

Vorsuppe / Dessert

Fitkost

Leichte Fitkost

Vegetarische Kost

Montag

Fruchtiges Currysüppchen mit Ingwer^{1,j}

E: 1,2 F: 2,5 KH: 12,2 78 kcal / 326 kJ

Fruchtjoghurt^g

E: 4,6 F: 3,6 KH: 17,6 126 kcal / 533 kJ

Kohlroulade^{a1,j}

mit Kümmelsauce
und Kartoffeln

E: 16,1 F: 26,7 KH: 40,9 468 kcal / 1.954 kJ

Rinderschmorbraten³

mit Kaisergemüse
und Kartoffeln

E: 14,1 F: 10,8 KH: 34,7 308 kcal / 1.294 kJ

Gebackener Camembert^{a1,g}

mit Preiselbeeren und Weißbrot^{a1}
gemischter Salat^{c,g}

E: 32 F: 36,5 KH: 97,9 846 kcal / 3.558 kJ

Dienstag

Kartoffel-Möhren-Schmelzkäsesuppe^{1,g,l}

E: 4,3 F: 10,4 KH: 10 153 kcal / 633 kJ

Milchreis^{1,c,g}

E: 4,4 F: 3,3 KH: 19,9 126 kcal / 535 kJ

Penne^{a1} al arrabiata^{1,2,3,9,g,l}

feurig fruchtig mit Jalapenos

E: 26,7 F: 10,7 KH: 115,3 677 kcal / 2.869 kJ

Seelachsfilet

mit Gemüse gefüllt, Senfsauce^{1,a1,j}
und Petersilienkartoffeln, gemischter Salat^{c,g}

E: 27,1 F: 9,4 KH: 29,1 318 kcal / 1.334 kJ

Kaiserschmarrn^{a1,c,g}

mit Zwetschgenröster^{1,3}
und Vanillesauce^{1,g}

E: 23 F: 33,4 KH: 137,8 957 kcal / 4.020 kJ

Mittwoch

Ostpreußische Rote-Beete-Suppe^{1,9}

E: 1,5 F: 11,8 KH: 32,6 243 kcal / 1.020 kJ

Müller Froop^g

E: 4 F: 2,2 KH: 16,5 105 kcal / 443 kJ

Bami Goreng^{a1,c,f}

gemischter Salat^{c,g}

E: 33,3 F: 19,3 KH: 54,5 541 kcal / 2.269 kJ

Geflügelbrustfilet

Rahm-Kohlrabigemüse^{1,a1}
Rigatoninudeln^{a1}

E: 17,6 F: 2,2 KH: 8,3 125 kcal / 529 kJ

Gemüselasagne^{a1,g,i}

mit Käsesauce^{1,a1,g}
gemischter Salat^{c,g}

E: 15,6 F: 28,6 KH: 54,5 548 kcal / 2.296 kJ

Donnerstag

Petersilien-Cremesuppe mit Käse^g

E: 3,6 F: 5,8 KH: 10,5 110 kcal / 458 kJ

Fruchtjoghurt^g

E: 2,2 F: 2,2 KH: 12,3 77 kcal / 326 kJ

Schweinelachsschnitzel^{a1}

mit Demiglace, Galagemüse
und Kartoffeln

E: 24,3 F: 19,2 KH: 55,1 507 kcal / 2.125 kJ

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf^{2,3,8,c,g,i}

mit Schinkenstreifen
dazu Kräutersauce^{1,a1}

E: 10,6 F: 25,6 KH: 45,6 463 kcal / 1.940 kJ

Bulgurbratling^a

mit Champignonsauce^{1,a1},
Schmetterlingsnudeln^{a1} und Salat^{c,g}

E: 10,9 F: 14,2 KH: 55,7 401 kcal / 1.688 kJ

Freitag

Zucchini-Mascarpone Cremesuppe^g

E: 4,3 F: 10,3 KH: 11,5 156 kcal / 651 kJ

Vanillepudding mit Schokosauce^{1,g}

E: 2,9 F: 2,5 KH: 22,5 125 kcal / 526 kJ

Schlemmerfilet Bordelaise^{a1,d}

mit Dillsauce^{1,a1} und Kartoffeln
Gurkensalat^g

E: 26,8 F: 31,7 KH: 44,9 590 kcal / 2.462 kJ

Schweinegulasch^j

Möhrengemüse
und Kartoffelpüree^{g,l}

E: 19 F: 12,1 KH: 33,7 337 kcal / 1.407 kJ

Frühlingsrolle^{a1,c,i,j}

mit Basmatireis
und süß-Saurer-Sauce¹

E: 9,4 F: 9,6 KH: 83,4 464 kcal / 1.895 kJ

Samstag

Obst

E: 0,3 F: 0 KH: 14,4 61 kcal / 255 kJ

Graupeneintopf^{2,3,a,i}

mit Schweinefleisch
Bäckerbrötchen^{a1,g}

E: 13,7 F: 9,6 KH: 53,1 331 kcal / 1.394 kJ

Kohlrabieintopfⁱ

mit Bockwurstchen^{2,3,8,i}
Bäckerbrötchen^{a1,g}

E: 16,2 F: 14,6 KH: 43,1 372 kcal / 1.558 kJ

Kohlrabieintopfⁱ

dazu ein Mehrkornbrötchen^{a1,a2,g,k}

E: 12,1 F: 8,4 KH: 44,5 306 kcal / 1.284 kJ

Sonntag

Broccoli-Cremesuppe^{1,g}

E: 5,3 F: 12,3 KH: 10,5 175 kcal / 742 kJ

Mousse au Chocolat^g

E: 3,6 F: 5,9 KH: 14,3 126 kcal / 529 kJ

Tafelspitz

in leichter Meerrettichsauce^{1,3,a1,g,l}
dazu Kartoffeln und Rote Bete⁹

E: 10,6 F: 8,9 KH: 31,4 267 kcal / 1.081 kJ

Tafelspitz

in leichter Meerrettichsauce^{1,3,a1,g,l}
dazu Kartoffeln und Rote Bete⁹

E: 10,6 F: 8,9 KH: 31,4 267 kcal / 1.081 kJ

Knusperbällchen^{a1,c}

auf einem Juliennegemüsebettⁱ,
Tomatensauce^g und Kartoffelpüree^{g,l}

E: 31,6 F: 8,8 KH: 47,1 408 kcal / 1.709 kJ

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

DRK- Kliniken Nordhessen
KW 43 (Woche 7)
vom 23.10.2017 bis 29.10.2017

 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 ₂
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.

