



Kreiskrankenhaus
Rotenburg a. d. Fulda

Akademisches Lehrkrankenhaus
der Philipps-Universität Marburg

Speisen à la carte

... bei uns haben Sie die Wahl!



Für unsere Wahlleistungspatienten

Inhaltsverzeichnis

Frühstück Wahlleistung	4
Wahlleistungsmenüs	
Vorspeisen und Suppen	6
Gerichte vom Lamm	6
Gerichte vom Schwein	7
Gerichte vom Kalb und Geflügelgerichte	8
Fischgerichte	9
Vegetarische und vegane Gerichte	10
Süßspeisen und Nachspeisen	11
Mittagsmenüs	
Schweinefleischgerichte	12
Rindfleisch- und Geflügelgerichte	13
Fischgerichte und Suppentöpfe	14
Vegetarische Gerichte	15
Süßspeisen	15
Sonderkostformen	
• laktose- und glutenfreie Kost	16
• Aufbaukost	17
• natriumreduzierte und pürierte Kost	18
• ballaststoffarme Kost	19
Nachmittagskaffee Wahlleistung	20
Abendessen Wahlleistung	22

Trotz sorgfältiger Herstellung aller Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Des Weiteren können Irrtümer bei der Kennzeichnung trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Legende Allergenübersicht und Zusatzstoffe:



1 mit Farbstoff | **2** mit Konservierungsstoffen | **3** mit Antioxidationsmittel | **5** enthält Sulfid/geschwefelt
7 mit Nitritpökelsalz | **8** mit Phosphat | **9** mit Süßungsmittel(n) | **12** mit Säuerungsmitteln | **13** mit Säureregulatoren
* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe



Liebe Patientin, lieber Patient,



herzlich willkommen im Kreiskrankenhaus Rotenburg a. d. Fulda!

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 Kulturen. 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 in dieser Karte 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 Morgen

Frühstück

Unser besonderes Angebot für Wahlleistungspatienten:

Bitte wählen Sie aus dem speziell für Sie zusammengestellten Angebot.

Für Ihre individuellen Wünsche steht Ihnen Ihre Servicekraft gerne zur Verfügung.

Getränke



- Kaffeevielfalt
 - Bohnenkaffee
 - Latte Macchiato
 - Café Crema
 - Cappuccino
 - Milchkaffee
 - auf Wunsch erhalten Sie auch koffeinfreien Caro-Kaffee
- cremig aromatischer Kakao (kalt oder warm)
- Milch (kalt oder warm)
- hochwertige Teeauswahl – sprechen Sie uns gern auf Ihre Wunschsorte an
- Fruchtsäfte von Heil
 - Orangensaft
 - Apfelsaft
 - Traubensaft

Zusätze zu den Getränken ⁹



- Kondensmilch
- Zucker
- Süßstoff
- Zitronensaft

Backwaren



- Weizenbrötchen
- Roggenbrötchen
- Sonnenblumenkernbrötchen
- Vollkornbrot
- Knäckebrot
- Mehrkornbrötchen
- Sesambrötchen
- Croissant
- Bauernbrot/Graubrot
- Weißbrot
- Zwieback



Guten Appetit

Frühstück

Streichfette



- Butter
- Margarine
- Diätmargarine

Wurst^{1,2,3,7,8}



- Wurstvariation 1: Rohschinken, gekochter Schinken und Salami sowie Leberwurst
- Wurstvariation 2: feine Aufschnittauswahl, Geflügelwurst und Teewurst
- Wurstvariation 3: bunte Vielfalt aus den Variationen 1 und 2

Käse^{1,2}



- Käsevariation mild: Gouda, Tilsiter, Frischkäse, Schmelzkäse
- Käsevariation pikant: Räucherkäse, Edamer, Leerdamer, Burländer, Kochkäse
- Käsevariation Vielfalt: ausgewählte milde und pikante Käsesorten

Ei^{2,3,7,8}



- gekochtes Ei (hart)
- Rührei mit Kräutern
- Rührei mit Speck
- Rührei mit Schinken
- Omelett

Süßer Brotaufstrich⁹



- Nutella
- Honig im Glas
- Konfitüren im Glas
- Zentis Pflaumenmus

Zwischenmahlzeit^{1,9}



- Fruchtjoghurt
- Naturjoghurt
- Fruchtquark
- Naturquark
- frisches Obst
- Obstsalat
- Buttermilch
- Müsliriegel
- Kuchen (Nachmittagskaffee)

Brei, Müsli, Cornflakes^{2,5}



- Grießbrei
- Wasserhaferbrei
- Milchhaferbrei
- Schokomüsli
- Knuspermüsli
- Frücthemüsli
- Cornflakes

Wahlleistungsmenüs

Vorspeisen und Suppen

Menü-Nr.

