



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:

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) | **14** enthält Knoblauchnote
 * enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

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



KREBSTIERE
CRUSTACEAN



SESAM
SESAME



SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



EI
EGG



LUPINE
LUPINS



WEICHTIERE
MOLLUSCS



SENF
MUSTARD



SELLERIE
CELLERY



ERDNUSS
PEANUTS



MILCH
MILK



SULFATE
SLUPHITE



SOJA
SOYA



VEGETARISCH
VEGETARIAN



VEGAN
VEGAN



FISCH
FISH



SCHWEIN
PORK



RIND
BEEF



KALB
CALF



LAMM
VEAL



GEFLÜGEL
POULTRY



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 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 uns dies bitte mit.

Unser Küchenteam wird sich bemühen, Ihre individuellen Wünsche zu berücksichtigen.

Wir wünschen Ihnen baldige Genesung und einen guten Appetit!

Ihre Krankenhausleitung



Frühstück

Getränke



Kaffee
Caro-Kaffee
Teeauswahl
Kakao
Milch



Zusätze zu den Getränken ⁹



Kondensmilch
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft

Käse ^{1,2}



täglich wechselnde
Auswahl an Käseaufschnitt
Schmelzkäse
Frischkäse
Kochkäse

Backwaren



Weizenbrötchen
Körnerbrötchen
Roggenbrötchen
Dinkelbrötchen
Graubrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Knäckebrot
Zwieback

Ei



hart gekochtes Ei
(mittwochs und sonntags)

Süße Brotaufstriche



Auswahl verschiedener
Marmeladen
Nuss-Nougat-Creme
Honig
Zuckerrübensirup

Streichfette



Butter
Margarine
Diätmargarine

Brei, Müsli ^{2,5}



Grießbrei
Milchhaferbrei
Wasserhaferbrei
Müsli

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



täglich wechselnde Auswahl
an Wurstaufschnitt
Leberwurst
Teewurst

Zwischenmahlzeit ^{1,9}



wahlweise Joghurt,
Quark oder Obst

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

Fleischkäse⁷

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 Fingermöhrrchen 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



Rindfleischgerichte

Menü-Nr.

2378

Gulaschpfanne vom Rind¹⁴

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

Menü-Nr.

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



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, dazu Salzkartoffeln

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



Suppentöpfe

Menü-Nr.

2757

Möhreneintopf Holsteiner Art ⁷

Möhreneintopf mit Kartoffeln und geschnittener Wurst

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



2875

Linseneintopf ^{3,7}

mit einem Paar geräucherten westfälischen Mettwurstchen, 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



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

Menü-Nr.

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)



Sonderkostformen

laktosefreie Kost

Menü-Nr.

2130

Hausgemachte Bratwurst in feiner Soße *

mit Romanesco-Karottengemüse,
dazu Salzkartoffeln

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

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



2661

Putengeschnetzeltes *

in Soße, mit feinem Blattspinat und Salzkartoffeln

296 kcal / 20 g E / 32 g KH / 8 g F / 2,7 BE

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



Sonderkostformen

glutenfreie Kost

Menü-Nr.

2910

Currywurst geschnitten *

in Tomaten-Currysoße, mit Kartoffelwedges

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

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



2782

Rinderroulade „Hausfrauen-Art“⁷

mit Rotkohl und Salzkartoffeln

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



2876

Curryhuhn *

mit Ananas, Erbsen, Karotten und Reis

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



Sonderkostformen

Aufbaukost

Menü-Nr.

2602

Kartoffelpüree *

mit Bratensoße

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

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



2512

Gekochtes Rindfleisch *

in Kräutersoße und Karotten-
Schwartzwurzelgemüse

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

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



2544

Putengeschnetzeltes *

mit Brokkoli-Blumenkohlgemüse und Nudeln

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



2432

Pürierte Karotten-Kartoffelsuppe *

mit Selleriegemüse verfeinert

146 kcal / 20 g E / 32 g KH / 8 g F / 2,7 BE

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei, vegan.



2715

Rigatoni alla Roma *

Rigatoni aus Maismehl und Reismehl in fruchtiger
Tomatensoße mit Auberginen, Zucchini und Tomaten

332 kcal / 0,8 g E / 63 g KH / 4,2 g F / 5,3 BE

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei, vegan.



* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

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 Gemüseréis

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

(ballaststoffarme Kost)



2923

Putensteak *

in dunkler Soße mit Gemüseréis

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

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



Sonderkostformen

pürierte Kost

Menü-Nr.

2291

Pürierte Gemüsevariation *

Blumenkohl- und Broccoli Gemüse,
mit Süßkartoffel-Mais-Püree

412 kcal / 8 g E / 44 g KH / 20 g F / 3,7 BE

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



2132

Püriertes Rindergulasch *

in Soße, mit Pastinaken Gemüse
und Kartoffelpüree

323 kcal / 25 g E / 25 g KH / 12,6 g F / 2,1 BE

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



2423

Alaska Seelachsfilet *

in Soße, Spinat und Kartoffelpüree

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



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

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



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

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



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

Nachspeisen



Dessertangebot

Montag

Früchtequark ^{2,13}

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



Dienstag

Sahnepudding ^{1,9,13}

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



Mittwoch

Obstkompott ^{9,12}

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

Donnerstag

Götterspeise ^{1,2,9}

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

Freitag

Sahnejoghurt ^{9,13}

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



Samstag

Frisches Obst

differenzierte Nährwerte, je nach Obstsorte

Sonntag

Eis ^{1,2,9}

differenzierte Nährwerte, je nach Eissorte



Abendessen

Getränke

Auswahl an
verschiedenen Teesorten

- Schwarzer Tee
- Früchtetee
- Pfefferminztee
- Fencheltee
- Kamillentee
- Kräutertee

Kakao
Milch



Zusätze zu den Getränken ⁹

Kondensmilch
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft



Backwaren

Weizenbrötchen
Brötchen
Körnerbrötchen
Roggenbrötchen
Dinkelbrötchen
Graubrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Knäckebrot
Zwieback



Streichfette

Butter
Margarine
Diätmargarine



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

täglich wechselnde Auswahl
an Wurstaufschnitt
Leberwurst
Teewurst



Käse ^{1,2}

täglich wechselnde
Auswahl an Käseaufschnitt
Schmelzkäse
Frischkäse
Kochkäse



Altern. Brotaufstriche ⁹

pflanzlicher Brotaufstrich
Geflügelvariationen



Brei und Sonstiges ³

Grießbrei
klare Brühe
klare Brühe mit Einlage



Zwischenmahlzeit ^{1,9}

wahlweise Joghurt,
Quark oder Obst



Diakonie ist Dienst am Menschen

Ambulanter Pflegedienst



Tel. 06623 86450-0

Pflegezentrum der Diakonie

Pflegezentrum der Diakonie gemeinnützige GmbH
Bürgerstraße 21 | 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.