

## Vorsuppe / Dessert

## Fitkost

## Leichte Fitkost

## Vegetarische Kost

### Montag

**Fruchtiges Currysüppchen mit Ingwer**<sup>1,j</sup>  
E: 0,7 F: 4,3 KH: 20,2 124 kcal / 521 kJ

**Fruchtjoghurt**<sup>g</sup>  
E: 4,6 F: 3,6 KH: 17,6 126 kcal / 533 kJ

**Putenschnitzel**  
mit Ananas, Currysauce<sup>1,a1,j</sup>, Reis  
Gemischter Salat<sup>c,g</sup>  
E: 21,1 F: 16,8 KH: 73,5 531 kcal / 2.234 kJ

**Kalbfleischbällchen**<sup>a1,c,j</sup>  
in Kräuterrahmsauce<sup>1,a1</sup>, Kaisergemüse  
und Kartoffeln  
E: 15,9 F: 20 KH: 38,7 414 kcal / 1.733 kJ

**Gefüllte Paprikaschote**<sup>a1,i,j</sup>  
mit Tomatensauce<sup>g</sup>  
und Kartoffelpüree<sup>g,i</sup>  
E: 15,6 F: 10,8 KH: 38,7 338 kcal / 1.415 kJ

### Dienstag

**Kartoffel-Möhren-Schmelzkäsesuppe**<sup>1,g,l</sup>  
E: 4,1 F: 14,1 KH: 11,2 188 kcal / 779 kJ

**Milchreis**<sup>1,c,g</sup>  
E: 4,4 F: 3,3 KH: 19,9 126 kcal / 535 kJ

**Gegrillter Seelachs mit Kräuter**<sup>d</sup>  
mit Sahnesauce<sup>1,a1,g</sup>, Fingermöhren  
und Kartoffelpüree<sup>g,i</sup>  
E: 27,9 F: 21,5 KH: 35,6 469 kcal / 1.957 kJ

**Nudel-Gemüse-Auflauf**<sup>2,3,8,a1,c,g</sup>  
mit Schinkenstreifen und  
Tomaten-Basilikum-Sauce<sup>1,a1</sup>  
E: 20,6 F: 43 KH: 53 680 kcal / 2.843 kJ

**Schlemmerrösti**<sup>g,i</sup>  
mit Gemüse und Pecorino-Käse mit  
Kräutersauce<sup>1,a1</sup>, dazu gemischter Salat<sup>c,g</sup>  
E: 12,7 F: 19,1 KH: 52,1 451 kcal / 1.885 kJ

### Mittwoch

**Ostpreußische Rote-Beete-Suppe**<sup>1,9</sup>  
E: 0,8 F: 8,6 KH: 32,8 212 kcal / 889 kJ

**Müller Froop**<sup>g</sup>  
E: 4 F: 2,2 KH: 16,5 105 kcal / 443 kJ

**Feuerspieß**<sup>2,a1,c</sup>  
auf buntem Paprikagemüse<sup>g</sup>  
und Reis  
E: 18,6 F: 24 KH: 50,4 495 kcal / 2.074 kJ

**Hähnchenbrustfilet**  
mit Kerbsauce<sup>1,a1</sup>, Vichi-Karotten  
und Kartoffeln  
E: 26,8 F: 11,3 KH: 34,4 363 kcal / 1.525 kJ

**2 gekochte Eier**<sup>c</sup> in Senfsauce<sup>a,a1,j</sup>  
Kartoffelpüree<sup>g,i</sup>  
Rote Bete<sup>9</sup>  
E: 18,7 F: 18,6 KH: 31,4 379 kcal / 1.591 kJ