Vorspeisen und Suppen – für Sie frisch und mit sorgsam ausgewählten Zutaten zubereitet.



Frische Salate

knackige Blattsalate der Saison mit Schmand- oder Essig-Öl-Dressing

Suppen

täglich wechselnde Variationen klarer und Cremesuppen

z. B. Spargelcremesuppe, Tomatencremesuppe, Fleischbrühe mit Einlage, Gemüsesuppe

2167

Außerdem für Sie:

Kartoffelsuppe⁷

mit Karotten, Zwiebeln, Lauch, dazu ein Paar Bockwurstchen

460 kcal / 15 g E / 30g KH / 30 g F / 2,5 BE



Gerichte vom Lamm

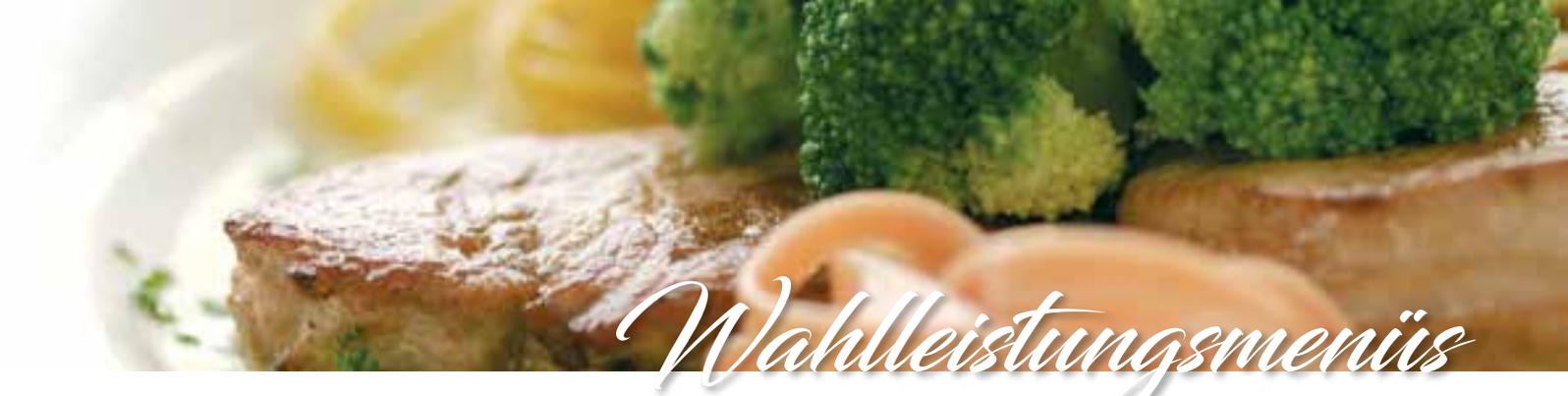
2114

Lammbraten in feiner Soße^{*}

mit Zucchini-Tomatengemüse und Polenta-Gnocchi

435 kcal / 33 g E / 37 g KH / 16 g F / 3,1 BE





Wahlleistungsmenüs

Gerichte vom Schwein

Menü-Nr.

2859

Filettöpfchen *

Schweinelende und Hähnchentaler
in feiner Rahmbratensoße,
mit grünen Bohnen und Knöpfe-Spätzle

492 kcal / 36 g E / 40 g KH / 20 g F / 3,3 BE



2145

Hubertusbraten ⁷

gegrillter Schweinenacken in Soße, garniert mit
gemischten Pilzen, Speck und Zwiebeln, dazu
grüne Bohnen und gekochte Kartoffelklöße

611 kcal / 39 g E / 34 g KH / 34 g F / 2,8 BE



2862

Kasseler *Regionales Menü aus Hessen* ⁷

in Bratensoße mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree

365 kcal / 17 g E / 25 g KH / 21 g F / 2,1 BE



2864

Hessisches Schmandschnitzel *Regionales Menü aus Hessen* ⁷

paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße
mit Speck und Zwiebeln, dazu Risoleekartoffeln

702 kcal / 32 g E / 54 g KH / 40 g F / 4,5 BE



2768

Hacksteak ⁷

in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln

464 kcal / 22 g E / 34 g KH / 26 g F / 2,8 BE





Wahlleistungsmenüs

Gerichte vom Kalb

Menü-Nr.

