

Helios Klinikum Mittagskarte

Liebe Patientinnen, liebe Patienten: Bei Fragen oder Wünschen zur Ihrer Verpflegung, melden Sie sich gerne MO-FR unter folgenden Tel. Nr.:
HI 894 3712 von 8:00 bis 14:00 Uhr

19. KW Woche 1	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Kost	Menü 3 Vegetarisch
Montag 06.05.2024	Thüringer Bratwurst ^{8,20,21} Bratensauce Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln ^{3,20} Salzkartoffeln Dessert ^{1,13,17}	Geflügelfrikadelle ^{11,11a} Spargelgemüse ^{4,11,11a,17} Salzkartoffeln Dessert ^{1,13,17}	Ravioli mit Käsefüllung ^{11,11a,13,17,18} Allgäuer Käsesauce ¹⁷ Salat Dessert ^{1,13,17}
Dienstag 07.05.2024	Zucchinihälfte mit Gemüse-Schweinefleischfüllung ^{11,11a,13,17,18} Tomaten-Maracujasauce Rosmarin Kartoffeln Dessert ^{17,18}	Seelachsfilet ¹⁴ Currysauce ^{17,18} Broccoliröschen ⁴ Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Vegetarische Frühlingsrolle ^{11,11a,16,17,18,20} Currysauce ^{17,18} Langkornreis Dessert ^{17,18}
Mittwoch 08.05.2024	Hähnchenpfanne Asia ^{4,16,17,18,20,21} mit knackigem Gemüse in süßsaurer Sauce Langkornreis Dessert ^{1,17}	Nudelsuppe ^{4,11,11a, 20} mit Gemüse- und Rindfleischeinlage Dessert ^{1,17}	Bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{11,11a,13} Tomatensauce Dessert ^{17,18}
Donnerstag 09.05.2024	Paniertes Schnitzel ^{11,11a,17,18} Champignonsauce ^{3,17,18} Vitalgemüse Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce Vitalgemüse Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Gemüse – Lasagne ^{11,11a,13,17,18,20} mit Emmentaler überbacken Tomatensauce Dessert ^{17,18}
Freitag 10.05.2024	Pangasius Filet ¹⁴ Paprikasauce ^{17,18} Blattspinat ^{17,18} Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Bunte Fussili ^{11,11a} Schinken-Käsesauce ^{2,3,8,17} Rohkost Dessert ^{17,18}	Rösti Schmankerl ^{17,18} Tomate-Mozzarella Paprikasauce Blattspinat ^{17,18} Dessert ^{17,18}
Samstag 11.05.2024	Möhreneintopf ^{4,11,11a,20} mit Gemüseeinlage Geflügel Wiener ^{2,3,8,20} Dessert ^{17,18}	Möhreneintopfeintopf ^{4,11,11a,20} mit Gemüseeinlage Geflügel Wiener ^{2,3,8,20} Dessert ^{17,18}	Milchreis ^{17,18} Zucker und Zimt Dessert ^{17,18}
Sonntag 12.05.2024	Putengulasch Gärtnerin ^{4,17,18} mit Karotten, Broccoli und Spargel Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Putengulasch Gärtnerin ^{4,17,18} mit Karotten, Broccoli und Spargel Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Vegetarische Kohlroulade ^{11,11a,11e,13,16} Kräutersauce ^{17,18} Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}

Helios Klinikum Mittagskarte

Liebe Patientinnen, liebe Patienten: Bei Fragen oder Wünschen zur Ihrer Verpflegung, melden Sie sich gerne MO-FR unter folgenden Tel. Nr.:
HI 894 3712 von 8:00 bis 14:00 Uhr

