



Kreisklinik Groß-Umstadt

(28.10.2019 bis 03.11.2019)

	Menü I	Menü II	Menü III	Grunddiät
Montag, 28.10.2019	Kassler (2,3,4) Püree (B,3) Sauerkraut Quarkspeise (B)	Hirschgulasch (AW,B) Knödel gem. Salat (B,L) Quarkspeise (B)	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Quarkspeise (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Hirschgulasch (B) Knödel Zucchini Salat Quarkspeise (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Dienstag, 29.10.2019	Hähnchenroulade Bärlauch (AW,B) Spätzle (AW,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Schweineschnitzel (AW) Kroketten (AW,1) Schwarzwurzeln (AW,B) Pudding (B)	Frische Champignons (AW,B) Semmelknödel (AR,AW,B,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Süßer Semmelauflauf (AW,B,C) Fruchtsauce Blattsalat Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Mittwoch, 30.10.2019	Erbseintopf (AW,H) Rindswurst (N,2,3,4) Brötchen (AW) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Spaghetti (AW,C) Bolognese v. Rind (AW,B) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Paprika veget gefüllt (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Spaghetti (AW,C) Bolognese v. Rind (B) Karottensalat Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Donnerstag, 31.10.2019	Rinderhacksteak (AW,B) Püree (B,3) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Schweinesteak (AW,B) Salzkartoffeln Prinzessbohnen) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Pudding (B)	Rinderhacksteak (AW,B) Püree (B,3) Karotten Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Freitag, 01.11.2019	Matjesfilet (B,C,I,L) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Obst <i>Vitalgeeignet</i>	Kaiserschmarrn (AW,B,C) Kompott Obst	Veg. Tortellini (AW,B) gem. Salat (B,L) Obst <i>Auch für stillende Patientinnen</i>	Eistich (B,C) Salzkartoffeln Spinat (B) Obst
Samstag, 02.11.2019	Hühnerfrikassee (AW,B,H) Reis gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Frühlingsrolle (AW,C,E,H) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Hühnerfrikassee (B,H) Reis Karotten Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Sonntag, 03.11.2019	Rinderroulade (AW,B,H,L,2,3,4) Püree (B,3) Leipziger Allerlei Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Blumenkohlbratlinge (AW,B,C) Reis gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Fischfilet ged. (I) Kräutersauce (B) Püree (B,3) 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

(28.10.2019 bis 03.11.2019)

	Menü I	Menü II	Menü III	Grunddiät
Montag, 28.10.2019	Kassler (2,3,4) Püree (B,3) Sauerkraut Quarkspeise (B)	Hirschgulasch (AW,B) Knödel gem. Salat (B,L) Quarkspeise (B)	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Quarkspeise (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Hirschgulasch (B) Knödel Zucchinsalat Quarkspeise (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Dienstag, 29.10.2019	Hähnchenroulade Bärlauch (AW,B) Spätzle (AW,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Schweineschnitzel (AW) Salzkartoffeln Schwarzwurzeln (AW,B) Pudding (B)	Frische Champignons (AW,B) Semmelknödel (AR,AW,B,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Süßer Semmelaufwurf (AW,B,C) Fruchtsauce Blattsalat Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Mittwoch, 30.10.2019	Erbseintopf (AW,H) Rindswurst (N,2,3,4) Brötchen (AW) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Spaghetti (AW,C) Bolognese v. Rind (AW,B) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Paprika veget gefüllt (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Spaghetti (AW,C) Bolognese v. Rind (B) Karottensalat Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Donnerstag, 31.10.2019	Rinderhacksteak (AW,B) Püree (B,3) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Schweinesteak (AW,B) Salzkartoffeln Prinzessbohnen) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Salatteller (B,L) Ei und Käse Weißbrot (AW) Pudding (B)	Rinderhacksteak (AW,B) Püree (B,3) Karotten Pudding (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Freitag, 01.11.2019	Matjesfilet (B,C,I,L) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Obst <i>Vitalgeeignet</i>	Kaiserschmarrn (AW,B,C) Kompott Obst	Veg. Tortellini (AW,B) gem. Salat (B,L) Obst <i>Auch für stillende Patientinnen</i>	Eistich (B,C) Salzkartoffeln Spinat (B) Obst
Samstag, 02.11.2019	Hühnerfrikassee (AW,B,H) Reis gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Frühlingsrolle (AW,C,E,H) gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Hühnerfrikassee (B,H) Reis Karotten Dessert (B) <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Sonntag, 03.11.2019	Rinderroulade (AW,B,H,L,2,3,4) Püree (B,3) Leipziger Allerlei Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Blumenkohlbratlinge (AW,B,C) Reis gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Fischfilet ged. (I) Kräutersauce (B) Püree (B,3) 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

(28.10.2019 bis 03.11.2019)

	Menü I	Menü II	Menü III
Montag, 28.10.2019	Kassler (2,3,4) Püree (B,3) Sauerkraut Quarkspeise (B)	Hirschgulasch (AW,B) Knödel gem. Salat (B,L) Quarkspeise (B)	Vegetarische Maultaschen (AW,B,C) gem. Salat (B,L) Quarkspeise (B) <i>Vitalgeeignet</i>
Dienstag, 29.10.2019	Hähnchenroulade Bärlauch (AW,B) Spätzle (AW,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Schweineschnitzel (AW) Kroketten (AW,1) Schwarzwurzeln (AW,B) Pudding (B)	Frische Champignons (AW,B) Semmelknödel (AR,AW,B,C) gem. Salat (B,L) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>
Mittwoch, 30.10.2019	Erbseneintopf (AW,H) Rindswurst (N,2,3,4) Brötchen (AW) Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Spaghetti (AW,C) Bolognese v. Rind (AW,B) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Paprika veget gefüllt (AW,B) Reis gem. Salat (B,L) Pudding (B)
Donnerstag, 31.10.2019	Rinderhacksteak (AW,B) Püree (B,3) gem. Salat (B,L) Pudding (B)	Schweinesteak (AW,B) Pommes frites Prinzessbohnen Pudding (B) <i>Vitalgeeignet</i>	Bulgur Currypfanne (AW,B,L) gem. Salat (B,L) Pudding (B)
Freitag, 01.11.2019	Matjesfilet (B,C,I,L) Salzkartoffeln gem. Salat (B,L) Obst <i>Vitalgeeignet</i>	Kaiserschmarrn (AW,B,C) Kompott Obst	Veg. Tortellini (AW,B) gem. Salat (B,L) Obst <i>Auch für stillende Patientinnen</i>
Samstag, 02.11.2019	Hühnerfrikassee (AW,B,H) Reis gem. Salat (B,L) Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Frühlingsrolle (AW,C,E,H) gem. Salat (B,L) Dessert (B)
Sonntag, 03.11.2019	Rinderroulade (AW,B,H,L,2,3,4) Püree (B,3) Leipziger Allerlei Dessert (B)	Vital Menü 1	Vegetarisch Blumenkohlbratlinge (AW,B,C) Reis 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