2135

Zarter Kalbsbraten *

in Bratensoße, dazu Romanescogemüse und Stampfkartoffeln

367 kcal / 31g E / 23g KH / 16g F / 1,9 BE



Geflügelgerichte

2658

Poulardenbrust gefüllt *

mit Blattspinat, in Rahmsoße, Frühlingsgemüse, dazu Langkornreis und Wildreis

581 kcal / 35g E / 48g KH / 26g F / 4,0 BE



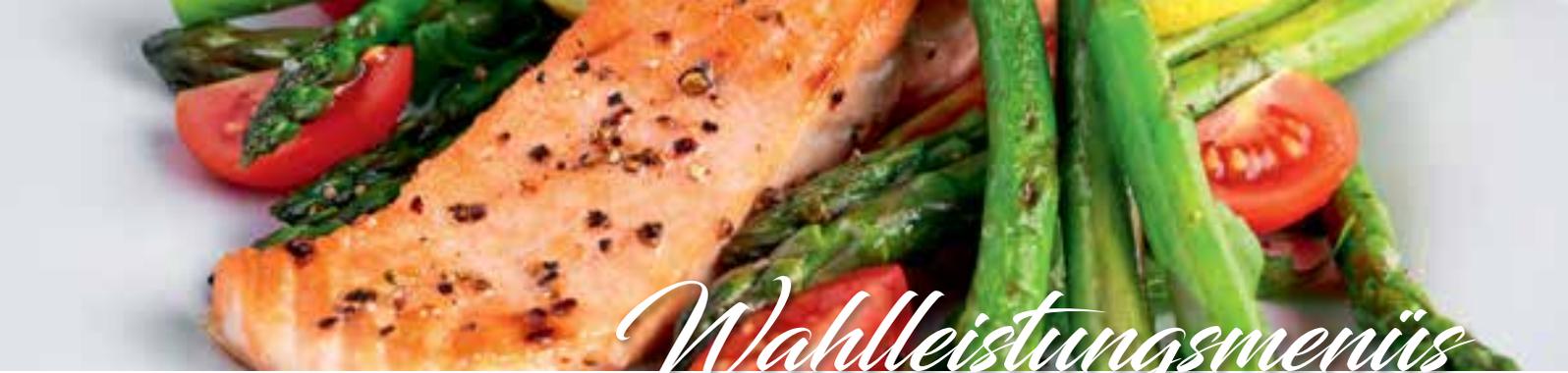
2158

Bami Goreng *

Asia-Nudeln mit saftigen Hähnchenbruststreifen und Gemüse, mit Ingwer und Knoblauch fein abgeschmeckt

443 kcal / 29g E / 62g KH / 8g F / 5,2 BE





Wahlleistungsmenüs

Fischgerichte

Menü-Nr.

2492

Gebratener Schellfisch *

mit Paprika-Zwiebelgemüse und Schnittlauchkartoffeln

380 kcal / 28g E / 36g KH / 12g F / 3,0 BE



2034

Feines Lachsfilet *

in cremiger Sahnesoße, dazu Pariser Karotten und Brokkoliröschen, Langkornreis und Wildreis

508 kcal / 36g E / 44g KH / 20g F / 3,7 BE



2009

Feines Fischfilet Asia *

Alaska-Seelachsfilet auf würzigem Asia-Gemüse-Bett, dazu Basmati Reis

491 kcal / 31g E / 70g KH / 8g F / 5,8 BE



2193

Feiner Fischteller *

Wildlachsfilet, Limanda-Röllchen und Riesengarnele in feiner Sahnesoße, dazu Grillgemüse mit Kräuterdip und Bandnudeln

490 kcal / 39g E / 35g KH / 21g F / 2,9 BE



2214

Wildlachs à la Florentine *

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert

483 kcal / 30g E / 46g KH / 19g F / 3,8 BE



Wahlleistungsmenüs

Vegetarische und vegane Gerichte

Menü-Nr.

