

## Vorsuppe / Dessert

## Fitkost

## Leichte Fitkost

## Vegetarische Kost

### Montag

<b>Fruchtiges Currysüppchen mit Ingwer</b> <sup>1,j</sup>	E: 0,7 F: 1,3 KH: 8,7	51 kcal / 214 kJ
<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>g</sup>	E: 4,6 F: 3,6 KH: 17,6	126 kcal / 533 kJ

<b>Griechischer Hirtenbraten</b> <sup>a1,c,g</sup>	E: 19,5 F: 23,8 KH: 65,5	558 kcal / 2.340 kJ
mit Paprika-Zwiebel-Sauce, Langkornreis und gemischtem Salat <sup>c,g</sup>		

<b>Putenragout</b>	E: 30,2 F: 24,2 KH: 59,1	515 kcal / 2.113 kJ
in Rosmarinsauce, grüne Nudeln <sup>a1</sup> gemischter Salat <sup>c,g</sup>		

<b>3 Kartoffeltaschen</b> <sup>a1,g</sup>	E: 15,2 F: 33,9 KH: 58,6	614 kcal / 2.571 kJ
mit Gorgonzolasauce <sup>1,a1,g</sup> und Broccoli		

### Dienstag

<b>Kartoffel-Möhren-Schmelzkäsesuppe</b> <sup>1,g,l</sup>	E: 4,4 F: 15,4 KH: 12,2	207 kcal / 855 kJ
<b>Milchreis</b> <sup>1,c,g</sup>	E: 4,4 F: 3,3 KH: 19,9	126 kcal / 535 kJ

<b>Seelachs im Backteig</b> <sup>a1,d,g,j</sup>	E: 3,9 F: 5,4 KH: 9	106 kcal / 442 kJ
mit Senfsauce <sup>1,a1,j</sup> , Blumenkohl-Broccoli-Gemüse und Kartoffeln		

<b>Schweinebraten</b>	E: 5,1 F: 2,4 KH: 32,8	193 kcal / 807 kJ
Sauce, Wachsbohnen Kartoffeln		

<b>Nudel-Gemüse-Auflauf</b> <sup>3,a1,c,g</sup>	E: 14 F: 14,4 KH: 50,1	399 kcal / 1.673 kJ
mit Tomatensauce <sup>g</sup> Blattsalat mit Dressing <sup>c,g</sup>		

### Mittwoch

<b>Ostpreußische Rote-Beete-Suppe</b> <sup>1,9</sup>	E: 0,7 F: 1,5 KH: 6,3	42 kcal / 179 kJ
<b>Müller Froop</b> <sup>g</sup>	E: 4 F: 2,2 KH: 16,5	105 kcal / 443 kJ

<b>Gefüllte Tortellinis</b> <sup>a1,c,g</sup>	E: 18,5 F: 23,5 KH: 64,4	546 kcal / 2.292 kJ
in Florentiner Sauce <sup>1,a1</sup> dazu Salat mit Dressing <sup>c,g</sup>		

<b>Putenbratwurst</b> <sup>4,i,j</sup>	E: 18,2 F: 29,4 KH: 32,9	490 kcal / 2.058 kJ
in einer Petersiliensauce <sup>1,a1</sup> , Kohlrabigemüse und Kartoffeln		

<b>Käseschnitzel Toskana</b> <sup>a1,c,g,i</sup>	E: 18,3 F: 14,2 KH: 48	422 kcal / 1.765 kJ
dazu Frühlingsgemüse mit Butter <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>g,l</sup>		

### Donnerstag

<b>Petersilien-Cremesuppe mit Käse</b> <sup>g</sup>	E: 1,2 F: 4,2 KH: 4,4	62 kcal / 257 kJ
<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>g</sup>	E: 2,2 F: 2,2 KH: 12,3	77 kcal / 326 kJ

<b>Mini-Schweinhaxe</b> <sup>3,f</sup>	E: 33,4 F: 12,4 KH: 36	414 kcal / 1.736 kJ
mit Sauerkraut <sup>3,i</sup> und Kartoffelpüree <sup>g,l</sup>		

<b>Hähnchenbrust</b>	E: 33 F: 13,9 KH: 60,9	450 kcal / 1.853 kJ
mit Kerbelsauce <sup>1,a1</sup> , Farfalle-Nudeln <sup>a1</sup> Zerlei Karotten		

<b>Apfelstrudel</b> <sup>a1,c,f,g</sup>	E: 13,1 F: 27 KH: 135,6	837 kcal / 3.526 kJ
Vanillesauce <sup>1,g</sup>		

