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

Eiskarte Wahlleistung 20

Nachmittagskaffee Wahlleistung 21

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 I **2** mit Konservierungsstoffe(n) I **3** mit Antioxidationsmittel I **5** enthält Sulfit/geschwefelt
7 mit Nitritpökelsalz I **8** mit Phosphat I **9** mit Süßungsmittel(n) I **12** mit Säurungsmittel(n) I **13** mit Säureregulator(en)
***** enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Für weiterführende Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Stand: Januar 2023

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

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
  - Cappuccino
  - Latte Macchiato
  - Milchkaffee
  - Café Crema
  - 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

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

9 Süßungsmittel(n)

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, Leerdammer, 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

Süße Brotaustriche [9]

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

Zwischenmahlzeit [1,9]

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

Brei, Müsli, Cornflakes [2,5]

- Grießbrei
- Wasserhaferbrei
- Milchhaferbrei
- Schokomüsli
- Knuspermüsli
- Früchtemüsli
- Cornflakes

1 mit Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe(n) | 3 Antioxidationsmittel | 5 enthält Sulfit | 7 Nitritpökelsalz | 8 Phosphat | 9 Süßungsmittel(n)

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

Außerdem für Sie:

2167 **Kartoffelsuppe** [7]
mit Karotten, Zwiebeln, Lauch, dazu ein Paar Bockwürstchen
460 kcal / 15 g E / 30 g 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

7 Nitritpökelsalz | * enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Wahlleistungsmenüs

Gerichte vom Schwein

Menü-Nr.

2859 **Filettöpfchen** *
Schweinelende und Hähnchentaler
in feiner Rahmbratensoße,
mit grünen Bohnen und Knöpfle-Spätzle
492 kcal / 36 g E / 40 g KH / 20 g F / 3,3 BE

2703 **Schweinelende in fruchtiger Tomatensoße** *
mit Pariser Karotten, Romanesco und Gnocchi
472 kcal / 24 g E / 56 g KH / 16 g F / 4,6 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

7 Nitritpökelsalz | * enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Wahlleistungsmenüs

Gerichte vom Kalb

Menü-Nr.

2135 **Zarter Kalbsbraten** *
in Bratensoße, dazu Romanescogemüse und Stampfkartoffeln
367 kcal / 31 g E / 23 g KH / 16 g F / 1,9 BE

Geflügelgerichte

2658 **Poulardenbrust gefüllt** *
mit Blattspinat, in Rahmsoße, Frühlingsgemüse, dazu Langkornreis und Wildreis
581 kcal / 35 g E / 48 g KH / 26 g F / 4,0 BE

2031 **Hähnchenbrust Crema di Balsamico** *
Hähnchenbrust mit Balsamico – Essig abgeschmeckt, Grillgemüse und Bandnudeln
441 kcal / 33 g E / 46 g KH / 13 g F / 3,8 BE

* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

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 Basmatireis
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

* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Wahlleistungsmenüs

Vegetarische und vegane Gerichte

Menü-Nr.

2814 **Bunte Gemüseplatte** *
mit Blumenkohl, Brokkoli, Fingermöhrchen, 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 Basmatireis
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

* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

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

Zitronenmousse 1

Eis
Unsere Eiskarte finden Sie auf Seite 20.

1 mit Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe(n) | 9 Süßungsmittel(n) | 12 Säurungsmittel(n) I 13 Säureregulator(en)

Mittagsmenüs

Schweinefleischgerichte

Menü-Nr.

2776 **„Fränkische Bratwürste“** [7]
in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
566 kcal / 24 g E / 5 g KH / 38 g F / 2,4 BE

2155 **Fleischkäse** [7]
in Bratensoße mit Brokkoli und Kartoffeln
568 kcal / 17 g E / 26 g KH / 43 g F / 2,2 BE

2726 **Geschnetzeltes „Jäger-Art“** *
Schweinegeschnetzeltes
mit Fingermöhrchen und Spätzle
487 kcal / 29 g E / 34 g KH / 25 g F / 2,8 BE

2003 **Herzhaftes Lauch – Rahmschnitzel** *
Schweineschnitzel mit Lauchrahmsoße,
garniert mit Käse, dazu Spätzle
546 kcal / 35 g E / 47 g KH / 23 g F / 3,9 BE

7 Nitritpökelsalz | * enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Mittagsmenüs

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 Kartoffelklößen
484 kcal / 31 g E / 48 g KH / 18 g F / 4,0 BE
(ballaststoffarme Kost)

2783 **Gekochtes Rindfleisch** [3,5]
in Meerrettichsoße 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
400 kcal / 26 g E / 43 g KH / 13 g F / 3,6 BE

2739 **Hühnerfrikassee** *
mit Karottengemüse und Langkornreis
395 kcal / 21 g E / 38 g KH / 17 g F / 3,2 BE

3 Antioxidationsmittel | 5 enthält Sulfit | * enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Mittagsmenüs

Fischgerichte

Menü-Nr.