2814

Bunte Gemüseplatte *

mit Blumenkohl, Brokkoli, Fingermöhrrchen, Auberginen, Zucchini und Salzkartoffeln, dazu Käsesoße

322 kcal / 10 g E / 34 g KH / 14 g F / 2,8 BE



2935

Mediterran gefüllte Pfannkuchen *

hausgemachte Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda

640 kcal / 20 g E / 51 g KH / 39 g F / 4,3 BE



2455

Farfalle „Gärtnerin Art“ *

Schleifchennudeln in Tomatensoße mit Zucchini und Paprika

340 kcal / 12 g E / 60 g KH / 4 g F / 5,0 BE



2764

Chinesische Gemüsepfanne - vegan *

mit Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlingen, Zwiebeln und Porree, verfeinert mit Ananas und Cashewkernen, dazu Vollkornreis

424 kcal / 8 g E / 76 g KH / 8 g F / 6,3 BE



2816

Gemüse-Linsen-Curry - vegan *

mildes gelbes Curry aus roten Linsen, bunten Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, mit Thai-Basilikum und Zitronengras verfeinert, dazu Basmati-Reis

566 kcal / 12 g E / 70 g KH / 25 g F / 5,8 BE

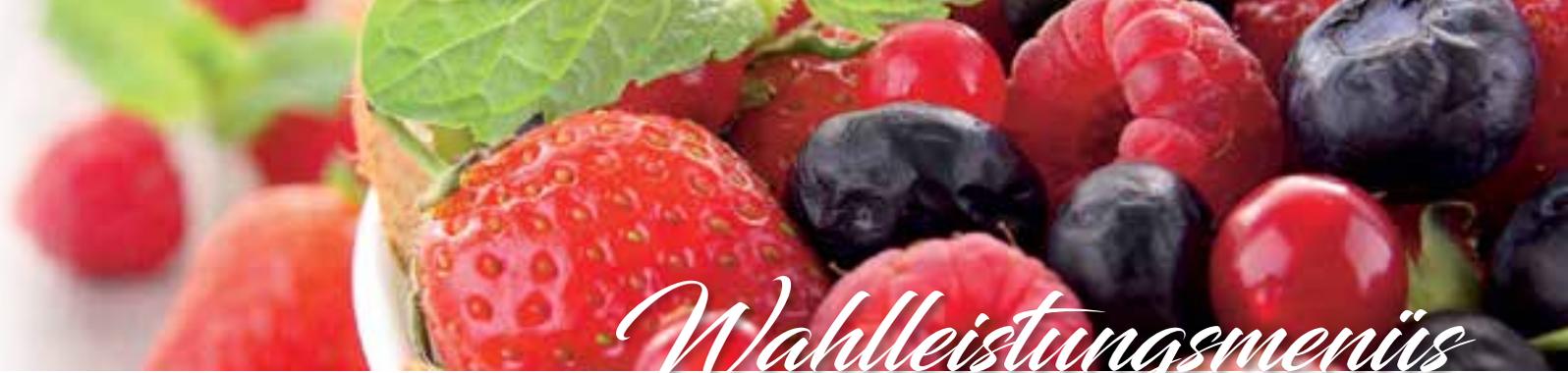
2707

Linsen-Bratlinge - vegan *

mit Auberginen, roten Paprikawürfeln, Zucchini, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln, in gelber Thai-Currysoße

524 kcal / 11 g E / 46 g KH / 30 g F / 3,8 BE





Wahlleistungsmenüs

Süßspeisen

Menü-Nr.

2992

Kaiserschmarrn *

mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtiges
Zwetschgenkompott

684 kcal / 20 g E / 104 g KH / 20 g F / 8,7 BE

(für Diabetiker nicht geeignet)



Nachspeisen

Früchtequark ^{2,13}

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



Sahnepudding ^{1,9,13}

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



Obstkompott ^{9,12}

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

Frisches Obst

Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße ¹



Sahnejoghurt ^{9,13}



Mousse au chocolat



Eis ^{1,2,9}





Mittagsmenüs

Schweinefleischgerichte

Menü-Nr.

