



Gesundheitszentrum der Diakonie:
Kreiskrankenhaus Rotenburg a.d. Fulda

Speisen à la carte

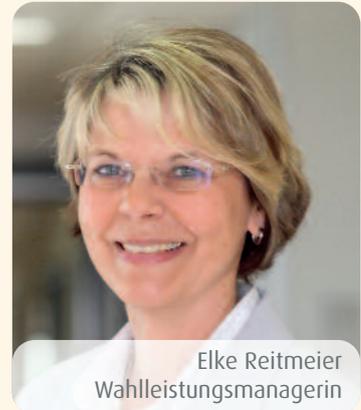
... bei uns haben Sie die Wahl!



Für unsere Wahlleistungspatienten

Guten Appetit!

Inhaltsverzeichnis



Elke Reitmeier
Wahlleistungsmanagerin

Frühstück 5

Mittagsmenü

Wahlleistungsmenüs 6

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

Unser spezielles Angebot für Wahlleistungspatienten:

Bitte wählen Sie aus dem speziell für Sie zusammengestellten Angebot. Für Ihre individuellen Wünsche steht Ihnen Ihre Servicekraft gerne zur Verfügung.

Frühstück

Getränke

Kaffee
Caro-Kaffee
Auswahl an
hochwertigen
Teesorten
Kakao
Milch

Zusätze zu den Getränken

Kondensmilch
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft

Backwaren

Brötchen
Körnerbrötchen
Roggenbrötchen
Croissant
Bauernbrot/Graubrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Knäckebrot
Zwieback

Streichfette

Butter
Margarine
Diätmargarine

Wurst

Wurstaufschnitt
Leberwurst
Teewurst
gekochter Schinken
Salami
Geflügelwurst
roher Schinken

Käse

Gouda
Edamer
Tilsiter
Burgländer
Räucherkäse
Leerdamer
Schmelzkäse
Friskäse
Kochkäse

Ei

gekochtes Ei (hart)
Rührei mit Speck
Rührei mit Kräutern

Süßer Brotaufstrich

Nutella
Honig im Glas
Konfitüren im Glas
Zentis Pflaumenmus

Brei, Müsli

Grießbrei
Milchhaferbrei
Wasserhaferbrei
Müsli

Zwischenmahlzeit

Joghurt
Quark
Obst
Kräuterquark





Wahlleistungsmenüs

Menü-Nr.

- 2463 **Lammkeulenbraten „Provencale“**
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin⁷
432 kcal / 36 g E / 32 g KH / 18 g F / 2,7 BE

- 2937 **Filettöpfchen**
Putenschnitzel und Schweinelende in Rahmsauce,
abgeschmeckt mit Weißwein, Champignons,
grüne Bohnen, Kirschtomaten und Knöpfe
563 kcal / 50 g E / 41 g KH / 23 g F / 3,4 BE

- 2658 **Poulardenbrust**
gefüllt mit Blattspinat, in Sahnesauce,
Frühlingsgemüse, dazu Langkorn-Wildreismischung
671 kcal / 34 g E / 56 g KH / 34 g F / 4,7 BE

- 2452 **Gebratener Schellfisch**
Bohnengemüse italienischer Art
mit schwarzen Oliven, dazu Kartoffelpüree
424 kcal / 25 g E / 34 g KH / 21 g F / 2,8 BE

- 2034 **Feines Lachsfilet**
in cremiger Sahnesauce, dazu Pariser Karotten,
Brokkoliröschen und Langkorn-Reis
536 kcal / 36 g E / 44 g KH / 24 g F / 3,7 BE

- 2033 **Farfalle „Pomodorino“**
in feiner Sahnesauce mit Cherrytomaten,
Brokkoli und Mozzarella
396 kcal / 16 g E / 56 g KH / 12 g F / 4,7 BE





Schweinefleischgerichte

Menü-Nr.

