



Kreiskrankenhaus  
Rotenburg a. d. Fulda

Akademisches Lehrkrankenhaus  
der Philipps-Universität Marburg

Speisen à la carte

*... bei uns haben Sie die Wahl!*



# Inhaltsverzeichnis

**Frühstück** 5

## Mittagsmenüs

Schweinefleischgerichte 6

Rindfleisch- und Geflügelgerichte 7

Fischgerichte und Suppentöpfe 8

Vegetarische Gerichte 9

Süßspeisen 9

Sonderkostformen

• laktose- und glutenfreie Kost 10

• Aufbaukost 11

• natriumreduzierte und pürierte Kost 12

• ballaststoffarme Kost 13

## Nachspeisen

Dessertangebot 14

**Abendessen** 15

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:



KREBSTIERE  
CRUSTACEAN



SESAM  
SESAME



SCHALEN-  
FRÜCHTE/NÜSSE  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



EI  
EGG



FISCH  
FISH



WEICHTIERE  
MOLLUSCS



SENF  
MUSTARD



SELLERIE  
CELERY



ERDNÜSS  
PEANUTS



MILCH  
MILK



SULFITE  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



LUPINE  
LUPINS

**1** mit Farbstoff | **2** mit Konservierungsstoffe(n) | **3** mit Antioxidationsmittel | **5** enthält Sulfit/geschwefelt  
**7** mit Nitritpökelsalz | **8** mit Phosphat | **9** mit Süßungsmittel(n) | **12** mit Säuerungsmittel(n) | **13** mit Säureregulator(en)  
\* 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 Appetit

## Frühstück

### Getränke



- Kaffee
- Caro-Kaffee
- Teeauswahl
- Kakao
- Milch

### Zusätze zu den Getränken <sup>9</sup>



- Kondensmilch
- Zucker
- Süßstoff
- Zitronensaft

### Backwaren



- Weizenbrötchen
- Körnerbrötchen
- Roggenbrötchen
- Dinkelbrötchen
- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Knäckebrot
- Zwieback

### Streichfette



- Butter
- Margarine
- Diätmargarine

### Wurst <sup>1,2,3,7,8</sup>



- täglich wechselnde Auswahl an Wurstaufschnitt
- Leberwurst
- Teewurst

### Käse <sup>1,2</sup>



- täglich wechselnde Auswahl an Käseaufschnitt
- Schmelzkäse
- Frischkäse
- Kochkäse

### Ei



- hart gekochtes Ei (mittwochs und sonntags)

### Süße Brotaufstriche



- Auswahl verschiedener Marmeladen
- Nuss-Nougat-Creme
- Honig
- Zuckerrübensirup

### Brei, Müsli <sup>2,5</sup>



- Grießbrei
- Milchhaferbrei
- Wasserhaferbrei
- Müsli

### Zwischenmahlzeit <sup>1,9</sup>



- wahlweise Joghurt, Quark oder Obst



## Schweinefleischgerichte

### Menü-Nr.

2776

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

in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

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



2155

#### Fleischkäse<sup>7</sup>

in Bratensoße mit Brokkoli und Kartoffeln

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



2726

#### Geschnetzeltes „Jäger-Art“<sup>\*</sup>

Schweinegeschnetzeltes  
mit Fingermöhrchen und Spätzle

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



2003

#### Herzhaftes Lauch - Rahmschnitzel<sup>\*</sup>

Schweineschnitzel mit Lauchrahmsoße, garniert  
mit Käse, dazu Spätzle

546 kcal / 35g E / 47g KH / 23g F / 3,9 BE





## 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<sup>3,5</sup>**

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 Langkornreis

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





## 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



2720

#### **Feines Wildlachsfilet** \*

Wildlachsfilet in Dill-Senf-Soße mit Brokkoli, dazu Salzkartoffeln

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



## Suppentöpfe

2757

#### **Möhreneintopf Holsteiner Art** <sup>7</sup>

Möhreneintopf mit Kartoffeln und geschnittener Rindswurst

195 kcal / 10g E / 25g KH / 5g F / 2,1 BE



2875

#### **Linseneintopf** <sup>3,7</sup>

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





# Mittagsmenüs

## Vegetarische Gerichte

### Menü-Nr.

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



## Süßspeisen

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





## Sonderkostformen laktosefreie Kost

### Menü-Nr.

2130

### Hausgemachte Bratwurst in feiner Soße\*

mit Romanesco-Karottengemüse,  
dazu Salzkartoffeln

378 kcal / 16g E / 31g KH / 20g F / 2,6 BE



2013

### Putenbruststreifen<sup>9</sup>

mit Zucchini Gemüse, 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“<sup>7</sup>

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

2512

#### **Gekochtes Rindfleisch** \*

in Kräutersoße und Karotten-  
Schwartzwurzelgemüse

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



2544

#### **Putengeschnetzeltes** \*

mit Brokkoli-Blumenkohlgemüse und Nudeln

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



2501

#### **Petersilienkartoffeln** \*

mit Karotten-Selleriesoße und Selleriegemüse

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



2752

#### **Rigatoni Spinaci** \*

Mais-Rigatoni mit Spinat-Karottensoße

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



## 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 Gemüsereis

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

(ballaststoffarme Kost)



2923

#### **Putensteak** \*

in dunkler Soße mit Gemüsereis

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** \*

mit 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)



# Nachspeisen

## Dessertangebot

**Montag**

**Früchtequark**<sup>2,13</sup>

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



**Dienstag**

**Sahnepudding**<sup>1,9,13</sup>

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



**Mittwoch**

**Obstkompott**<sup>9,12</sup>

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

**Donnerstag**

**Götterspeise**<sup>1,2,9</sup>

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

**Freitag**

**Sahnejoghurt**<sup>9,13</sup>

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



**Samstag**

**Frisches Obst**

differenzierte Nährwerte, je nach Obstsorte

**Sonntag**

**Eis**<sup>1,2,9</sup>

differenzierte Nährwerte, je nach Eissorte



## Abendessen

### Getränke



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

### Zusätze zu den Getränken<sup>9</sup>



- Kondensmilch
- Süßstoff
- Zucker
- Zitronensaft

### Backwaren



- Weizenbrötchen
- Brötchen
- Körnerbrötchen
- Roggenbrötchen
- Dinkelbrötchen
- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Knäckebrot
- Zwieback

### Streichfette



- Butter
- Diätmargarine
- Margarine

### Wurst<sup>1,2,3,7,8</sup>



- täglich wechselnde Auswahl an Wurstaufschnitt
- Leberwurst
- Teewurst

### Käse<sup>1,2</sup>



- täglich wechselnde Auswahl an Käseaufschnitt
- Schmelzkäse
- Frischkäse
- Kochkäse

### Altern. Brotaufstriche<sup>2,3</sup>



- pflanzlicher Brotaufstrich
- Geflügelvariationen

### Brei und Sonstiges<sup>3</sup>



- Grießbrei
- klare Brühe
- klare Brühe mit Einlage

### Zwischenmahlzeit<sup>1,9</sup>



- wahlweise Joghurt, Quark oder Obst

# Diakonie ist Dienst am Menschen

## *Ambulanter Pflegedienst*



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](http://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 (MD) 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](http://www.kkh-rotenburg.de)

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

