

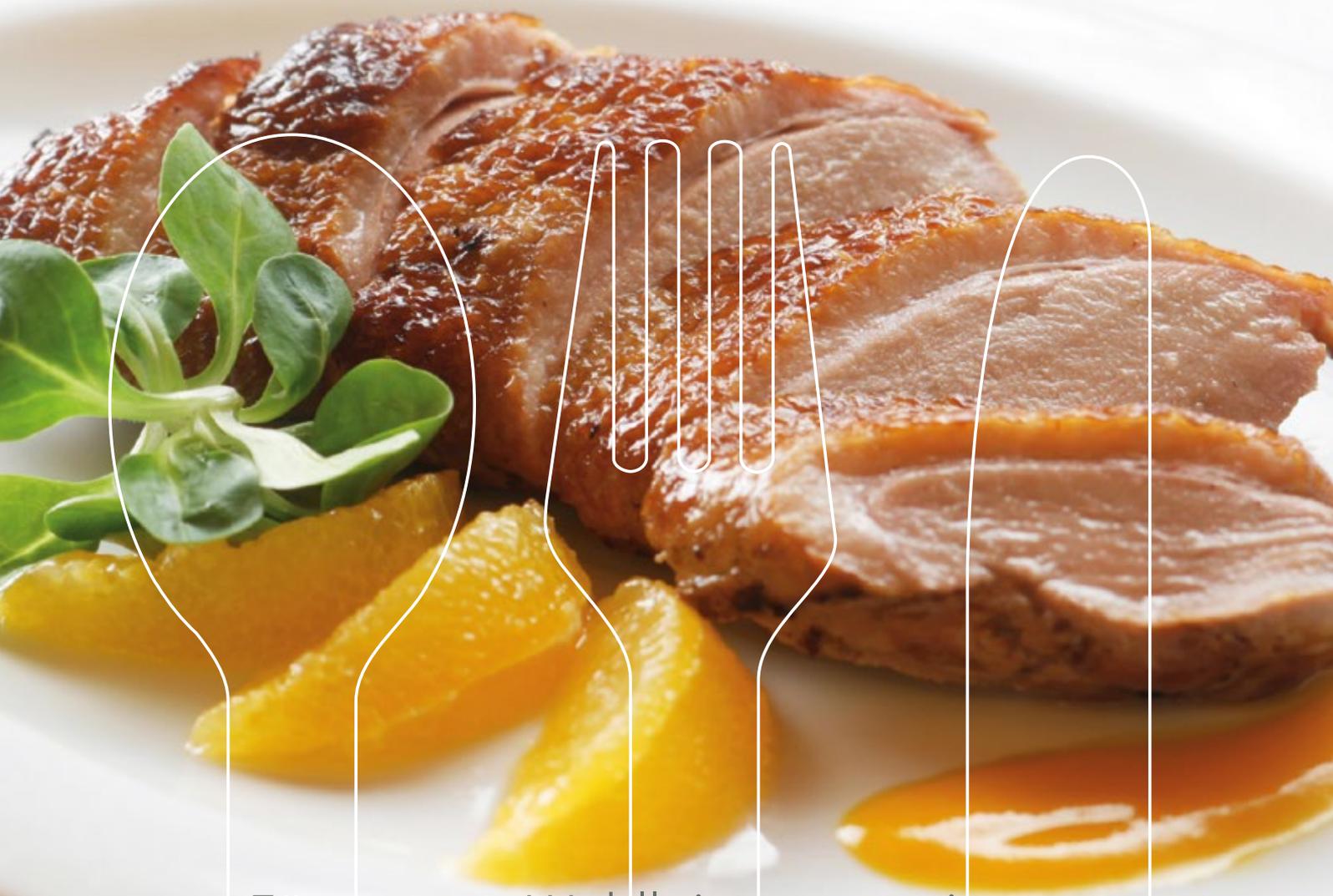


Kreiskrankenhaus  
Rotenburg a. d. Fulda

Akademisches Lehrkrankenhaus  
der Philipps-Universität Marburg

Speisen à la carte

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



Für unsere Wahlleistungspatienten

# Inhaltsverzeichnis

**Frühstück** 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

Legende Allergenübersicht



KREBSTIERE  
CRUSTACEAN



SESAM  
SESAME



SCHALENFRÜCHTE  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



EI  
EGG



FISCH  
FISH



WEICHTIERE  
MOLLUSCS



SENF  
MUSTARD



SELLERIE  
CELERY



ERDNUSS  
PEANUTS



MILCH  
MILK



SULFITE  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



LUPINE  
LUPINS



# Liebe Patientin, lieber Patient,



herzlich willkommen im Kreis-  
krankenhaus Rotenburg a. d. Fulda!

