





























DIÄT-MENÜKARTE Mittagessen -Patienten Hochtaunus-Kliniken-

- Guten Appetit -

KW 07	Kostaufbau 1	Kostaufbau 2/3	Teil-/ Streng passierte Kost	Flüssig / MKG / MGK Sond.
Montag 12.02.2024 * Zucchini ** Grieß _a	Passierter Kohlrabi mit Kartoffelpüree _g dazu eine Brokkolicremesuppe 	Schweinsteak mit Bratensoße, Mischgemüse und Langkornreis 	Königsberger Klopse _{a1} mit Kapernsoße, Karotten und Kartoffelpüree _g 	Rindfleisch Steckrübe (MKG mit einer Blumenkohlsuppe) 
Dessert	Kompott passiert^{1,11}	Grießpudding_{a1,g}	Grießpudding_{a1,g}/Fruchtjoghurt¹_g	Schokomilch_g
Dienstag 13.02.2024 * Brokkoli ** Nudeln _a	Passierte Zucchini mit Kartoffelpüree _g dazu eine Kürbiscremesuppe 	Fischragout in Kräutersoße, mit Kohlrabigemüse und Dampfkartoffeln 	Kichererbsen mediterran ² _i mit Tomatensoße, pass. Brokkoli 	Geflügelfleisch Kürbis (MKG mit einer Brokkolisuppe) 
Dessert	Kompott passiert^{1,11}	Obstschale³	Obstschale³	Fruchtbuttermilch_g
Mittwoch 14.02.2024 * Fenchel ** Reis	Passierter Kürbis mit Kartoffelpüree _g dazu eine Kartoffelcremesuppe 	Tafelspitz mit Kräutersoße, Steckrübengemüse und Dampfkartoffeln 	Rindswurst in Currysoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree _g 	Rindfleisch Karotte (MKG mit einer Tomatensuppe) 
Dessert	Kompott passiert^{1,11}	Karamellpudding_g	Karamellpdg._g/Cappuccinopdg. o. Zu.¹_g	Erdbeermilch_g
Donnerstag 15.02.2024 * Zucchini ** Hafer _a	Passierte Steckrübe mit Kartoffelpüree _g dazu eine Brokkolicremesuppe 	Putengeschnetzeltes mit Vitalgemüse und bunter Farfalle _{a1} 	Kalbsgulasch in Rahmsoße mit Gurkensalat und Kartoffelpüree _g 	Geflügelfleisch Steckrübe (MKG mit einer Blumenkohlsuppe) 
Dessert	Kompott passiert^{1,11}	Obstschale³	Obstschale³	Vanillemilch_g
Freitag 16.02.2024 * Brokkoli ** Grieß _a	Spinat à la crème mit Kartoffelpüree _g dazu eine Kürbiscremesuppe 	Buntbarsch _g in Currysoße mit Spinat à la crème und Langkornreis 	Lachs _{c,d} in heller Soße mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree _g 	Rindfleisch Kürbis (MKG mit einer Brokkolisuppe) 
Dessert	Kompott passiert^{1,11}	Fruchtjoghurt¹_g	Fruchtjoghurt¹_g	Bananenmilch_g
Samstag 17.02.2024 * Fenchel ** Nudeln _a	Kartoffelsuppe mit Möhren dazu Weißbrot _{a1} 	Kartoffelsuppe mit Möhren, Hühnerfleisch und Weißbrot _{a1} 	Kohlrabieintopf _i (Teilpassierte Kost mit Weißbrot _{a1}) 	Geflügelfleisch Karotte (MKG mit einer Blumenkohlsuppe) 
Dessert	Kompott passiert^{1,11}	Buttermichdessert¹_g	Buttermilchdessert¹_g/Fruchtjoghurt o. Zu.^{1,11}_g	Naturbuttermilch_g
Sonntag 18.02.2024 * Zucchini ** Reis	Passierte Zucchini mit Kartoffelpüree _g dazu eine Brokkolicremesuppe 	Hähnchenbrust in Rosmarinsoße mit Regenbogenkarotten und Reissnudeln _{a1} 	Hähnchenbrust in Rahmsoße mit Karotte und Kartoffelpüree _g 	Rindfleisch Steckrübe (MKG mit einer Brokkolisuppe) 
	Kompott passiert^{1,11}	Zitronen-Mousse_g	Zitronen-Mousse_g/ Pudding. o. Zu.¹_g	Kalte Milch_g

* Abendsuppe für MKG/Flüssig

** Abendsuppe Kostaufbau 1

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 Phenylalinquelle, **11** mit Zuckerarten und Süßungsmittel, **12** mit Zuckeraustauschstoffen

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide (d.h. **(a1)** Weizen, **(a2)** Roggen, **(a3)** Gerste, **(a4)** Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **b** Krebstiere und Krebserzeugnisse, **c** Eier und Eiererzeugnisse, **d** Fisch und Fischerzeugnisse, **e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** Soja und Sojaerzeugnisse, **g** Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), **h** Schalenfrüchte (d.h. **(h1)** Mandel, **(h2)** Haselnuss, **(h3)** Walnuss, **(h4)** Kaschunuss, **(h5)** Pecannuss, **(h6)** Paranuss, **(h7)** Pistazie, **(h8)** Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **i** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **j** Senf und Senferzeugnisse, **k** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, **l** Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter), **m** Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse, **n** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse



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