



Gesundheitszentrum der Diakonie:
Kreiskrankenhaus Rotenburg a.d. Fulda

Speisen à la carte

... bei uns haben Sie die Wahl!



Guten Appetit!

Inhaltsverzeichnis

Frühstück 5

Mittagsmenü

Schweinefleischgerichte 7

Rindfleisch- und Geflügelgerichte 8

Fischgerichte und Suppentöpfe 9

Vegetarische Gerichte 10

Süßspeisen 10

Sonderkostformen

• laktose- und glutenfreie Kost 11

• natriumreduzierte und pürierte Kost 12

Nachspeisen

Dessertangebot 13

Abendessen 14



Liebe Patientin, lieber Patient,



Herzlich willkommen im
Gesundheitszentrum der Diakonie!

In unserem Krankenhaus kommen die unterschiedlichsten Menschen unter einem Dach zusammen: ältere und jüngere Patienten, Männer und Frauen, Kinder und Jugendliche. Darüber hinaus in einer Vielzahl verschiedener Nationalitäten. Hieraus resultieren oft sehr

differenzierte Ansprüche an das Essen und grundverschiedene Essgewohnheiten.



So unterschiedlich die Menschen – so unterschiedlich sind auch die Krankheitsbilder und somit die Anforderungen an die Verpflegung, die es in unserem Krankenhaus zu erfüllen gilt.

Wir haben uns dazu entschieden, Ihnen eine Auswahl an Speisen anzubieten, aus der Sie „à la carte“ auswählen können.



Dazu lesen Sie bitte die nachfolgende Speisekarte und teilen der Servicekraft bei der Bestellaufnahme „heute für morgen“ Ihre Menüauswahl anhand der Menü-Nummer mit. Sollte aufgrund von Allergien, Schluckbeschwerden, Vorerkrankungen oder auf ärztliche Anordnung eine Verköstigungsform erforderlich werden, die hier nicht dargestellt ist, teilen Sie dies bitte der Servicekraft mit.

Unser Küchenteam wird sich bemühen, Ihre individuellen Wünsche zu berücksichtigen.



Wir wünschen Ihnen baldige Genesung und einen guten Appetit!

Ihre Krankenhausleitung







Guten Appetit



Frühstück

Getränke

Kaffee
Caro-Kaffee
Teeauswahl
Kakao
Milch

Zusätze zu den Getränken

Kondensmilch
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft

Backwaren

Brötchen
Körnerbrötchen
Roggenbrötchen
Graubrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Knäckebröt
Zwieback

Streichfette

Butter
Margarine
Diätmargarine

Wurst

täglich wechselnde
Auswahl an
Wurstaufschnitt
Leberwurst
Teewurst

Käse

täglich wechselnde
Auswahl an
Käseaufschnitt
Schmelzkäse
Frischkäse
Kochkäse

Ei

hart gekochtes Ei
(mittwochs und sonntags)

Süßer Brotaufstrich

verschiedene
Marmeladensorten
Nuss-Nougat-Creme
Honig

Brei, Müsli

Grießbrei
Milchhaferbrei
Wasserhaferbrei
Müsli

Zwischenmahlzeit

wahlweise Joghurt,
Quark oder Obst







Schweinefleischgerichte

Menü-Nr.

2776

„Fränkische Bratwürste“^{7,8}

in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

566 kcal / 24g E / 29g KH / 38g F / 2,4 BE

2155

Fleischkäse^{3,7,8}

in Bratensoße mit Brokkoli und Kartoffeln

533 kcal / 13g E / 22g KH / 43g F / 1,8 BE

2726

Geschnetzeltes „Jäger Art“

Schweinegeschnetzeltes

mit Fingermöhrrchen und Spätzle

496 kcal / 30g E / 38g KH / 25g F / 3,2 BE

2125

Schweineschnitzel „Zigeuner Art“

mit Macairekartoffeln und Salat⁹

515 kcal / 32g E / 36g KH / 25g F / 3,0 BE

2785

Hubertusbraten

gegrillter Schweinenacken mit Pilzen⁷,

Apfelrotkohl und gekochten Kartoffelklößen

638 kcal / 34g E / 48g KH / 34g F / 4,0 BE





Mittagsmenü

Rindfleischgerichte

Menü-Nr.