In unserem Krankenhaus kommen  
die unterschiedlichsten Menschen  
unter einem Dach zusammen: äl-  
tere und jüngere Patienten, Männer  
und Frauen, Kinder und Jugendliche.  
Darüber hinaus in einer Vielzahl ver-  
schiedener 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 Spei-  
sen 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 Ver-  
köstigungsform erforderlich werden, die hier nicht darge-  
stellt 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





## 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
- hochwertige Teeauswahl
- 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<sup>3,7,8</sup>
- Teewurst<sup>2,3</sup>
- Salami<sup>3,7,8</sup>
- roher Schinken<sup>3,7,8</sup>
- Leberwurst<sup>2,3</sup>
- gekochter Schinken<sup>3,7,8</sup>
- Geflügelwurst<sup>3,7,8</sup>

## Käse



- Gouda<sup>1</sup>
- Tilsiter<sup>1</sup>
- Räucherkäse<sup>1</sup>
- Schmelzkäse
- Kochkäse<sup>1</sup>
- Edamer<sup>1</sup>
- Burländer
- Leerdamer<sup>1</sup>
- Frischkäse

## Ei



- gekochtes Ei (hart)
- Rührei mit Speck<sup>3,7,8</sup>
- Rührei mit Kräutern

## Süßer Brotaufstrich



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

## Brei, Müsli



- Grießbrei
- Wasserhaferbrei
- Milchhaferbrei
- Müsli

## Zwischenmahlzeit



- Joghurt<sup>1,9</sup>
- Obst
- Buttermilch
- Quark<sup>1,9</sup>
- Kräuterquark<sup>1</sup>



## Wahlleistungsmenüs

### Menü-Nr.

2858

#### Lammkeulenbraten „Provencale“ \*

mit Ratatouillegemüse und  
gebackenen Rosmarinkartoffeln

537 kcal / 33g E / 33g KH / 29g F / 2,8 BE



2859

#### Filettöpfchen \*

Schweinelende und Hähnchentaler  
in feiner Rahmbratensoße  
mit grünen Bohnen und Knöpfle-Spätzle

424 kcal / 36g E / 32g KH / 16g F / 2,7 BE



2658

#### Poulardenbrust \*

gefüllt mit Blattspinat, in Rahmsoße, Frühlings-  
gemüse, dazu Langkorn-Reis mit wildem Reis

620 kcal / 35g E / 48g KH / 31g F / 4,0 BE



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, Langkorn-Reis und wilder  
Reis

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



2033

#### Farfalle „Pomodorino“ \*

in feiner Soße mit Cherrytomaten,  
Brokkoli und Mozzarella

404 kcal / 16g E / 56g KH / 12g F / 4,7 BE



## Schweinefleischgerichte

### Menü-Nr.

2776

### „Fränkische Bratwürste“<sup>7,8</sup>

in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

566 kcal / 24g E / 29g KH / 38g F / 2,4 BE



2155

### Fleischkäse<sup>3,7,8</sup>

in Bratensoße mit Brokkoli und Kartoffeln

533 kcal / 13g E / 22g KH / 43g F / 1,8 BE



2726

### Geschnetzeltes „Jäger-Art“

Schweinegeschnetzeltes  
mit Fingermöhrrchen und Spätzle

512 kcal / 29g E / 38g KH / 25g F / 3,2 BE



2125

### Schweineschnitzel „Puszta“

mit Macairekartoffeln und Salat<sup>9</sup>

515 kcal / 32g E / 36g KH / 25g F / 3,0 BE



2785

### Hubertusbraten

gegrillter Schweinenacken mit Pilzen<sup>7</sup>,  
Apfelrotkohl und gekochten Kartoffelklößen