2776

„Fränkische Bratwürste“⁷

in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

566 kcal / 24g E / 5g KH / 38g F / 2,4 BE



2155

Fleischkäse⁷

in Bratensoße mit Brokkoli und Kartoffeln

568 kcal / 17g E / 26g KH / 43g F / 2,2 BE



2726

Geschnetzeltes „Jäger-Art“^{*}

Schweinegeschnetzeltes
mit Fingermöhrrchen und Spätzle

487 kcal / 29g E / 34g KH / 25g F / 2,8 BE



2125

Schweineschnitzel „Puszta“^{*}

in pikanter Paprikasoße, mit Macairekartoffeln

492 kcal / 32g E / 44g KH / 20g F / 3,7 BE





Mittagsmenüs

Rindfleischgerichte

Menü-Nr.

2378

Gulaschpfanne vom Rind *

mit buntem Paprikagemüse, Zwiebeln,
Champignons und Schlingli-Nudeln

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



2142

Sauerbraten *

mit Rotkohl und gekochten Kartoffelklößen

484 kcal / 31g E / 48g KH / 18g F / 4,0 BE

(ballaststoffarme Kost)



2783

Gekochtes Rindfleisch^{3,5}

in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln

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



Geflügelgerichte

2741

Hähncheninnenfilets „Försterin-Art“ *

mit Champignons, dazu buntes Gemüse und
Hörnchennudeln

400 kcal / 26g E / 43g KH / 13g F / 3,6 BE



2739

Hühnerfrikassee *

mit Karottengemüse und Langkorn-Reis

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





Mittagsmenüs

Fischgerichte

Menü-Nr.

2990

Kap-Seehechtfilet *

in milder Curry-Senf-Soße mit Karottengemüse und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln

344 kcal / 30g E / 30g KH / 11g F / 2,5 BE



2721

Wildlachfilet *

auf Spinatkartoffeln, garniert mit Sesam und Käse

542 kcal / 34g E / 39g KH / 26g F / 3,3 BE



Suppentöpfe

2796

Erbseintopf ⁷

mit Bockwurst, dazu ein Brötchen

495 kcal / 27g E / 32g KH / 27g F / 2,7 BE



2875

Linseneintopf ^{3,7}

mit einem Paar geräucherten westfälischen Mettwurstchen, dazu ein Brötchen

455 kcal / 32g E / 27g KH / 23g F / 3,7 BE



2177

Bunter Gemüseeintopf *

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

117 kcal / 5g E / 23g KH / 4g F / 1,9 BE



Vegetarische Gerichte

Menü-Nr.

- | | | |
|------|--|---|
| 2430 | Rührei *
mit Spinat und Kartoffelpüree
400 kcal / 20 g E / 24 g KH / 24 g F / 2,0 BE |    |
| 2710 | Kartoffelpuffer *
mit Apfelkompott
437 kcal / 6 g E / 65 g KH / 16 g F / 5,4 BE
(für Diabetiker nicht geeignet)
(ballaststoffarme Kost) |   |
| 2770 | Käsespätzle *
mit Röstzwiebeln
955 kcal / 38 g E / 101 g KH / 43 g F / 8,4 BE
(für Diabetiker nicht geeignet) |     |
| 2004 | Pilze à la Creme *
sahniges Pilzragout, Gemüseplatte
und Serviettenknödel
424 kcal / 12 g E / 36 g KH / 24 g F / 3,0 BE |     |

Süßspeisen

- | | | |
|------|--|---|
| 2711 | Pfannkuchen *
mit Kirschfüllung und Vanillesoße
598 kcal / 14 g E / 68 g KH / 29 g F / 5,7 BE
(für Diabetiker nicht geeignet)
(ballaststoffarme Kost) |    |
| 2753 | Milchreis *
mit Sauerkirschen
356 kcal / 8 g E / 72 g KH / 4 g F / 6,0 BE
(für Diabetiker nicht geeignet) |  |



Mittagsmenüs

Sonderkostformen laktosefreie Kost

Menü-Nr.

