

# MENÜKARTE Mittagessen -Patienten Hochtaunus-Kliniken-

- Guten Appetit -

KW 26	Vollkost	Angepasste Vollkost	Vegetarisch	Vegan
<b>Montag</b> 23.06.2025	Herzhafter Erbseneintopf mit Marktgemüse <sub>i</sub> Geflügel-Wienerwürstchen <sup>2,3,8</sup> und Weizenbrötchen <sub>a1</sub>	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße <sub>a1,g</sub> Spätzle <sub>a1,c</sub> und bunten Möhren	Käsespätzle <sub>a1,c,g</sub> mit Röstzwiebeln <sub>a1</sub> und Farmersalat <sub>i,g</sub>	"Plant Based Paella" Veganes Reisgericht mit Erbsen, Bohnen, Paprika und Erbsenprotein-Zubereitung
	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>
<b>Dienstag</b> 24.06.2025  Diät Pudding <sub>g</sub>	Hähnchenfiletspieß Paprikasoße <sub>a1</sub> Kartoffelpüree <sub>g</sub> und Blumenkohl	Schweinelachs-Steak mit Bratensoße <sub>a1,1</sub> Salzkartoffeln dazu Kohlrabigemüse	Brokkolicurry <sub>a1,i</sub> mit roten Linsen und Vollkornreis	Großer gemischter Salat <sup>1,3,5</sup> <sub>i</sub> mit Mais, Paprika und Kidneybohnen dazu Mohnbrötchen <sub>a1,a3</sub>
	<b>Grießpudding</b> <sub>a1,g</sub>	<b>Grießpudding</b> <sub>a1,g</sub>	<b>Grießpudding</b> <sub>a1,g</sub>	<b>Kirschkompott</b>
<b>Mittwoch</b> 25.06.2025	Seelachs "Natur" <sub>d</sub> mit Dillsoße <sub>a1,g</sub> Langkornreis grünen Bohnen	Hähnchenbrustfilet <sub>a1,c,g,j</sub> Estragonsoße <sub>a1</sub> Farfalle Nudeln <sub>a1</sub> und ZucchiniGemüse	Gemüse- Kötterbular <sub>a1,a3,c,f</sub> mit Kräutersahnesoße <sub>a1,g</sub> Kartoffelpüree <sub>a1,g</sub> und Erbsengemüse	Falafel <sub>a4</sub> mit Quinoa-Mangosalat <sub>j</sub> Veganer Knoblauchdip <sub>f</sub>
	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>
<b>Donnerstag</b> 26.06.2025  Diät Fruchtjoghurt <sub>g</sub>	Kleine Geflügelfrikadellen mit Geflügelsoße <sub>a1,g</sub> Kartoffelpüree <sub>g</sub> und Maisgemüse	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" <sub>a1,g</sub> mit Eierspätzle <sub>a1,c</sub> und Brokkoligemüse	Vegetarische Bauerpfanne mit buntem Gemüse Kartoffelecken <sub>a1</sub> und Joghurtdip <sub>g</sub>	Chili sin carne <sub>a1,f</sub> mit Roggenbrötchen <sub>a1,a2</sub> und Salat <sup>1,3,5</sup> <sub>i</sub>
	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>1</sup> <sub>g</sub>	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>1</sup> <sub>g</sub>	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>1</sup> <sub>g</sub>	<b>Birnenkompott</b>
<b>Freitag</b> 27.06.2025	Paniertes Kabeljaufilet <sub>a1,d,j</sub> auf Dill-Senfsoße <sub>a1,c,g,j</sub> mit Kartoffelgratin <sub>a1,g</sub> und Bohnengemüse	Geflügelklößchen "Königsberger Art" <sub>a1,c,g</sub> mit Kapernsoße <sub>a1,g</sub> , Salzkartoffeln und bunten Möhren	Farfalle Nudeln <sub>a1</sub> mit Gemüsebällchen <sub>a1,c,i</sub> in fruchtiger Tomatensoße <sub>a</sub> und Gurkensalat <sup>2,3</sup> <sub>g</sub>	Kokos-Milchreis <sup>1,11</sup> mit Ananas
	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>
<b>Samstag</b> 28.06.2025  Diät Sahnejoghurt <sub>g</sub>	Chilli con Carne <sub>a1</sub> mit Bohnen, Paprika und Mais, dazu Baguettebrötchen <sub>a1</sub>	Kohlrabieintopf <sub>i</sub> mit Bockwurst <sup>2,8</sup> dazu Baguettebrötchen <sub>a1</sub>	Kohlrabieintopf <sub>i</sub> mit Roggenbrötchen <sub>a1,a2,a3</sub>	
	<b>Buttermilchdessert</b> <sup>1</sup> <sub>g</sub>	<b>Buttermilchdessert</b> <sup>1</sup> <sub>g</sub>	<b>Buttermilchdessert</b> <sup>1</sup> <sub>g</sub>	<b>Aprikosenkompott</b>
<b>Sonntag</b> 29.06.2025  Diät Pudding <sub>g</sub>	Schweinekotelett paniert <sub>a1,c</sub> mit Zwiebelsoße <sub>a1,1</sub> Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Gebratene Hähnchenbrust mit Tomatensoße <sub>a1</sub> Gemüse-Reis <sub>i</sub> und Kaisergemüse	Gemüseschnitzel <sub>a1,a4</sub> Kaisergemüse Salzkartoffeln und Tomatensoße <sub>a1</sub>	
	<b>Zitronen-Mousse</b> <sub>g</sub>	<b>Zitronen-Mousse</b> <sub>g</sub>	<b>Zitronen-Mousse</b> <sub>g</sub>	<b>Soja-Schokopudding</b> <sub>f</sub>

EU-Betrieb, EU-Zulassungs-Nr.: DE-HE 10035-EG



\*= nicht für Diabetiker geeignet, Desserts werden entsprechend angepasst

DE-ÖKO-001

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 Eierzeugnisse, **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