2776

„Fränkische Bratwürste“

in Soße mit Sauerkraut⁸ und Kartoffelpüree⁷

557 kcal / 29 g E / 24 g KH / 38 g F / 2,0 BE

2733

Kasseler

in Schnittlauchsoße mit Wirsing

und Kartoffeln⁷

370 kcal / 18 g E / 35 g KH / 18 g F / 2,9 BE

2726

Geschnetzeltes „Jäger Art“

Schweinegeschnetzeltes

mit Fingermöhrrchen und Spätzle

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

2125

Schweineschnitzel „Zigeuner Art“

mit Macairekartoffeln⁷ und Salat⁹

533 kcal / 29 g E / 39 g KH / 29 g F / 3,3 BE

2785

Hubertusbraten

mit Apfelrotkohl, gemischten Pilzen

und Kartoffelklößen

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





Mittagsmenü

Rindfleischgerichte

Menü-Nr.

2378

Gulaschpfanne vom Rind

mit buntem Paprikagemüse, Zwiebeln,
Champignons und Schlingli-Nudeln

412 kcal / 32 g E / 44 g KH / 24 g F / 3,7 BE

2142

Sauerbraten

mit Rotkohl und Kartoffelklößen⁷

475 kcal / 26 g E / 53 g KH / 18 g F / 4,4 BE

2783

Gekochtes Rindfleisch

in Meerrettichsoße⁷ mit Petersilienkartoffeln⁹

478 kcal / 34 g E / 34 g KH / 23 g F / 2,8 BE

Geflügelgerichte

2741

Hähncheninnenfilets „Försterin Art“

mit buntem Gemüse und Hörnchennudeln⁷

430 kcal / 26 g E / 43 g KH / 17 g F / 3,6 BE

2790

Hühnerfrikassee

mit Erbsen, Karotten,
Champignons und Reis

438 kcal / 29 g E / 54 g KH / 12 g F / 4,4 BE

2793

Putenfilet „Napoli“

Putenbruststreifen in Tomaten-Kräutersoße
mit Bandnudeln und Brokkoli

292 kcal / 29 g E / 36 g KH / 4 g F / 3,0 BE

7 Nitritpökelsalz | 8 Phosphat | 9 mit Süßungsmitteln





Mittagsmenü

Fischgerichte

Menü-Nr.

2379

Fischfrikadelle paniert

mit Kartoffelwürfeln⁷ und Gemüse
in heller Soße

328 kcal / 12 g E / 48 g KH / 8 g F / 4,3 BE

2799

Alaska Seelachs natur

mit Tomaten-Gemüsesoße
und Bandnudeln⁹, dazu Salat⁹

348 kcal / 33 g E / 37 g KH / 7 g F / 3,1 BE

2721

Lachsfilet

auf Spinatkartoffeln⁷, garniert mit Sesam und Käse

563 kcal / 34 g E / 39 g KH / 30 g F / 3,3 BE

Suppentöpfe

2796

Erbseneintopf

mit Bockwurst, dazu ein Brötchen

536 kcal / 27 g E / 36 g KH / 32 g F / 5,0 BE

2875

Linseneintopf

mit einem Paar geräucherten
westfälischen Mettwurstchen⁷, dazu ein Brötchen

455 kcal / 32 g E / 32 g KH / 23 g F / 4,7 BE

2177

Bunter Gemüseeintopf

mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grünen
Bohnen, Sellerie, Kohlrabi und Kartoffelwürfeln⁷,
dazu ein Brötchen

99 kcal / 5 g E / 20 g KH / 4 g F / 3,5 BE





Mittagsmenü

| Vegetarische Gerichte

Menü-Nr.

2161

Spiegeleier

auf Spinat mit Salzkartoffeln⁷

332 kcal / 21 g E / 34 g KH / 13 g F / 2,8 BE

2710

Kartoffelpuffer

mit Apfelkompott⁹

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

(für Diabetiker nicht geeignet)

2770

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln, dazu Salat⁹

845 kcal / 34 g E / 91 g KH / 38 g F / 7,6 BE

(für Diabetiker nicht geeignet)

2607

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

529 kcal / 11 g E / 65 g KH / 25 g F / 5,4 BE

(für Diabetiker nicht geeignet)

2758

Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott⁹

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

(für Diabetiker nicht geeignet)

2760

Milchreis

mit Sauerkirschen

311 kcal / 9 g E / 59 g KH / 5 g F / 4,9 BE

(für Diabetiker nicht geeignet)

7 Nitritpökelsalz | 8 Phosphat | 9 mit Süßungsmitteln





Mittagsmenü

Sonderkostformen

laktosefreie Kost

Menü-Nr.

