



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  
Knäckebrot  
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







# Mittagsmenü

## Schweinefleischgerichte

### Menü-Nr.

2776

### „Fränkische Bratwürste“<sup>7,8</sup>

in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

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

\*\*\*\*\*

2155

### Fleischkäse<sup>3,7,8</sup>

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 Salat<sup>9</sup>

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

\*\*\*\*\*

2785

### Hubertusbraten

gegrillter Schweinenacken mit Pilzen<sup>7</sup>,

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<sup>3,5</sup> 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







# 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-Gemüsesoße<sup>9</sup>  
und Bandnudeln, dazu Salat<sup>9</sup>

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

\*\*\*\*\*

2721

#### Lachsfilet

auf Spinatkartoffeln<sup>7</sup>, garniert mit Sesam und Käse

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

\*\*\*\*\*

## Suppentöpfe

2796

#### Erbseneintopf

mit Bockwurst<sup>3,7,8</sup>, dazu ein Brötchen

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

\*\*\*\*\*

2875

#### Linseneintopf

mit einem Paar geräucherten westfälischen  
Mettwürstchen<sup>3,7</sup>, 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 Salat<sup>9</sup>

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 Apfelkompott<sup>9</sup>

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

(für Diabetiker nicht geeignet)

\*\*\*\*\*

2760

#### **Milchreis**

mit Sauerkirschen<sup>9</sup>

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 Salzkartoffeln<sup>7</sup>  
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

<sup>7</sup> 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

- |                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Montag</b>     | <b>Früchtequark</b> <sup>2,13</sup><br>85,5 kcal / 14,7 g E / 6,1 g KH / 0,3 g F<br>*****           |
| <b>Dienstag</b>   | <b>Sahnepudding</b> <sup>1,2,9</sup><br>243 kcal / 4,2 g E / 27,2 g KH / 12,9 g F / 1,0 BE<br>***** |
| <b>Mittwoch</b>   | <b>Kompott</b> <sup>9,12</sup><br>121,5 kcal / 0,6 g E / 27,6 g KH / 0,3 g F<br>*****               |
| <b>Donnerstag</b> | <b>Götterspeise</b> <sup>1,2,9</sup><br>135 kcal / 1,1 g E / 28,5 g KH / 1,5 g F<br>*****           |
| <b>Freitag</b>    | <b>Sahnejoghurt</b> <sup>9,13</sup><br>219 kcal / 3,9 g E / 23,2 g KH / 12,3 g F<br>*****           |
| <b>Samstag</b>    | <b>Frisches Obst</b><br>differenzierte Nährwerte, je nach Obstsorte<br>*****                        |
| <b>Sonntag</b>    | <b>Eis</b> <sup>1,2,9</sup><br>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](mailto:info@kkh-rotenburg.de)  
[www.kkh-rotenburg.de](http://www.kkh-rotenburg.de)

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