

Vorsuppe / Dessert

Fitkost

Leichte Fitkost

Vegetarische Kost

Montag

Fruchtiges Currysüppchen mit Ingwer^{1,j}
E: 1 F: 4,5 KH: 21,2 131 kcal / 550 kJ

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

Hirtenrolle^{a1,c,f,g}
mit Sauce, Texanischem Gemüse
und Tomatenreis
E: 24,4 F: 23,1 KH: 48,8 513 kcal / 2.146 kJ

Hähnchenfiletspieß^f
mit Geflügelsauce, Vichi-Karotten
und Kartoffeln
E: 30,3 F: 14,4 KH: 36,5 418 kcal / 1.745 kJ

Orientalischer Gemüseteller
mit Kokos-Curry-Sauce^{1,a1}
und Vollkornreis
E: 13,5 F: 10,3 KH: 58,1 399 kcal / 1.669 kJ

Dienstag

Kartoffel-Möhren-Schmelzkäsesuppe^{1,g,l}
E: 4,1 F: 14,1 KH: 11,2 188 kcal / 779 kJ

Milchreis^{1,c,g}
E: 4,4 F: 3,3 KH: 19,9 126 kcal / 535 kJ

gegrilltes Fischfilet^d
in Gartenkräutersauce^g,
Broccoligemüse und Butterkartoffeln^g
E: 39,2 F: 16,7 KH: 32,6 462 kcal / 1.930 kJ

Hähnchenschnitzel natur
mit Schwarzwurzeln in Rahm^{3,g}
und Reis
E: 27,7 F: 3,7 KH: 44,3 321 kcal / 1.358 kJ

Couscous - Gemüsetörtchen^a
mit Gartenkräutersauce^g und Gnocchis^{a1,c},
gemischter Salat mit Dressing^{c,g}
E: 12,3 F: 13,4 KH: 87,1 528 kcal / 2.228 kJ

Mittwoch

Ostpreußische Rote-Beete-Suppe^{1,9}
E: 0,8 F: 9,6 KH: 34,9 229 kcal / 963 kJ

Müller Froop^g
E: 4 F: 2,2 KH: 16,5 105 kcal / 443 kJ

Schweinegyrosplanne
dazu Tzatziki^{2,c,g,j}, Reis
und Krautsalat³
E: 38,7 F: 46,5 KH: 85,4 933 kcal / 3.904 kJ

Farfalle Tricolori^{a1}
Käsesauce^{1,a1,g}
Blattsalat mit Dressing^{c,g}
E: 21,2 F: 19,2 KH: 104,6 689 kcal / 2.903 kJ

Kaiserschmarrn mit Rosinen^{a1,c,g}
Pflaumen^{1,3} und Vanillesauce^{1,g}
E: 26,7 F: 37,8 KH: 166,3 1.128 kcal / 4.741 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

Putenschnitzel^{a,a1,c,j}
dazu Sauce, Kaisergemüse
und Kartoffeln
E: 19,4 F: 20,5 KH: 52,1 488 kcal / 2.036 kJ

Schweinelachssteak^c
mit Demiglace, Fit-Gemüse
Kartoffelpüree^{g,l}
E: 34,7 F: 16,7 KH: 28,5 421 kcal / 1.760 kJ

Gebackene Fetatasche^{a1,c,g}
auf Italienischem Gemüse
Blattsalat mit Dressing^{c,g}
E: 17,1 F: 21 KH: 23,7 361 kcal / 1.511 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

Rinderhacksteak Tulip^{a1}
in Pfeffer-Rahmsauce^g, Marktgemüse
und Kartoffeln
E: 22,4 F: 25,3 KH: 40 497 kcal / 2.075 kJ

gedünsteter Seelachs^d
in Dillsauce^g, feine Möhren
und Kartoffeln
E: 27,1 F: 17 KH: 34,2 415 kcal / 1.731 kJ

Gemüsefrikadelle^{a,g}
mit Kerbelsauce^g, Blumenkohl
und Kartoffelpüree^{g,l}
E: 13,5 F: 17,6 KH: 54,3 447 kcal / 1.863 kJ

Samstag

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

Schnittbohneintopf^{a,f,g,i}
mit Rindfleisch
dazu ein Weizenbrötchen^{a1,g}
E: 13,7 F: 5,1 KH: 48,6 299 kcal / 1.259 kJ

Möhreneintopfⁱ
mit Geflügelwiener^{2,3,8,i}
dazu ein Weizenbrötchen^{a1,g}
E: 16,2 F: 14,6 KH: 51,1 384 kcal / 1.610 kJ

Möhreneintopfⁱ
mit einem Finnenbrötchen^{a1,a2,a3,g,m}
E: 9,5 F: 8 KH: 41,5 258 kcal / 1.080 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

Hähnchenroulade "Siena"^{a1,c,j,g,i}
mit Tomatensauce^g, Blumenkohl
Kartoffeln
E: 33,3 F: 14,9 KH: 29,1 399 kcal / 1.671 kJ

Hähnchenroulade "Siena"^{a1,c,j,g,i}
mit Tomatensauce^g, Blumenkohl
Kartoffeln
E: 33,3 F: 16,9 KH: 29,1 417 kcal / 1.745 kJ

Gemüsestrudel^{a1,c,f,g,i}
mit Majoransauce^g
Blattsalat mit Dressing^{c,g}
E: 10,8 F: 49,8 KH: 38,9 648 kcal / 2.610 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 25 (Woche 3)
vom 19.06.2017 bis 25.06.2017

 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.