638 kcal / 34g E / 48g KH / 34g F / 4,0 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

524 kcal / 31g E / 48g KH / 22g F / 4,0 BE



2783

#### **Gekochtes Rindfleisch**

in Meerrettichsoße<sup>3,5</sup> 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

417 kcal / 26g E / 47g KH / 13g F / 3,9 BE



2001

#### **Hühnerfrikassee**

mit Erbsen, Karotten, Champignons und Reis

464 kcal / 27g E / 53g KH / 15g F / 4,4 BE



2793

#### **Putenfilet „Napoli“**

Putenbruststreifen in Tomaten-Kräutersoße  
mit Bandnudeln und Brokkoli

284 kcal / 25g E / 36g KH / 4g F / 3,0 BE





## Fischgerichte

### Menü-Nr.

2990

#### **Kap-Seehechtfilet**

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

311 kcal / 30g E / 30g KH / 8g F / 2,5 BE



2799

#### **Alaska Seelachs natur**

mit Tomaten-Gemüsesoße<sup>9</sup>  
und Bandnudeln, dazu Salat<sup>9</sup>

322 kcal / 33g E / 37g KH / 4g F / 3,1 BE



2721

#### **Lachsfilet**

auf Spinatkartoffeln<sup>7</sup>, garniert mit Sesam und Käse

559 kcal / 34g E / 43g KH / 26g F / 3,6 BE



## Suppentöpfe

2796

#### **Erbseintopf**

mit Bockwurst<sup>3,7,8</sup>, dazu ein Brötchen

495 kcal / 27g E / 32g KH / 27g F / 4,7 BE



2875

#### **Linseneintopf**

mit einem Paar geräucherten westfälischen  
Mettwürstchen<sup>3,7</sup>, dazu ein Brötchen

455 kcal / 32g E / 27g KH / 23g F / 4,3 BE



2177

#### **Bunter Gemüseeintopf**

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

99 kcal / 5g E / 18g KH / 1g F / 3,5 BE





## Vegetarische Gerichte

### Menü-Nr.

2161

#### Spiegeleier

auf Spinat mit Salzkartoffeln

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



2710

#### Kartoffelpuffer

mit Apfelkompott

431 kcal / 6g E / 65g KH / 16g F / 5,4 BE  
(für Diabetiker nicht geeignet)



2770

#### Käsespätzle

mit Röstzwiebeln, dazu Salat<sup>9</sup>

893 kcal / 34g E / 101g KH / 38g F / 8,4 BE  
(für Diabetiker nicht geeignet)



2004

#### Pilze à la Creme

sahniges Pilzragout, Gemüseplatte  
und Serviettenknödel

388 kcal / 12g E / 36g KH / 20g F / 3,0 BE



## Süßspeisen

2711

#### Pfannkuchen

mit Kirschfüllung und Vanillesoße

580 kcal / 14g E / 72g KH / 25g F / 6,0 BE  
(für Diabetiker nicht geeignet)



2758

#### Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott<sup>9</sup>

496 kcal / 20g E / 48g KH / 24g F / 4,0 BE  
(für Diabetiker nicht geeignet)



2760

#### Milchreis

mit Sauerkirschen<sup>9</sup>

276 kcal / 8g E / 52g KH / 4g F / 4,3 BE  
(für Diabetiker nicht geeignet)





# Mittagsmenü

## Sonderkostformen laktosefreie Kost

### Menü-Nr.

- |      |  |   |
|------|--|---|
| 2109 | <p><b>Rindergulasch</b><br/>mit Paprikagemüse und Hörnchennudeln<br/>399 kcal / 29g E / 38g KH / 13g F / 3,2 BE</p>                                  |    |
| 2737 | <p><b>Hacksteak</b><br/>in Bratensoße, Blumenkohl naturell<br/>und Petersilienkartoffeln<br/>485 kcal / 24g E / 38g KH / 24g F / 3,2 BE</p>          |    |
| 2473 | <p><b>Gebratene Putenbruststreifen</b><br/>Hörnchennudeln mit Karotten,<br/>Brokkoli und Zucchini<br/>385 kcal / 21g E / 42g KH / 14g F / 3,5 BE</p> |  |

