

MENÜKARTE Mittagessen -Patienten Hochtaunus-Kliniken-

- Guten Appetit -

KW 05	Kostaufbau 1	Kostaufbau 2/3	Teil-Streng passierte Kost	Flüssig / MKG / MGK Sond.
Montag 01.02.2021 * Sellerie ** Reis	Cremesuppe pass. Sellerie Kartoffelpüree _g	Hühnerfrikassee Kohlrabigemüse Reis 	Apfelstrudel _{a,g} mit Vanillesoße ¹¹ _g	Geflügelfleisch Karotte Blumenkohlsuppe 
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Obstschale ³	Obstschale ³	Schokomilch _g
Dienstag 02.02.2021 * Blumenkohl ** Hafer	Cremesuppe pass. Kürbis Kartoffelpüree _g	Buntbarsch _d in Zitronensoße dazu Blattspinat und Salzkartoffeln 	pass. Lachs _{a,c,g} in Dill-Senfsoße _{a,g,i} mit Kartoffelpüree _g und pass. Gurkensalat 	Rindfleisch Steckrüben Brokkolisuppe 
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Fruchtjoghurt ¹ _g	Fruchtjoghurt ¹ _g/Fruchtjoghurt o.Zu. ^{1,11} _g	Fruchtbuttermilch _g
Mittwoch 03.02.2021 * Brokkoli ** Grieß	Cremesuppe pass. Karotte Kartoffelpüree _g	Schweinerücken mit Estragonsoße dazu Selleriegemüse Spätzle _{a,c} 	pass. Reis in Currysoße dazu pass. Rote Bete Salat	Geflügelfleisch Karotte Tomatensuppe 
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Karamellpudding _g	Karamellpdg. _g/Cappuccinopdg. o. Zu. ¹ _g	Erdbeermilch _g
Donnerstag 04.02.2021 * Kürbis ** Nudeln	Cremesuppe pass. Zucchini Kartoffelpüree _g	Hähnchenbrust mit geflügelsoße Vitalgemüse Bandnudeln _{a,c} 	Italienische Hackfleischsoße mit pass. Zucchini und Kartoffelpüree _g 	Rindfleisch Sellerie Blumenkohlsuppe 
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Quarkspeise ¹ _g	Quarkspeise ¹ _g/Fruchtjoghurt o. Zu. ^{1,11} _g	Vanillemilch _g
Freitag 05.02.2021 * Blumenkohl ** Reis	Cremesuppe Spinat à la crème _g Kartoffelpüree _g	Schweinegeschnetzeltes in brauner Soße mit Pariser Möhren dazu Langkornreis 	pass. Hähnchen in Geflügelsoße mit pass. Karotten und Kartoffelpüree _{a,c,g,i} 	Geflügelfleisch Steckrübe Brokkolisuppe 
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Fruchtjoghurt ¹ _g	Fruchtjoghurt ¹ _g/Fruchtjoghurt o.Zu. ^{1,11} _g	Bananamilch _g
Samstag 06.02.2021 * Karotte ** Hafer	Kartoffelsuppe mit Möhren und Sellerie _i	Kartoffelsuppe mit Möhren und Sellerie _i Rindfleischwürfel Weißbrot _a 	pass. Graupensuppe Teil pass. mit Weißbrot _a	Rindfleisch Kürbis Blumenkohlsuppe 
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Obstschale ³	Obstschale ³	Natur buttermilch _g
Sonntag 07.02.2021 * Brokkoli ** Grieß	Cremesuppe pass. Kohlrabi Kartoffelpüree _g	Tafelspitz in Kräutersoße mit Pariser Möhren und Kartoffeln 	pass. Kassler _c in Bratensoße _{c,i,j} mit pass. Erbsen und Kartoffelpüree _g 	Geflügelfleisch Blumenkohl Brokkolisuppe 
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Schoko-Mousse ¹ _g	Schoko-Mousse ¹ _g	kalte Milch _g

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff, **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker, **5** geschwefelt, **6** geschwärzt, **7** gewachst, **8** mit Phosphat, **9** mit Süßungsmitteln, **10** enthält eine Phenylalanylquelle, **11** mit Zuckerarten und Süßungsmittel, **12** mit Zuckeraustauschstoffen

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Hartweizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **b** Krebstiere und Krebserzeugnisse, **c** Eier und Eierzeugnisse, **d** Fisch und Fischerzeugnisse, **e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** Soja und Sojaerzeugnisse, **g** Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), **h** Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **i** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **j** Senf



Unsere Küche ist ausgezeichnet mit dem RAL-Gütezeichen Spezifikation "Kompetenz richtig Essen". Sie unterzieht sich regelmäßigen Prüfungen durch die RAL-Gütegemeinschaft Diät und Vollkost.