19. KW Woche 1		kJ pro 100g	Kcal pro 100g	Fett pro 100g	Davon gesättigte Fette	Kohlenhydrate 100g	Davon Zucker	Eiweiß pro 100g	Salz pro 100g
Montag	Vollkost	504	120	8,5	2,7	7	2,5	4,1	2,8
	Leichte Kost	450	108	7,6	6,3	8	2	5	2,6
	Vegetarisch	577	138	2,7	1,2	24	0,7	4,5	2,9
Dienstag	Vollkost	593	142	5,8	1,8	16,8	2,7	4,8	1,2
	Leichte Kost	486	73	1,8	0,7	8	1,1	5,9	1
	Vegetarisch	469	112	4,3	1,5	15	0,4	3,3	2,1
Mittwoch	Vollkost	492	116	2,3	0,8	8,8	1	7,8	1,1
	Leichte Kost	181	43	1	0,5	4	0,5	3,6	1,2
	Vegetarisch	747	179	9,3	1,3	9,3	0,7	13,5	1,2
Donnerstag	Vollkost	515	122	2,3	0,8	19	2	5,3	1,3
	Leichte Kost	304	73	0,5	0,1	7,7	0,8	8,8	1,9
	Vegetarisch	623	148	4,3	3,1	23,7	15,2	3,1	1,4
Freitag	Vollkost	983	235	5	1	24	6	19,8	1,5
	Leichte Kost	983	235	5	1	24	6	19,8	1,5
	Vegetarisch	212	51	2	1	4,7	0,7	2,8	1,6
Samstag	Vollkost	260	63	2	1,0	6	1,0	2,9	1,9
	Leichte Kost	260	63	2	1,0	6	1,0	2,9	1,5
	Vegetarisch	438	105	0,3	2	15	7,4	3,7	1,7
Sonntag	Vollkost	654	157	3	1,3	20	4,8	8,7	1,9
	Leichte Kost	654	157	3	1,3	20	4,8	8,7	3,09
	Vegetarisch	271	65	2,3	1,3	7,6	1	2,4	1,7

Die angegebenen Physiologischen Brennwerte der Komponenten in kcal sind Richtwerte und können, abhängig von der Portionsgröße, geringfügig abweichen. Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.

Erläuterung der Kenn-Nummern:

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßmittel oder mit „Süßmitteln“ oder mit einer Zuckerart und Süßmittel

Allergene: 11 = Gluten a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, e) Dinkel, f) Kamut, g) Hybridstämme, 12 = Krebstiere, 13 = Eier, 14 = Fisch, 15 = Erdnüsse, 16 = Sojabohnen, 17 = Milch, 18 = Laktose, 19 = Schalenfrüchte a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Kaschunüsse, e) Pecanüsse, f) Paranuss, g) Pistazien, h) Macadamia/Queensland, Nüsse, 20 = Sellerie, 21 = Senf, 22 = Sesamsamen, 23 = Lupinen, 24 = Weichtier

Helios Klinikum Mittagskarte

Liebe Patientinnen, liebe Patienten: Bei Fragen oder Wünschen zur Ihrer Verpflegung, melden Sie sich gerne MO-FR unter folgenden Tel. Nr.:
HI 894 3712 von 8:00 bis 14:00 Uhr

