswurst (N,2,3,4) Brötchen (AW) Pudding (B)
Donnerstag, 17.10.2019	Rinderhacksteak mit Zwiebeln (AW,B) Salzkartoffeln Prinzessbohnen Pudding (B)	Schweinesteak (AW,B) Djuvecreis gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Pudding (B)	Nudeln (AW,C) Käsesauce (B) Blattsalat Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Freitag, 18.10.2019	Schollenfilet (AW,I) Remouladensauce (AW,B,C,L) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Obst <i>Auch für stillende Patientinnen Vitalgeeignet</i>	Kaiserschmarrn (AW,B,C) Kompott Obst	Maultaschen veegt. (AW,B,C) gem. Salat (B,L) Obst	Maultaschen veegt. in Brühe (AW,B,C) Obst
Samstag, 19.10.2019	Putengulasch (AW,B) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Gemüsefrikadellen (H) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Putengulasch (B) Nudeln (AW,C) Blattsalat Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Sonntag, 20.10.2019	Schweinebraten (AW,B) Salzkartoffeln Schwarzwurzeln (AW,B) Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Süßkartoffeltaschen m. Frischkäse (AW,B) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Fischfilet ged. Tomatensauce (B) Salzkartoffeln 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

(14.10.2019 bis 20.10.2019)

	Menü I	Menü II	Menü III
Montag, 14.10.2019	Schweineschnitzel (AW) Kroketten (AW,1) Leipziger Allerlei Quarkspeise (B)	Rindergeschnetzeltes (AW,B) Spätzle (AW,C) gem. Salat (B,L) Quarkspeise (B)	Käsespätzle (AW,B,C) gem. Salat (B,L) Quarkspeise (B) <i>Vitalgeeignet</i>
Dienstag, 15.10.2019	Hähnchenroulade Bärlauch (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Rippchen (2,3,4) Püree (B,3) Sauerkraut Pudding (B)	Veg. Tortellini Spinat (AW,B) Sahnesauce (AW,B) gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Mittwoch, 16.10.2019	Linseneintopf (H) Rindswurst (N,2,3,4) Brötchen (AW) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Haschee vom Rind (AW,B) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>	Champignons (AW,B) Semmelknödel (AR,AW,B,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B)
Donnerstag, 17.10.2019	Rinderhacksteak mit Zwiebeln (AW,B) Pommes frites Prinzessbohnen Pudding (B)	Schweinesteak (AW,B) Djuvecreis gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Quinoa-Erbsen-Frikadellen (H) Djuvecreis gem. Salat (B,L) Pudding (B)
Freitag, 18.10.2019	Schollenfilet (AW,I) Remouladensauce (AW,B,C,L) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Obst <i>Auch für stillende Patientinnen Vitalgeeignet</i>	Kaiserschmarrn (AW,B,C) Kompott Obst	Maultaschen veegt. (AW,B,C) gem. Salat (B,L) Obst
Samstag, 19.10.2019	Putengulasch (AW,B) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Gemüsefrikadellen (H) Nudeln (AW,C) gem. Salat (B,L) Dessert (B)
Sonntag, 20.10.2019	Schweinebraten (AW,B) Salzkartoffeln Schwarzwurzeln (AW,B) Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Süßkartoffeltaschen m. Frischkäse (AW,B) 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