2990 **Kap-Seehechtfilet** *
in milder Curry-Senf-Soße mit Karottengemüse und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln
344 kcal / 30 g E / 30 g KH / 11 g F / 2,5 BE

2720 **Feines Wildlachsfilet** *
Wildlachsfilet in Dill-Senf-Soße mit Brokkoli und Salzkartoffeln
344 kcal / 30 g E / 30 g KH / 11 g F / 2,5 BE

Suppentöpfe

2757 **Möhreneintopf Holsteiner Art** [7]
Möhreneintopf mit Kartoffeln und geschnittener Rindswurst
195 kcal / 10 g E / 25 g KH / 5 g F / 2,1 BE

2875 **Linseneintopf** [3,7]
mit einem Paar geräucherten westfälischen Mettwürstchen, dazu ein Brötchen
455 kcal / 32 g E / 27 g KH / 23 g F / 3,7 BE

2177 **Bunter Gemüseeintopf** *
mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grünen Bohnen, Sellerie, Kohlrabi und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen
117 kcal / 5 g E / 23 g KH / 4 g F / 1,9 BE

3 Antioxidationsmittel | 7 Nitritpökelsalz | * enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Mittagsmenüs

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)

* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Mittagsmenüs

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** [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

7 Nitritpökelsalz | 9 Süßungsmittel(n) | * enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Mittagsmenüs

Sonderkostformen
Aufbaukost

Menü-Nr.	
2602	**Kartoffelpüree** * mit Bratensoße 228 kcal / 3 g E / 30 g KH / 10 g F / 2,5 BE
2512	**Gekochtes Rindfleisch** * in Kräutersoße und Karotten-Schwarzwurzelgemüse 258 kcal / 17 g E / 27 g KH / 7 g F / 2,3 BE
2544	**Putengeschnetzeltes** * mit Brokkoli-Blumenkohlgemüse und Nudeln 245 kcal / 16 g E / 37 g KH / 3 g F / 2,8 BE
2501	**Petersilienkartoffeln** * mit Karotten-Selleriesoße und Selleriegemüse 172 kcal / 4 g E / 28 g KH / 4 g F / 2,3 BE
2752	**Rigatoni Spinaci** * Mais-Rigatoni mit Spinat-Karottensoße 380 kcal / 8 g E / 76 g KH / 4 g F / 6,3 BE

* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Mittagsmenüs

Sonderkostformen
natriumreduzierte Kost

Menü-Nr.

2922 **Rindergeschnetzeltes** *
mit Zucchinigemüse und Kartoffelpüree
230 kcal / 18 g E / 22 g KH / 7 g F / 1,8 BE

2332 **Seelachsfilet** *
in feiner Dillrahmsoße und Gemüsereis
373 kcal / 33 g E / 49 g KH / 4 g F / 4,1 BE
(ballaststoffarme Kost)

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

Sonderkostformen
pürierte Kost

2488 **Püriertes Schweinefleisch** *
in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Karotten-Kartoffelpüree
339 kcal / 26 g E / 26 g KH / 13 g F / 2,2 BE

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

2423 **Alaska Seelachsfilet** *
in Soße, Spinat und Kartoffelpüree
321 kcal / 18 g E / 31 g KH / 13 g F / 2,6 BE

* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Mittagsmenüs

Sonderkostformen
ballaststoffarme Kost

Menü-Nr.

2602 **Kartoffelpüree** *
mit Bratensoße
228 kcal / 3 g E / 30 g KH / 10 g F / 2,5 BE / 3 g Ballaststoffe

2710 **Kartoffelpuffer** *
mit Apfelkompott
437 kcal / 6 g E / 65 g KH / 16 g F / 5,4 BE / 2 g Ballaststoffe

2711 **Pfannkuchen** *
mit Kirschen und Vanillesoße
598 kcal / 14 g E / 68 g KH / 29 g F / 6,0 BE / 2 g Ballaststoffe

2119 **Schlingli-Nudeln** *
mit Tomatensoße
285 kcal / 9 g E / 54 g KH / 3 g F / 4,5 BE / 3 g Ballaststoffe

2142 **Sauerbraten** *
mit Rotkohl und Klößen
466 kcal / 31 g E / 44 g KH / 18 g F / 4,0 BE / 2 g Ballaststoffe

2332 **Seelachsfilet** *
mit Dillsoße und Gemüsereis
373 kcal / 33 g E / 49 g KH / 4,1 g F / 4,1 BE / 3 g Ballaststoffe

Klare Suppe *
mit Nudeln (fettarm)

Klare Suppe *
mit Reis (fettarm)

* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Eiskarte

Unser Eissortiment

Vanilleeis [1]

135,2 kcal / 1,6 g E / 17,36 g KH / 6,56 g F

Nusseis [1]

140 kcal / 1,76 g E / 18,56 g KH / 6,5 g F

Schokoeis [1]

162,4 kcal / 1,96 g E / 19,88 g KH / 8,1 g F

Erdbeereis [1]

135,1 kcal / 0,98 g E / 19,95 g KH / 5,6 g F

Snickers-, Mars-, Twixeis [1]

Snickers 147,23 kcal / 1,96 g E / 19,88 g KH / 8,1 g F

Mars 196,84 kcal / 2,07 g E / 24,42 g KH / 10,36 g F

Twix 167,31 kcal / 1,58 g E / 21,06 g KH / 8,2 g F

Wassereis [1]

65,8 kcal / 0,35 g E / 16,1 g KH / 0,35 g F

1 mit Farbstoff

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.

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffe(n) | 3 mit Antioxidationsmitteln

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 Getränken [9]

- Kondensmilch
- Zucker
- Süßstoff
- Zitronensaft

Backwaren

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

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

1 mit Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe(n) | 3 Antioxidationsmittel | 7 Nitritpökelsalz | 8 Phosphat | 9 Süßungsmittel(n)

Abendessen

Käse [1,2]

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

Fisch [3,7,9]

- geräucherter Lachs
- Brathering
- Rollmops
- Matjes

Rohkost [1,3,7,9]

- wechselnde Salatbeilage
- Salatteller groß oder klein

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 & Sonstiges [3]

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

Zwischenmahlzeit [1,9]

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

1 mit Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe(n) | 3 Antioxidationsmittel | 7 Nitritpökelsalz | 8 Phosphat | 9 Süßungsmittel(n)

Diakonie ist Dienst am Menschen

Ambulanter Pflegedienst

Pflege-
zentrum
der Diakonie
Rotenburg a. d. Fulda gGmbH

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 (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

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

FACHWERK 5 | 1022