



Kreis Krankenhaus
Rotenburg a. d. Fulda

Akademisches Lehrkrankenhaus
der Philipps-Universität Marburg

Speisen à la carte

... bei uns haben Sie die Wahl!





Liebe Patientin, lieber Patient,



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. 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!

Hans-Jürgen Stutz

Ihr Küchenleiter, Hans-Jürgen Stutz





Guten Appetit

Schweinefleischgerichte

Menü-Nr.

- 2776 **„Fränkische Bratwürste“**^{7,8}   

in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- 2155 **Fleischkäse**^{3,7,8}  

in Bratensoße mit Brokkoli und Kartoffeln
- 2726 **Geschnetzeltes „Jäger-Art“**   

Schweinegeschnetzeltes mit Fingermöhrrchen und Spätzle
- 2125 **Schweineschnitzel „Puszta“**    

mit Macairekartoffeln und Salat⁹
- 2785 **Hubertusbraten**    

gegrillter Schweinenacken mit Pilzen⁷, Apfelrotkohl und gekochten Kartoffelklößen

Legende Allergenübersicht



³ Antioxidationsmittel | ⁷ Nitritpökelsalz | ⁸ Phosphat | ⁹ mit Süßungsmitteln





Rindfleischgerichte

Menü-Nr.

- 2378 **Gulaschpfanne vom Rind**  
mit buntem Paprikagemüse, Zwiebeln,
Champignons und Schlingli-Nudeln
- 2142 **Sauerbraten**   
mit Rotkohl und gekochten
Kartoffelklößen
- 2783 **Gekochtes Rindfleisch**   
in Meerrettichsoße^{3,5}
mit Petersilienkartoffeln

Geflügelgerichte

- 2741 **Hähncheninnenfilets**    
„Försterin-Art“
mit Champignons, dazu buntes
Gemüse und Hörnchennudeln
- 2001 **Hühnerfrikassee**  
mit Erbsen, Karotten,
Champignons und Reis
- 2793 **Putenfilet „Napoli“**   
Putenbruststreifen in
Tomaten-Kräutersoße
mit Bandnudeln und Brokkoli





Guten Appetit

Fischgerichte

Menü-Nr.

- 2990 **Kap-Seehechtfilet**    
in milder Curry-Senf-Soße
mit Karottengemüse und Brokkoli,
dazu Salzkartoffeln
- 2799 **Alaska Seelachs natur**    
mit Tomaten-Gemüsesoße⁹   
und Bandnudeln, dazu Salat⁹
- 2721 **Lachsfilet**    
auf Spinatkartoffeln⁷,
garniert mit Sesam und Käse

Suppentöpfe

- 2796 **Erbseintopf**  
mit Bockwurst^{3,7,8}, dazu ein Brötchen
- 2875 **Linseneintopf** 
mit einem Paar geräucherten
westfälischen Mettwurstchen^{3,7},
dazu ein Brötchen
- 2177 **Bunter Gemüseeintopf** 
mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl,
grünen Bohnen, Sellerie, Kohlrabi und
Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen





Vegetarische Gerichte

Menü-Nr.

- 2161 **Spiegeleier**   
auf Spinat, mit Salzkartoffeln
- 2710 **Kartoffelpuffer**  
mit Apfelkompott
- 2770 **Käsespätzle**    
mit Röstzwiebeln, dazu Salat⁹
- 2004 **Pilze à la Creme**    
sahniges Pilzragout,
Gemüseplatte und Serviettenknödel

Süßspeisen

- 2711 **Pfannkuchen**   
mit Kirschfüllung und
Vanillesoße
- 2758 **Kaiserschmarrn**   
mit Apfelkompott⁹
- 2760 **Milchreis** 
mit Sauerkirschen⁹

- für Diabetiker nicht geeignet -







Lactosefreie Kost

Menü-Nr.