### Freitag

<b>Zucchini-Mascarpone Cremesuppe</b> <sup>g</sup>	E: 1,7 F: 8,7 KH: 9,9	125 kcal / 520 kJ
<b>Vanillepudding mit Schokosauce</b> <sup>1,g</sup>	E: 2,9 F: 2,5 KH: 22,5	125 kcal / 526 kJ

<b>Spaghetti</b> <sup>a1</sup> Carbonara	E: 25,8 F: 24,8 KH: 104,3	683 kcal / 2.786 kJ
mit Sahne-Schinken-Sauce <sup>1,2,3,8,a1,g</sup> Blattsalat mit Dressing <sup>c,g</sup>		

<b>Tilapiafilet</b> <sup>d</sup>	E: 27 F: 23,5 KH: 33,3	463 kcal / 1.939 kJ
in Dillsauce <sup>1,a1</sup> , Kartoffeln und ein frischer Gurkensalat <sup>g</sup>		

<b>Große Baked Potatoes</b>	E: 18,7 F: 14,4 KH: 45,6	419 kcal / 1.765 kJ
mit Kräuterquark <sup>g</sup> dazu ein frischer Gurkensalat <sup>g</sup>		

### Samstag

<b>Obst</b>	E: 0,3 F: 0 KH: 14,4	61 kcal / 255 kJ
-------------	----------------------	------------------

<b>Berliner Erbseneintopf</b> <sup>2,i</sup>	E: 28,8 F: 12,3 KH: 40,5	370 kcal / 1.543 kJ
mit Kasselerfleisch		

<b>Reiseintopf</b> <sup>a</sup>	E: 22,5 F: 13,5 KH: 29,3	329 kcal / 1.364 kJ
mit Geflügeleinlage		

<b>Berliner Erbseneintopf</b> <sup>i</sup>	E: 24,3 F: 5,8 KH: 73,8	427 kcal / 1.792 kJ
dazu ein Roggenmischbrötchen <sup>a1,a2,a3</sup>		

### Sonntag

<b>Broccoli-Cremesuppe</b> <sup>1,g</sup>	E: 2,4 F: 9,6 KH: 1,8	104 kcal / 444 kJ
<b>Mousse au Chocolat</b> <sup>g</sup>	E: 3,6 F: 5,9 KH: 14,3	126 kcal / 529 kJ

<b>Hähnchen-Piccata</b> <sup>a1,g</sup>	E: 28,5 F: 15,2 KH: 56,4	496 kcal / 2.082 kJ
mit Tomaten-Basilikum Sauce <sup>1,a1</sup> , Schonkostgemüse <sup>i</sup> und Kartoffeln		

<b>Hähnchen-Piccata</b> <sup>a1,g</sup>	E: 28,4 F: 15,2 KH: 56,4	495 kcal / 2.081 kJ
mit Tomaten-Basilikum Sauce <sup>1,a1</sup> , Schonkostgemüse <sup>i</sup> und Kartoffeln		

<b>Palatschinken</b> <sup>a1,c,g</sup> mit Spinat & Mozzarella	E: 14,6 F: 14,3 KH: 50,3	397 kcal / 1.670 kJ
Tomaten-Basilikum-Sauce <sup>1,a1</sup> Salat mit Dressing <sup>c,g</sup>		

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit!

Gerne können Sie sich das Tagesdessert oder das Tagesobst bestellen.

Alle Nährwerte (ca.-Werte) sind in Gramm angegeben!

Änderungen vorbehalten!

Auf Anfrage bei der Station erhalten Sie bei Bedarf Salz und Pfeffer zum Nachwürzen

Rotes Kreuz Krankenhaus Kassel  
KW 34 (Woche 5)  
vom 21.08.2017 bis 27.08.2017

 DRK-Kliniken Nordhessen  
Gemeinnützige GmbH

# Zeichen-/Zahlenerklärung

## Allergene

a	enthält Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a1	enthält Weizen oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a2	enthält Roggen oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a3	enthält Gerste oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a4	enthält Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a5	enthält Dinkel oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a6	enthält Emmer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a7	enthält Grünkern oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a8	enthält Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
b	enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h	enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h1	enthält Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h2	enthält Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h3	enthält Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h4	enthält Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h5	enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h6	enthält Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h7	enthält Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h8	enthält Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
i	enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	enthält Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>
m	enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel
10	enthält eine Phenylalaninquelle

Bei der Zubereitung der Speisen und Gerichte verwenden wir Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende(n) Stoff(e) als Zutat(en). Diese sind in der Speisekarte gemäß vorstehender Legende gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können unsere Lieferanten und wir jedoch nicht ausschließen, dass sich technisch unvermeidbare Einträge von diesen Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende(n) Stoff(e) auch in andere Speisen und Gerichte gelangen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal.