## Sonderkostformen glutenfreie Kost

- |      |  |   |
|------|--|---|
| 2767 | <p><b>Szegediner Gulasch</b><br/>Schweinefleisch mit Sauerkraut in Soße,<br/>Salzkartoffeln<sup>3,7,8</sup><br/>506 kcal / 35g E / 40g KH / 22g F / 3,3 BE</p> |  |
| 2782 | <p><b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“</b><br/>mit Rotkohl und Salzkartoffeln<sup>7</sup><br/>542 kcal / 34g E / 43g KH / 24g F / 3,6 BE</p>                     |  |
| 2876 | <p><b>Curryhuhn</b><br/>mit Ananas, Erbsen, Karotten und Reis<br/>486 kcal / 30g E / 60g KH / 13g F / 5,0 BE</p>   |  |



# Mittagsmenü

## Sonderkostformen natriumreduzierte Kost

### Menü-Nr.

2922

#### **Rindergeschnetzeltes \***

mit Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree

281 kcal / 18g E / 18g KH / 14g F / 1,5 BE



2914

#### **Schweinegeschnetzeltes \***

in Bratensoße mit Bâtonnetkarotten und Spargel,  
dazu Spätzle

422 kcal / 22g E / 48g KH / 15g F / 4,0 BE



2923

#### **Putensteak \***

in dunkler Soße mit Gemüseris

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



## Sonderkostformen pürierte Kost

2414

#### **Gekochtes Schweinefleisch \***

Karottengemüse und Kartoffelpüree

299 kcal / 26g E / 26g KH / 9g 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

304 kcal / 18g E / 26g KH / 13g F / 2,2 BE



## Dessertangebot zur Auswahl

### Früchtequark<sup>2,13</sup>

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



### Sahnepudding<sup>1,2,9</sup>

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



### Kompott<sup>9,12</sup>

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

### Götterspeise<sup>1,2,9</sup>

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

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

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



### Frisches Obst

differenzierte Nährwerte, je nach Obstsorte

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

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



# Guten Appetit

## Abendessen

### Getränke



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

### Zusätze zu den Getränken



- Kondensmilch
- Süßstoff
- Zucker
- Zitronensaft

### Backwaren



- Brötchen
- Roggenbrötchen
- Weißbrot
- Knäckebrot
- Bauernbrot/Graubrot
- Körnerbrötchen
- Croissant
- Vollkornbrot
- Zwieback

### Streichfette



- Butter
- Diätmargarine
- Margarine

### Wurst



- Wurstaufschnitt<sup>3,7,8</sup>
- Teewurst<sup>2,3</sup>
- Salami<sup>3,7,8</sup>
- roher Schinken<sup>2,3</sup>
- Leberwurst<sup>2,3</sup>
- gekochter Schinken<sup>2,3</sup>
- Geflügelwurst<sup>3,7,8</sup>

### Käse



- Gouda<sup>1</sup>
- Tilsiter<sup>1</sup>
- Räucherkäse<sup>1</sup>
- Schmelzkäse
- Kochkäse<sup>1</sup>
- Edamer<sup>1</sup>
- Burländer<sup>1,2</sup>
- Leerdamer<sup>1</sup>
- Frischkäse

### Fisch



- geräucherter Lachs
- Rollmops<sup>9</sup>
- Brathering<sup>9</sup>

### Rohkost



- wechselnde Salatbeilage
- Salatteller<sup>1,3,7,9</sup>

### Ei



- gekochtes Ei (hart)
- Rührei mit Speck<sup>2,3</sup>
- Rührei mit Kräutern

### Altern. Brotaufstrich



- pflanzlicher Brotaufstrich<sup>3</sup>
- Geflügelvariationen<sup>2,3</sup>

### Brei, Müsli



- Grießbrei
- klare Brühe<sup>3</sup>
- klare Brühe mit Einlage<sup>3</sup>

### Zwischenmahlzeit



- Joghurt<sup>1,9</sup>
- Obst
- Quark<sup>1,9</sup>
- Buttermilch



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.



# Anfahrt



# Kontakt



## Kreiskrankenhaus Rotenburg a. d. Fulda

Akademisches Lehrkrankenhaus  
der Philipps-Universität Marburg

Kreiskrankenhaus 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.