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

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

- 2473 Gebratene Putenbruststreifen**
Hörnchennudeln mit Karotten,
Brokkoli und Zucchini
375 kcal / 25 g E / 46 g KH / 11 g F / 3,8 BE

Sonderkostformen

glutenfreie Kost

- 2143 Ragout vom Schwein**
mit Brokkoli und Kartoffelpüree
437 kcal / 27 g E / 32 g KH / 23 g F / 2,7 BE

- 2782 Rinderroulade „Hausfrauen Art“**
mit Rotkohl und Salzkartoffeln⁷
628 kcal / 34 g E / 48 g KH / 34 g F / 4,0 BE

- 2876 Curryhuhn**
mit Erbsen, Karotten und Reis
495 kcal / 30 g E / 64 g KH / 13 g F / 5,4 BE

7 Nitritpökelsalz | 8 Phosphat | 9 mit Süßungsmitteln





Mittagsmenü

| Sonderkostformen

natriumreduzierte Kost

Menü-Nr.

- 2839 **Rinderbraten**
mit Zucchini Gemüse und Hörnchennudeln
358 kcal / 23 g E / 48 g KH / 8 g F / 4,1 BE

- 2308 **Schweinebraten**
mit Kartoffeln
285 kcal / 16 g E / 28 g KH / 12 g F / 2,3 BE

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

| Sonderkostformen

pürierte Kost

- 2414 **Gekochtes Schweinefleisch**
Karottengemüse und Kartoffelpüree⁹
290 kcal / 26 g E / 26 g KH / 9 g F / 2,2 BE

- 2953 **Bolognese vom Rind**
Brokkoli und Kartoffelpüree⁹
353 kcal / 25 g E / 25 g KH / 17 g F / 2,1 BE

- 2423 **Alaska Seelachsfilet**
in Soße, Spinat und Kartoffelpüree⁹
370 kcal / 22 g E / 31 g KH / 18 g F / 2,6 BE

7 Nitritpökelsalz | 8 Phosphat | 9 mit Süßungsmitteln





Nachspeise

Dessertangebot zur Auswahl

Früchtequark^{2, 13}

85,5 kcal / 14,7 g E / 6,1 g KH / 0,3 g F

Sahnepudding^{1, 2, 9}

243 kcal / 4,2 g E / 27,2 g KH / 12,9 g F / 1,0 BE

Kompott^{9, 12}

121,5 kcal / 0,6 g E / 27,6 g KH / 0,3 g F

Götterspeise^{1, 2, 9}

135 kcal / 1,1 g E / 28,5 g KH / 1,5 g F

Sahnejoghurt^{9, 13}

219 kcal / 3,9 g E / 23,2 g KH / 12,3 g F

Frisches Obst

differenzierte Nährwerte, je nach Obstsorte

Eis^{1, 2, 9}

775 kcal / 2,3 g E / 23,5 g KH / 8,7 g F





Guten Appetit

Unser spezielles Angebot für Wahlleistungspatienten:

Bitte wählen Sie aus dem speziell für Sie zusammengestellten Angebot. Für Ihre individuellen Wünsche steht Ihnen Ihre Servicekraft gerne zur Verfügung.

Abendessen

Getränke

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

Zusätze zu den Getränken

Kondensmilch
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft

Backwaren

Brötchen
Körnerbrötchen
Roggenbrötchen
Croissant
Bauernbrot/Graubrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Knäckebrot
Zwieback

Streichfette

Butter
Margarine
Diätmargarine

Wurst

Wurstaufschnitt
Leberwurst
Teewurst
gekochter Schinken
Salami
Geflügelwurst
roher Schinken

Käse

Gouda
Edamer
Tilsiter
Burgländer
Räucherkäse
Leerdamer
Schmelzkäse
Frischkäse
Kochkäse

Fisch

Rollmops
Matjes

Rohkost

wechselnde Salatbeilage
Salatteller

Ei

gekochtes Ei (hart)
Rührei mit Speck
Rührei mit Kräutern

Alternativer Brotaufstrich

pflanzlicher Brotaufstrich
Geflügelvariationen

Brei

Grießbrei
klare Brühe
klare Brühe mit Einlage

Zwischenmahlzeit

Joghurt
Quark
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.