

Speiseplan Heilig-Geist Hospital Bensheim

07.07.2025 - 12.07.2025

	Vollkost	Vegetarisch	Leichte Kost
Montag	Putencurry (3,G,I) mit Butterreis (G) dazu ein frischer Salat Pflirsichjoghurt (G)	Gnocchi-Gemüsepfanne in Kräuterbutter (1,2,3,Aa,Ac,G,I,L) dazu Tomatensoße (3,7,Aa,F,I) und ein frischer Salat Pflirsichjoghurt (G)	Käsespätzle (Aa,C,G) mit Gemüsesauce (Aa,G,I) und Karottensalat (7) Pflirsichjoghurt (G)
Dienstag	Gedünstetes Seelachsfilet (3,D,L) mit Zitronenbuttersauce (3,Aa,C,F,G,I,L) dazu Dillkartoffeln (3,5,G) und Blattspinat (3,Aa,F,G,I) Frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Bratling (Aa,Ad,G,Ha,Hb,I), Schnittlauchsauce (3,Aa,F,G,I), Butterkartoffeln (3,5,G,L) und ein frischer Salat Frisches Obst	Putenragout (Aa,G,I) mit Spiralnudeln (Aa,C) und Karottengemüse Frisches Obst
Mittwoch	Cevapcici vom Rind (Aa,C,J,12) mit Tzatziki (2,C,G,J) dazu Balkangemüse (I) und Djuwetschreis (7,I) Vanillepudding (1,Aa,G)	Milchreis (G) mit Kirschkompott (7) Vanillepudding (1,Aa,G)	Gedünstetes Hokifilet (D)) mit Rahmspinat (Aa,G,I) und Kartoffelpüree (G,L) Vanillepudding (1,Aa,G)
Donnerstag	Lasagne Carne (A,C,G,I) mit Tomaten-Kräutersauce (I) und einem frischen Salat Grießpudding (Aa,G)	Couscouspfanne (Aa,I,K) mit Gemüse dazu Falafel (Aa,I) und Kräuterdip (G) Grießpudding (Aa,G)	Putengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Kartoffeln und Schonkostgemüse (I) Grießpudding (Aa,G)
Freitag	Fischragout mit Gemüsestreifen (1,3,Aa,D,G,I,L) dazu Kräuterreis (G) und ein frischer Salat Heidelbeerjoghurt (G)	Vegetarischer Pichelsteiner -Gemüse-Eintopf (2,3,5,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Heidelbeerjoghurt (G)	Hühnerfrikassee mit Spargel (Aa,G) dazu Reis und ein frischer Salat Heidelbeerjoghurt (G)
Samstag	Kohlrabieintopf (2,3,5,F,I,L) mit Rindfleischwürfeln und einem Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Haselnusspudding (G,Hb)	Frankfurter Grüne Soße mit 4 halben Eiern dazu Kartoffeln Haselnusspudding (G,Hb)	Gefüllte Käsetortellini (Aa,C,G) mit Tomatensauce (Aa,I) und einem frischen Salat Haselnusspudding (G,Hb)
Sonntag	Cordon Bleu (2,3,Aa,G) mit Bratensauce (7) dazu Dampfkartoffeln (3,5,G) und Karottengemüse (3,Aa,F,I) Erdbeerquark (1,G)	Ravioli mit Champignons & Steinpilzen (2,Aa,C,G) dazu Sahnesauce mit Tomatenwürfeln (1,Aa,G,I) und ein frischer Salat Erdbeerquark (1,G)	Hähnchengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Reis (Aa,C) und Zucchini-gemüse (I) Erdbeerquark (1,G)

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, mit einer kakaohaltigen Fettglasur, 17 = mit Persipan. A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-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.