

## Vorsuppe / Dessert

## Fitkost

## Leichte Fitkost

## Vegetarische Kost

### Montag

**Fruchtiges Currysuppchen mit Ingwer**<sup>1,j</sup>  
E: 1,3 F: 2,9 KH: 18,3 107 kcal / 448 kJ

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

**Schweineschnitzel**<sup>8,a1</sup>  
mit Champignonrahmsauce<sup>a1</sup>, g,j  
Gemüseauswahl und Kartoffeln  
E: 29,4 F: 23 KH: 56,4 574 kcal / 2.410 kJ

**Lammhacksteak**<sup>a1,c</sup>  
in Thymiansauce, ZucchiniGemüse  
und Kartoffeln  
E: 16,8 F: 18,4 KH: 36,1 387 kcal / 1.619 kJ

**Vegetarische Maultaschen**<sup>a1,c,g,i</sup>  
mit Wurzelgemüsesauce<sup>1,a1,i</sup>  
und Bohnensalat<sup>2,3,9</sup>  
E: 23,1 F: 7,6 KH: 81,4 528 kcal / 2.229 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

**Cevapcici**<sup>a1,c,j</sup>  
mit Tzatziki<sup>2,c,g,j</sup>, Tomatenreis  
und Krautsalat<sup>9,g</sup>  
E: 28,4 F: 38,3 KH: 64,8 722 kcal / 3.020 kJ

**Schlemmerfilet Bordelaise**<sup>a,d</sup>  
in Zitronensauce<sup>g</sup>, mit Broccoli  
und Reis  
E: 28,1 F: 26,3 KH: 63,8 611 kcal / 2.569 kJ

**Champignonomelette**<sup>a1,c,g</sup>  
in Kräutersauce<sup>g,a1</sup>, Kartoffeln  
dazu Möhrensalat<sup>9</sup>  
E: 14,2 F: 15,8 KH: 42,9 384 kcal / 1.609 kJ

### Mittwoch

**Ostpreußische Rote-Beete-Suppe**<sup>1,9</sup>  
E: 1,4 F: 11,2 KH: 30,9 230 kcal / 964 kJ

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

**Gebraten Hähnchenkeule**  
mit Geflügelsauce, Prinzessgemüse  
und Kartoffeln  
E: 41,6 F: 17,4 KH: 39,4 475 kcal / 1.992 kJ

**Putenbrustfilet**<sup>3,4,f</sup>  
in Tomatensauce<sup>g</sup> und Spirellis<sup>a1</sup>  
dazu Salat mit Dressing<sup>c,g</sup>  
E: 25,5 F: 7,1 KH: 50 366 kcal / 1.527 kJ

**Gemüse-Bratling**<sup>a1,c,i</sup>  
mit Kerbelsauce<sup>g,a1</sup>, Pariser Karotten  
Kartoffeln  
E: 10,1 F: 22,6 KH: 58,7 497 kcal / 2.076 kJ

### Donnerstag

**Petersilien-Cremesuppe mit Käse**<sup>g</sup>  
E: 4,3 F: 8,4 KH: 12 142 kcal / 593 kJ

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

**Gemüse-Lasagne**<sup>a1,g,i</sup>  
mit Käsesauce<sup>j,a1,g</sup>  
Salat mit Dressing<sup>c,g</sup>  
E: 20,9 F: 40,8 KH: 67 723 kcal / 3.027 kJ

**Schweinebraten**  
in leichter Kräutersauce<sup>g,a1</sup>, Pariser Karotten  
Kartoffelpüree<sup>g,l</sup>  
E: 18,1 F: 13,1 KH: 99,5 648 kcal / 2.698 kJ

**Germknödel**<sup>a1,g</sup>  
mit Vanillesauce<sup>1,g</sup>  
dazu Apfelkompott<sup>c,g</sup>  
E: 19,9 F: 16,3 KH: 149,4 839 kcal / 3.536 kJ

### Freitag

**Zucchini-Mascarpone Cremesuppe**<sup>g</sup>  
E: 5 F: 12,9 KH: 13 189 kcal / 785 kJ

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

**Fischfrikadelle**<sup>3,a1,c,d,f,g</sup>  
mit Zitronenecke, Dillsauce<sup>1,a1</sup>,  
Balkangemüse und Püree<sup>g,l</sup>  
E: 29,3 F: 18,1 KH: 144,2 889 kcal / 3.725 kJ

**Hähnchengeschnetzeltes in Käsesauce**<sup>a,g,i</sup>  
dazu fruchtiger Reis<sup>1,3</sup>  
dazu Möhrensalat<sup>9</sup>  
E: 25,1 F: 25,8 KH: 57,4 564 kcal / 2.366 kJ

**Vegetarische Ravioli**<sup>a1,c,g</sup>  
mit Tomatensauce<sup>j</sup>  
dazu Möhrensalat<sup>9</sup>  
E: 1 F: 5,9 KH: 102 556 kcal / 2.352 kJ

### Samstag

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

**Hühnereintopf**<sup>a</sup>  
mit Gemüseinlage  
dazu ein Weizenbrötchen<sup>a1,a3,g</sup>  
E: 18,6 F: 6,3 KH: 41 312 kcal / 1.311 kJ

**Hühnereintopf**<sup>a</sup>  
mit Gemüseinlage  
dazu ein Weizenbrötchen<sup>a1,a3,g</sup>  
E: 18,6 F: 6,3 KH: 41 312 kcal / 1.311 kJ

**Bauerneintopf**<sup>i</sup>  
dazu ein Mehrkornkrüstchen<sup>a1,a2,g,k</sup>  
E: 13,1 F: 9,4 KH: 42,5 307 kcal / 1.292 kJ

### Sonntag

**Broccoli-Cremesuppe**<sup>1,g</sup>  
E: 5,7 F: 14,9 KH: 12,7 209 kcal / 881 kJ

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

**Rinderbraten**  
in typischer Sauce, mit Erbsen & Möhren und  
Petersilienkartoffeln  
E: 17,9 F: 10 KH: 39,4 343 kcal / 1.439 kJ

**Rinderbraten**  
in typischer Sauce, mit Erbsen & Möhren und  
Petersilienkartoffeln  
E: 17,9 F: 10 KH: 39,4 343 kcal / 1.439 kJ

**Gefüllte Zucchini**  
auf Tomatensauce<sup>j</sup>, Langkornreis  
dazu Salat mit Dressing<sup>c,g</sup>  
E: 8 F: 9,7 KH: 57,5 356 kcal / 1.501 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 2 (Woche 4)

vom 08.01.2018 bis 14.01.2018

 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.