2109

Rindergulasch *

mit Paprikagemüse und Hörnchennudeln

416 kcal / 29g E / 42g KH / 13g F / 3,5 BE



2013

Putenbruststreifen ⁹

mit ZucchiniGemüse, Tomatenkräutersoße
und Reis

332 kcal / 21g E / 50g KH / 4g F / 4,2 BE

Hinweis: Dieses Menü ist auch glutenfrei



Sonderkostformen glutenfreie Kost

2684

Chili con Carne *

343 kcal / 31g E / 31g KH / 9g F / 2,6 BE

2782

Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ ⁷

mit Rotkohl und Salzkartoffeln

614 kcal / 43g E / 43g KH / 29g F / 3,6 BE



2876

Curryhuhn *

mit Ananas, Erbsen, Karotten und Reis

486 kcal / 30g E / 60g KH / 13g F / 5,0 BE



Sonderkostformen Aufbaukost

Menü-Nr.

2602

Kartoffelpüree *

mit Bratensoße

228 kcal / 3 g E / 30g KH / 10g F / 2,5 BE

2512

Gekochtes Rindfleisch *

in Kräutersoße und Karotten-
Schwartzwurzelmüse

258 kcal / 17 g E / 27g KH / 7g F / 2,3 BE



2544

Putengeschnetzeltes *

mit Brokkoli-Blumenkohlgemüse und Nudeln

245 kcal / 16 g E / 37g KH / 3 g F / 2,8 BE



2501

Petersilienkartoffeln *

mit Karotten-Selleriesoße und Selleriegemüse

172 kcal / 4 g E / 28g KH / 4 g F / 2,3 BE



2752

Rigatoni Spinaci *

Mais-Rigatoni mit Spinat-Karottensoße

380 kcal / 8g E / 76g KH / 4g F / 6,3 BE



Mittagsmenüs

Sonderkostformen natriumreduzierte Kost

Menü-Nr.

2922

Rindergeschnetzeltes *

mit Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree

230 kcal / 18g E / 22g KH / 7g F / 1,8 BE



2332

Seelachsfilet *

in feiner Dillrahmsoße und Gemüserais

373 kcal / 33g E / 49g KH / 4g F / 4,1 BE

(ballaststoffarme Kost)



2923

Putensteak *

in dunkler Soße mit Gemüserais

337 kcal / 26g E / 48g KH / 4g F / 4,0 BE



Sonderkostformen pürierte Kost

2488

Püriertes Schweinefleisch *

in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und
Karotten-Kartoffelpüree

339 kcal / 26g E / 26g KH / 13g 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

321 kcal / 18g E / 31g KH / 13g F / 2,6 BE





Mittagsmenüs

Sonderkostformen ballaststoffarme Kost

Menü-Nr.

- | | | |
|------|---|---|
| 2602 | Kartoffelpüree *
mit Bratensoße
228 kcal / 3g E / 30g KH / 10g F / 2,5 BE / 3g Ballaststoffe | |
| 2710 | Kartoffelpuffer *
mit Apfelkompott
437 kcal / 6g E / 65g KH / 16g F / 5,4 BE / 2g Ballaststoffe |   |
| 2711 | Pfannkuchen *
mit Kirschen und Vanillesoße
598 kcal / 14g E / 68g KH / 29g F / 6,0 BE / 2g Ballaststoffe |    |
| 2119 | Schlingli-Nudeln *
mit Tomatensoße
285 kcal / 9g E / 54g KH / 3g F / 4,5 BE / 3g Ballaststoffe |     |
| 2142 | Sauerbraten *
mit Rotkohl und Klößen
466 kcal / 31g E / 44g KH / 18g F / 4,0 BE / 2g Ballaststoffe |   |
| 2332 | Seelachsfilet *
mit Dillsoße und Gemüsereis
373 kcal / 33g E / 49g KH / 4,1g F / 4,1 BE / 3g Ballaststoffe |   |
| | Klare Suppe *
mit Nudeln (fettarm) |         |
| | Klare Suppe *
mit Reis (fettarm) |        |



Guten Appetit

Nachmittagskaffee

Zum **Nachmittagskaffee** reichen wir Ihnen auf Wunsch ein leckeres Stück Kuchen^{1,2,3}, aus unserem täglich wechselnden Angebot sowie ein Heißgetränk Ihrer Wahl.

Wählen Sie zwischen Bohnenkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Café Crema, Kakao, koffeinfreiem Caro-Kaffee oder Tee.







Abendessen

Unser besonderes Angebot für Wahlleistungspatienten:

Bitte wählen Sie aus dem speziell für Sie zusammengestellten Angebot.

Für Ihre individuellen Wünsche steht Ihnen Ihre Servicekraft gerne zur Verfügung.