- 2109 **Rindergulasch**   
mit Paprikagemüse und Hörnchennudeln
- 2737 **Hacksteak**    
in Bratensoße mit Blumenkohl naturell
und Petersilienkartoffeln
- 2473 **Gebratene Putenbruststreifen**  
mit Hörnchennudeln, Karotten,
Brokkoli und Zucchini

Glutenfreie Kost

- 2767 **Szegediner Gulasch**  
Schweinefleisch mit Sauerkraut
in Soße, Salzkartoffeln ^{3, 7, 8}
- 2782 **Rinderroulade**   
„Hausfrauen-Art“
mit Rotkohl und Salzkartoffeln ⁷
- 2876 **Curryhuhn**  
mit Ananas, Erbsen, Karotten
und Reis





Guten Appetit

Natriumreduzierte Kost

Menü-Nr.

- 2922 **Rindergeschnetzeltes***  
mit Zucchini Gemüse und
Kartoffelpüree
- 2914 **Schweinegeschnetzeltes***   
in Bratensoße mit Bâtonnet-
karotten und Spargel, dazu Spätzle 
- 2923 **Putensteak*** 
in dunkler Soße mit Gemüsereis

Pürierte Kost

- 2414 **Gekochtes Schweinefleisch***   
mit Karottengemüse
und Kartoffelpüree
- 2953 **Bolognese vom Rind***   
mit Brokkoli und Kartoffelpüree
- 2423 **Alaska Seelachsfilet***     
in Soße mit Spinat
und Kartoffelpüree

* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe





Wahlleistungsmenüs

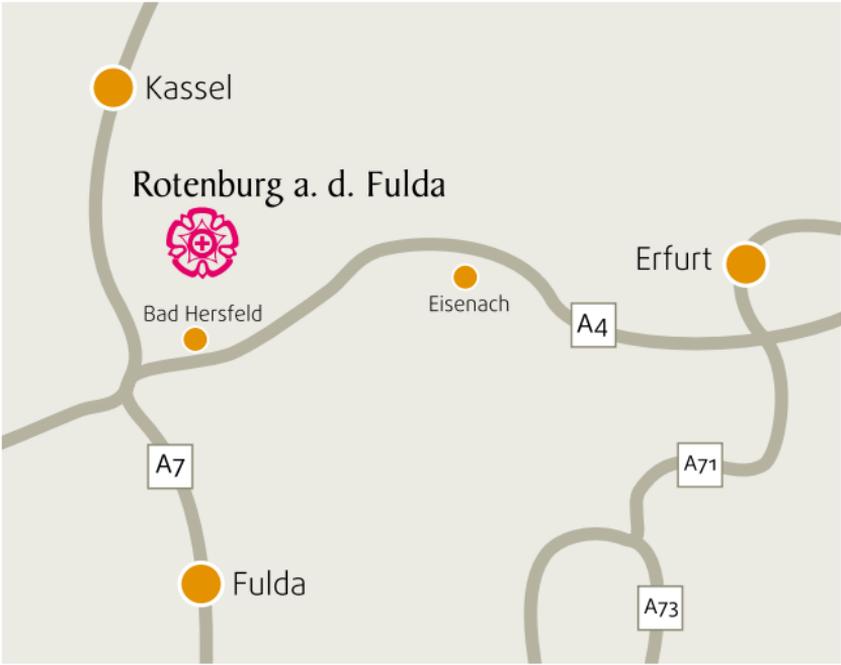
Menü-Nr.

- 2858 **Lammkeulenbraten „Provencale“***   
mit Ratatouillegemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln
- 2859 **Filettöpfchen***      
Schweinelende und Hähnchentaler in feiner Rahmbratensoße mit grünen Bohnen und Knöpfe-Spätzle
- 2658 **Poulardenbrust***  
gefüllt mit Blattspinat, in Rahmsoße, dazu Frühlingsgemüse und Langkornreis mit wildem Reis
- 2492 **Gebratener Schellfisch***    
mit Paprika-Zwiebelgemüse und Schnittlauchkartoffeln
- 2034 **Feines Lachsfilet***   
in cremiger Sahnesoße, dazu Pariser Karotten, Brokkoliröschen und Langkornreis mit wildem Reis
- 2033 **Farfalle „Pomodorino“***   
in feiner Soße mit Cherrytomaten, Brokkoli und Mozzarella

* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe



Anfahrt



Kreiskrankenhaus Rotenburg a. d. Fulda

Akademisches Lehrkrankenhaus
der Philipps-Universität Marburg

Rotenburg a. d. Fulda

Kratzberg 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.