2378

Gulaschpfanne vom Rind

mit buntem Paprikagemüse, Zwiebeln,
Champignons und Schlingli-Nudeln

424 kcal / 32 g E / 52 g KH / 8 g F / 4,3 BE

2142

Sauerbraten

mit Rotkohl und gekochten Kartoffelklöße

524 kcal / 31 g E / 48 g KH / 22 g F / 4,0 BE

2783

Gekochtes Rindfleisch

in Meerrettichsoße^{3,5} mit Petersilienkartoffeln

452 kcal / 34 g E / 34 g KH / 19 g F / 2,8 BE

Geflügelgerichte

2741

Hähncheninnenfilets „Försterin Art“

mit Champignons, dazu buntes Gemüse und
Hörnchennudeln

417 kcal / 26 g E / 47 g KH / 13 g F / 3,9 BE

2001

Hühnerfrikassee

mit Erbsen, Karotten, Champignons und Reis

464 kcal / 27 g E / 53 g KH / 15 g F / 4,4 BE

2793

Putenfilet „Napoli“

Putenbruststreifen in Tomaten-Kräutersoße
mit Bandnudeln und Brokkoli

284 kcal / 25 g E / 36 g KH / 4 g F / 3,0 BE

3 Antioxidationsmittel | 5 geschwefelt





Mittagsmenü

Fischgerichte

Menü-Nr.

2379

Fischfrikadelle paniert

mit Kartoffelwürfeln und Gemüse
in heller Soße

392 kcal / 12g E / 48g KH / 16g F / 4,0 BE

2799

Alaska Seelachs natur

mit Tomaten-Gemüsesoße⁹
und Bandnudeln, dazu Salat⁹

322 kcal / 33g E / 37g KH / 4g F / 3,1 BE

2721

Lachsfilet

auf Spinatkartoffeln⁷, garniert mit Sesam und Käse

559 kcal / 34g E / 43g KH / 26g F / 3,6 BE

Suppentöpfe

2796

Erbseneintopf

mit Bockwurst^{3,7,8}, dazu ein Brötchen

495 kcal / 27g E / 32g KH / 27g F / 4,7 BE

2875

Linseneintopf

mit einem Paar geräucherten westfälischen
Mettwürstchen^{3,7}, dazu ein Brötchen

455 kcal / 32g E / 27g KH / 23g F / 4,3 BE

2177

Bunter Gemüseintopf

mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grünen
Bohnen, Sellerie, Kohlrabi und Kartoffelwürfeln,
dazu ein Brötchen

99 kcal / 5g E / 18g KH / 1g F / 3,5 BE





Mittagsmenü

Vegetarische Gerichte

Menü-Nr.

2161

Spiegeleier

auf Spinat, mit Salzkartoffeln

403 kcal / 21 g E / 38 g KH / 17 g F / 3,2 BE

2710

Kartoffelpuffer

mit Apfelkompott

431 kcal / 6 g E / 65 g KH / 16 g F / 5,4 BE

(für Diabetiker nicht geeignet)

2770

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln, dazu Salat⁹

893 kcal / 34 g E / 101 g KH / 38 g F / 8,4 BE

(für Diabetiker nicht geeignet)

2004

Pilze à la Creme

sahniges Pilzragout, Gemüseplatte
und Serviettenknödel

418 kcal / 12 g E / 37 g KH / 25 g F / 3,1 BE

Süßspeisen

2711

Pfannkuchen

mit Kirschfüllung und Vanillesoße

580 kcal / 14 g E / 72 g KH / 25 g F / 6,0 BE

(für Diabetiker nicht geeignet)

2758

Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott⁹

496 kcal / 20 g E / 48 g KH / 24 g F / 4,0 BE

(für Diabetiker nicht geeignet)

2760

Milchreis

mit Sauerkirschen⁹

276 kcal / 8 g E / 52 g KH / 4 g F / 4,3 BE

(für Diabetiker nicht geeignet)

9 mit Süßungsmitteln





Mittagsmenü

Sonderkostformen

laktosefreie Kost

Menü-Nr.

