

Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

05.05.2025 - 11.05.2025

	Vollkost	Vegetarische Kost	Leichte Kost
Montag	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce (3,7,I) und Erbsengemüse (I) dazu Kartoffelpüree (G,L) Kirschjoghurt (2,G)	Gefüllte Paprikaschote (Aa,C,I,J) mit Kräutersauce (1, Aa,G,I) und Couscous (Aa) dazu ein frischer Salat Kirschjoghurt (2,G)	Kartoffel-Gemüseauflauf (C,G,I) mit Hühnerfleisch und Kräutersauce (Aa,G,I) Kirschjoghurt (2,G)
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) mit Champignonsauce (1,Aa,G,I) dazu Röstkartoffeln (3,5) und ein frischer Salat Frisches Obst	Grießbrei (Aa,G) mit Pflaumenkompott (7) Frisches Obst	Putenfrikadelle (Aa) mit Geflügelbratensauce (Aa,G,I), dazu Kartoffeln und Wachsbohnen (I) Frisches Obst
Mittwoch	Fischragout Toskana Art (Aa,D,G) mit Blattspinat in Rahm (G) dazu Butterreis (G) Vanillepudding (1,Aa,G)	Vegetarische Spätzlepfanne mit Gemüse (3,Aa,C) und Kräuterrahmsauce (1,Aa,G,I) dazu ein frischer Salat Vanillepudding (1,Aa,G)	Putenragout (Aa,G) mit Spiralnudeln (Aa) und Karottengemüse (I) Vanillepudding (1,Aa,G)
Donnerstag	Spaghetti (Aa) Bolognese (7,Aa,I) mit Reibekäse (G) dazu ein frischer Salat Mandarinenkompott	Vegetarischer Linseneintopf (2,3,5,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Mandarinenkompott	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce (Aa,G,I), dazu Reis und Brokkoli Mandarinenkompott
Freitag	Gedünstetes Pangasiusfilet Provinzialische Art (D,G,J) mit Zitronensauce (1,C,J) dazu Dillkartoffeln (3,5,G) und Brokkoli Mascarponecreme mit Früchten (G)	Vegetarische Gemüse-Maultaschen (Aa,C,G,I,J) mit Spinat-Käse-Sauce (1,2, Aa,C,G,I) und Sommergemüse (1,I) Mascarponecreme mit Früchten (G)	Paprika-Schweinegulasch (Aa,G) mit Spiralnudeln (Aa) und Karottengemüse (I) Mascarponecreme mit Früchten (G)
Samstag	Wirsingintopf (2,3,5,I,L) mit Kasselerwürfeln (2) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Bananenschmand (G)	Mexikanische Reispfanne (Aa,I,K) dazu Bohnensalat (8) Bananenschmand (G)	Steckerübeintopf (I,L) mit Rindfleisch Bananenschmand (G)
Sonntag	Rindergeschnetzeltes mit Champignons (2,3,5,7,G,L) dazu Butterspätzle (Aa,C) und Karottengemüse (I) Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)	Spinatauflauf Florentin mit Tomatensauce (7,I) dazu ein frischer Salat Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)	Hähnchenbrust in Rahmsauce (Aa,G,I) mit ZucchiniGemüse (I) und Kartoffeln Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“), 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13 = mit Alkohol, 14 = chininhaltig, 15 = koffeinhaltig, 16=mit kakaohaltiger Fettglasur, 17=mit Persipan. A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorsan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnüsse, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pekannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere.

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.