Getränke



- cremig aromatischer Kakao (kalt oder warm)
- Milch (kalt oder warm)
- hochwertige Teeauswahl – sprechen Sie uns gern auf Ihre Wunschsorte an
- Fruchtsäfte von Heil
 - Orangensaft
 - Apfelsaft
 - Traubensaft

Zusätze zu den Getränken⁹



- Kondensmilch
- Zucker
- Süßstoff
- Zitronensaft

Backwaren



- Weizenbrötchen
- Roggenbrötchen
- Sonnenblumenkernbrötchen
- Vollkornbrot
- Zwieback
- Mehrkornbrötchen
- Sesambrötchen
- Bauernbrot/Graubrot
- Weißbrot
- Knäckebrot

Streichfette



- Butter
- Margarine
- Diätmargarine

Wurst^{1,2,3,7,8}



- Wurstvariation 1: Rohschinken, gekochter Schinken und Salami sowie Leberwurst
- Wurstvariation 2: feine Aufschnittauswahl, Geflügelwurst und Teewurst
- Wurstvariation 3: bunte Vielfalt aus den Variationen 1 und 2

Abendessen

Käse^{1,2}



- Käsevariation mild: Gouda, Tilsiter, Frischkäse, Schmelzkäse
- Käsevariation pikant: Räucherkäse, Edamer, Leerdamer, Burländer, Kochkäse
- Käsevariation Vielfalt: ausgewählte milde und pikante Käsesorten

Fisch^{3,7,9}



- geräucherter Lachs
- Brathering
- Rollmops

Rohkost^{1,3,7,9}



- wechselnde Salatbeilage
- Salatteller

Ei^{2,3,7,8}



- gekochtes Ei (hart)
- Rührei mit Kräutern
- Rührei mit Speck
- Rührei mit Schinken
- Omelett

Alternative Brotaufstriche^{2,3}



- pflanzlicher Brotaufstrich – vegan
- Geflügelvariationen

Brei & Sonstiges³



- Grießbrei
- Wasserhaferbrei
- Milchhaferbrei
- klare Brühe mit oder ohne Einlage

Zwischenmahlzeit^{1,9}



- Fruchtjoghurt
- Naturjoghurt
- Fruchtquark
- Naturquark
- frisches Obst
- Obstsalat
- Buttermilch
- Müsliriegel



Tel. 06623 86450-0

Pflegezentrum der Diakonie

Pflegezentrum der Diakonie gemeinnützige GmbH

Am Emanuelsberg 1 | 36199 Rotenburg a. d. Fulda

Telefon 06623 86450-0 | Telefax 06623 86450-3

info@pflegezentrum-rotenburg.de | www.pflegezentrum-rotenburg.de

Der Pflegedienst der Diakonie ist...

Das Pflegezentrum der Diakonie bietet seit 2005 alle Leistungen der ambulanten, häuslichen Krankenpflege an, seither ist es konstant und nachhaltig gewachsen und ist ein starker Partner in der ambulanten Pflege von Alheim bis Ronshausen.

Dazu gehören:

- **24 Stunden telefonische Erreichbarkeit:** auch in der Nacht.
- **Grundpflege:** z. B. Körperpflege, Mobilisation, Hilfe bei der Nahrung, Verhinderungspflege
- **Behandlungspflege:** ärztlich verordnete Behandlungen wie z. B. Injektionen, Verbände oder Kompressionsstrümpfe anziehen.
- **Betreuung:** z. B. stundenweise Betreuung in häuslicher Umgebung, Begleitservice
- **Hauswirtschaftliche Versorgung:** z. B. Reinigung der Wohnung, Einkaufen
- **Beratungseinsätze:** Beratungseinsätze nach § 37 Abs. 3 SGB XI

Rundum gut versorgt

Wir haben bei der Prüfung durch den Medizinischen Dienst der Krankenversicherung (MDK) zum wiederholten Male mit der Bestnote abgeschnitten.



Kreiskrankenhaus Rotenburg a. d. Fulda

Akademisches Lehrkrankenhaus
der Philipps-Universität Marburg

Kreiskrankenhaus Rotenburg a. d. Fulda

Am Emanuelsberg 1 | 36199 Rotenburg a. d. Fulda

Telefon 06623 86-0 | Telefax 06623 86-1503

info@kkh-rotenburg.de

www.kkh-rotenburg.de

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