- 2109 **Rindergulasch**
mit Paprikagemüse und Hörnchennudeln
399 kcal / 29g E / 38g KH / 13g F / 3,2 BE

- 2737 **Hacksteak**
in Bratensoße, Blumenkohl naturell
und Petersilienkartoffeln
485 kcal / 24g E / 38g KH / 24g F / 3,2 BE

- 2473 **Gebratene Putenbruststreifen**
Hörnchennudeln mit Karotten,
Brokkoli und Zucchini
385 kcal / 21g E / 42g KH / 14g F / 3,5 BE

Sonderkostformen

glutenfreie Kost

- 2143 **Ragout vom Schwein**
mit Brokkoli und Kartoffelpüree
428 kcal / 27g E / 27g KH / 23g F / 2,3 BE

- 2782 **Rinderroulade „Hausfrauen Art“**
mit Rotkohl und Salzkartoffeln⁷
542 kcal / 34g E / 43g KH / 24g F / 3,6 BE

- 2876 **Curryhuhn**
mit Ananas, Erbsen, Karotten und Reis
486 kcal / 30g E / 60g KH / 13g F / 5,0 BE

⁷ Nitritpökelsalz





Mittagsmenü

Sonderkostformen

natriumreduzierte Kost

Menü-Nr.

- 2922 **Rindergeschnetzeltes**
mit Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree
281 kcal / 18g E / 18g KH / 14g F / 1,5 BE

- 2308 **Schweinegeschnetzeltes**
in Bratensoße, mit Bâtonnetkarotten und Spargel,
dazu Spätzle
285 kcal / 16g E / 28g KH / 12g F / 2,3 BE

- 2923 **Putensteak**
in dunkler Soße mit Gemüsereis
337 kcal / 26g E / 48g KH / 4g F / 4,0 BE

Sonderkostformen

pürierte Kost

- 2414 **Gekochtes Schweinefleisch**
Karottengemüse und Kartoffelpüree
299 kcal / 26g E / 26g KH / 9g F / 2,2 BE

- 2953 **Bolognese vom Rind**
Brokkoli und Kartoffelpüree
344 kcal / 21g E / 25g KH / 17g F / 2,1 BE

- 2423 **Alaska Seelachsfilet**
in Soße, Spinat und Kartoffelpüree
304 kcal / 18g E / 26g KH / 13g F / 2,2 BE





Nachspeise

Dessertangebot

- Montag** **Früchtequark** ^{2,13}
85,5 kcal / 14,7 g E / 6,1 g KH / 0,3 g F

- Dienstag** **Sahnepudding** ^{1,2,9}
243 kcal / 4,2 g E / 27,2 g KH / 12,9 g F / 1,0 BE

- Mittwoch** **Kompott** ^{9,12}
121,5 kcal / 0,6 g E / 27,6 g KH / 0,3 g F

- Donnerstag** **Götterspeise** ^{1,2,9}
135 kcal / 1,1 g E / 28,5 g KH / 1,5 g F

- Freitag** **Sahnejoghurt** ^{9,13}
219 kcal / 3,9 g E / 23,2 g KH / 12,3 g F

- Samstag** **Frisches Obst**
differenzierte Nährwerte, je nach Obstsorte

- Sonntag** **Eis** ^{1,2,9}
775 kcal / 2,3 g E / 23,5 g KH / 8,7 g F

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 9 mit Süßungsmitteln | 12 mit Säuerungsmitteln | 13 mit Säureregulatoren





Guten Appetit



Abendessen

Getränke

Auswahl an
verschiedenen Teesorten
Schwarzer Tee
Früchtetee
Pfefferminztee
Fencheltee
Kamillentee
Kräutertee
Kakao
Milch

Zusätze zu den Getränken

Kondensmilch
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft

Backwaren

Brötchen
Graubrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Knäckebrot
Zwieback

Streichfette

Butter
Margarine
Diätmargarine

Wurst

täglich wechselnde
Auswahl an
Wurstaufschnitt
Leberwurst
Teewurst

Käse

täglich wechselnde
Auswahl an
Käseaufschnitt
Schmelzkäse
Frischkäse
Kochkäse

Alternativer Brotaufstrich

pflanzlicher Brotaufstrich
Geflügelvariationen

Brei

Grießbrei
klare Brühe
klare Brühe mit Einlage

Zwischenmahlzeit

wahlweise Joghurt,
Quark oder Obst





Anfahrt



In Rotenburg folgen Sie bitte der Beschilderung!

Kontakt

Gesundheitszentrum der Diakonie:
Kreiskrankenhaus Rotenburg a. d. Fulda
Kratzberg 1
36199 Rotenburg a. d. Fulda

Telefon: 06623 86-0
Telefax: 06623 86-1503

E-Mail: info@kkh-rotenburg.de
www.kkh-rotenburg.de

Träger: Ev. Diakonieverein Berlin-Zehlendorf e. V.