# Abendplan Heilig-Geist-Hospital Bensheim

21.07.2025 - 27.07.2025

| 2 | Vollkost Abend | Leichte Vollkost Abend | Vegetarisch Abend |
|---|---|---|---|
| **Montag** | Bierschinken (2,3,7,I,J)<br>Edamer Käse (G)<br>Kürbis süß-sauer (7) | Putenbrust gegrillt (2,3,7)<br>Edamer Käse (G)<br>Kürbis süß-sauer (7) | Edamer Käse (G)<br>Pflanzencreme<br>Kürbis süß-sauer (7) |
| **Dienstag** | Mettwurst grob (2,3)<br>Butterkäse (G)<br>Frischer Zucchinisalat | Feine Kalbsleberwurst (2,3)<br>Tilsiter Schnittkäse (G)<br>Frischer Zucchinisalat | Butterkäse (G)<br>Tilsiter Schnittkäse (G)<br>Frischer Zucchinisalat |
| **Mittwoch** | Kräuterkäse (G)<br>Frischkäse (1,G)<br>Karottensalat | Kräuterschnittkäse (G)<br>Frischkäse leicht (1,G)<br>Tomatensalat | Kräuterkäse (G)<br>Frischkäse (G)<br>Gurke und Tomate |
| **Donnerstag** | Grober Fleischkäse (2,3,7,I,J)<br>Schmelzkäse (1,G)<br>Wachsbohnensalat mit Petersilie (7) | Geflügeljagdwurst (2,3,7,I,J)<br>Schmelzkäse (1,G)<br>Karottensalat | Schnittkäse mit Bärlauch (G)<br>Schmelzkäse (1,G)<br>Wachsbohnensalat mit Petersilie (7) |
| **Freitag** | Schweinebraten (2,3,7)<br>Frischkäse (G)<br>Farmersalat (G,J,L) | Feiner Fleischkäse (2,3,7,I,J)<br>Frischkäse (G)<br>Farmersalat (G,J,L) | Gouda Käse (G)<br>Frischkäse (G)<br>Farmersalat (G,J,L) |
| **Samstag** | Hähnchen in Aspik (2,7)<br>Sahne Schmelzkäse (1,G)<br>Weiße-Bete-Salat mit frischem Apfel (7) | Hähnchen in Aspik (2,7)<br>Sahne Schmelzkäse (1,G)<br>Weiße-Bete-Salat mit frischem Apfel (7) | Leerdamer Käse (G)<br>Sahne Schmelzkäse (1,G)<br>Weiße-Bete-Salat mit frischem Apfel (7) |
| **Sonntag** | Lyoner (2,3,7,I,J)<br>Kräuterquark (G)<br>Pellkartoffelsalat (2,F,J) | Kasseler Aufschnitt (2,3,7)<br>Kräuterquark (G)<br>Pellkartoffelsalat (2,F,J) | Emmentaler Käse (G)<br>Kräuterquark (G)<br>Pellkartoffelsalat (2,F,J) |

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. 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.