### Donnerstag

**Petersilien-Cremesuppe mit Käse**<sup>g</sup>  
E: 3,6 F: 5,8 KH: 10,5 110 kcal / 458 kJ

**Fruchtjoghurt**<sup>g</sup>  
E: 2,2 F: 2,2 KH: 12,3 77 kcal / 326 kJ

**Gebratener Leberkäse**<sup>2,3,8,g,j</sup>  
mit Zwiebelsauce und Süßem Senf<sup>j</sup>,  
Stampfkartoffeln<sup>g,i</sup> und Krautsalat<sup>9,g</sup>  
E: 19 F: 33,1 KH: 40,1 555 kcal / 2.307 kJ

**Kalbsragout in Estragonsauce**  
mit Prinzessbohnen  
und Kartoffeln  
E: 20,1 F: 16,7 KH: 35,5 394 kcal / 1.651 kJ

**Gemüseteller**  
mit Holländischer Sauce<sup>1,a1,c,g</sup>  
und Kartoffeln  
E: 6,2 F: 14,6 KH: 31,9 303 kcal / 1.263 kJ

### Freitag

**Zucchini-Mascarpone Cremesuppe**<sup>g</sup>  
E: 4,3 F: 10,3 KH: 11,5 156 kcal / 651 kJ

**Vanillepudding mit Schokosauce**<sup>1,g</sup>  
E: 2,9 F: 2,5 KH: 22,5 125 kcal / 526 kJ

**Schweineschnitzel**<sup>8,a1</sup>  
mit Pilzsauce<sup>1,a1</sup>  
und Kartoffeltaler<sup>3</sup>  
E: 24,8 F: 27,2 KH: 62,3 601 kcal / 2.516 kJ

**Gedünsteter Seelachs**<sup>d</sup>  
in Dillsauce<sup>1,a1</sup>, mit Kartoffeln  
und Gurkensalat<sup>g</sup>  
E: 27,2 F: 24,1 KH: 32,2 465 kcal / 1.947 kJ

**Zucchini-Karotten-Puffer**<sup>c</sup>  
mit Kräuterquark<sup>g</sup>  
gemischter Salat<sup>c,g</sup>  
E: 15,9 F: 15,3 KH: 57,8 459 kcal / 1.937 kJ

### Samstag

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

**Lammfleisch Eintopf**<sup>g,i</sup>  
mit grünen Bohnen  
dazu ein Bäckerbrötchen<sup>a1,g</sup>  
E: 14,7 F: 15,6 KH: 45,6 361 kcal / 1.530 kJ

**Möhreneintopf**<sup>2,3,4,g,i,j</sup>  
mit Bockwurstscheiben  
E: 12,4 F: 17,2 KH: 20,6 271 kcal / 1.125 kJ

**Möhreneintopf**<sup>i</sup>  
mit Mehrkornkrüstchen<sup>a1,a2,g,k</sup>  
E: 12,6 F: 8,9 KH: 55 332 kcal / 1.397 kJ

### Sonntag

**Broccoli-Cremesuppe**<sup>1,g</sup>  
E: 5,3 F: 12,3 KH: 10,5 175 kcal / 742 kJ

**Mousse au Chocolat**<sup>g</sup>  
E: 3,6 F: 5,9 KH: 14,3 126 kcal / 529 kJ

**Putenbrustfilet**<sup>3,4,f</sup>  
auf Gemüsebett<sup>i</sup> mit Rahmsauce<sup>1,a1,g</sup>  
und Vollkornnudeln<sup>a1</sup>  
E: 31,4 F: 9,9 KH: 57,3 441 kcal / 1.864 kJ

**Putenbrustfilet**<sup>3,4,f</sup>  
auf Gemüsebett<sup>i</sup> mit Rahmsauce<sup>1,a1,g</sup>  
und Vollkornnudeln<sup>a1</sup>  
E: 31,4 F: 9,9 KH: 57,3 441 kcal / 1.864 kJ

**Bulgur - Bratling**  
Thaigemüse mit Sojasauce<sup>a1,f</sup>  
E: 3,5 F: 0,5 KH: 11,5 77 kcal / 317 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

Rotes Kreuz Krankenhaus Kassel  
KW 11 (Woche 6)  
vom 12.03.2018 bis 18.03.2018

 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.