20. KW Woche 2	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Kost	Menü 3 Vegetarisch
Montag 13.05.2024	Saftiger Schweinebraten ^{4,21} Bratensauce Grüne Bohnen Kartoffelklöße Dessert ^{1,13,17}	Königsberger Klopse ¹³ Kapernsauce Salzkartoffeln Dessert ^{1,13,17}	Tortellini mit Käsefüllung ^{11,11a,17,18} Tomatensauce Salat Dessert ^{1,13,17}
Dienstag 14.05.2024	Gegrillte Hähnchenkeule Currysauce ^{17,18} Erbsen und Möhren ⁴ Langkornreis Dessert ^{1,17}	Schollenfilet ¹⁴ Dill-Senfauce ^{4,17,18} Erbsen und Möhren ⁴ Salzkartoffeln Dessert ^{1,17}	Rührei ^{13,17} Rahmspinat ^{4,17} Salzkartoffeln Dessert ^{1,17}
Mittwoch 15.04.2024	Erbseintopf ^{4,20} mit Würstchen ^{2,3,8} Dessert ^{1,17}	Puten-Rollbraten Geflügelsauce Fingermöhren ⁴ Salzkartoffeln Dessert ^{1,17}	Nudelsuppe ^{4,11,11a,13,20} mit Gemüseeinlage Eierstich ^{13,17,18} Dessert ^{1,17}
Donnerstag 16.05.2024	Schweinshaxe Bratensauce Rotkohl ^{4,9} Püree ^{2,17,18} Dessert ¹	Gabelspaghetti ^{11,11a} mit Rindfleisch- Bolognese ^{4,11,11a} Italienischer Hartkäse ^{2,13,17,18} Dessert ¹	Gemüseauflauf ^{11,11a,13,17} Weiße Sauce ^{17,18} Dessert ¹
Freitag 17.05.2024	Fischroulade ^{11,11a,14,17,18} auf Tomatenragout ^{3,4} Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Putengeschnetzeltes mit Spargel in Weißer Sauce ^{4,17,18} Gelber Reis Dessert ^{17,18}	Oma`s Grießbrei ^{17,18} Apfelmus-Erdbeere ³ Dessert ^{17,18}
Samstag 18.05.2024	Bunter Gemüseintopf ^{4,20} Grießklößchen ^{11,11a} Dessert ^{17,18}	Bunter Gemüseintopf ^{4,20} Grießklößchen ^{11,11a} Dessert ^{17,18}	Pasta Rigatoni ^{11,11a} Gemüsesauce ^{4,20} Dessert ^{17,18}
Pfingstsonntag 19.05.2024	Herzhaftes Rindergulasch ⁴ Broccoliröschen Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Herzhaftes Rindergulasch ⁴ Broccoliröschen Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Schwäbische Maultaschen ^{11,11a, 13,17,18} mit feiner Pilzfüllung Pilzsauce ¹⁷ Dessert ^{17,18}

Helios Klinikum Mittagskarte

Liebe Patientinnen, liebe Patienten: Bei Fragen oder Wünschen zur Ihrer Verpflegung, melden Sie sich gerne MO-FR unter folgenden Tel. Nr.:
HI 894 3712 von 8:00 bis 14:00 Uhr

20. KW Woche 2		kJ pro 100g	Kcal pro 100g	Fett pro 100g	Davon gesättigte Fette	Kohlenhydrate pro 100g	Davon Zucker	Eiweiß pro 100g	Salz pro 100g
Montag	Vollkost	378	91	4	1,7	8	2,1	4,9	2
	Leichte Kost	378	91	4	1,7	8	2,1	4,9	2
	Vegetarisch	271	78	2,3	1,5	7,3	2,2	3,1	2,2
Dienstag	Vollkost	510	122	6,9	1,7	7	1,2	7,3	2,8
	Leichte Kost	354	85	2,8	1,2	7,5	1,3	6,7	2,7
	Vegetarisch	337	80	3,3	1,3	6	0,6	5,5	3,2
Mittwoch	Vollkost	276	66	3	1,2	5	0,9	3,4	1,5
	Leichte Kost	309	74	2,8	0,9	6,3	1,8	5,2	8,3
	Vegetarisch	200	48	1	0,4	7	0,8	1,4	0,8
Donnerstag	Vollkost	307	73	2	0,7	7,9	3,6	5,4	0,7
	Leichte Kost	296	71	2,7	0,9	10,7	5,5	3,3	5,6
	Vegetarisch	342	82	3,7	1,3	5	1,5	6,1	1,7
Freitag	Vollkost	317	76	1,3	0,7	8,3	1,6	6,8	0,2
	Leichte Kost	354	85	3,8	1,4	8	1,4	4,2	4,2
	Vegetarisch	296	71	3	2	8,4	5,5	2,3	0,1
Samstag	Vollkost	190	45	1	0,1	5	0,8	3,5	5,8
	Leichte Kost	190	45	1	0,1	5	0,8	3,5	5,8
	Vegetarisch	589	143	1,7	0,5	25	1,8	4,8	0,8
Sonntag	Vollkost	263	63	3	0,8	7	1,5	4,8	8,1
	Leichte Kost	263	63	3	0,8	7	1,5	4,8	8,1
	Vegetarisch	133	32	0,7	0,5	3,6	0,8	1,7	8,0

Erläuterung der Kenn-Nummern:

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßmittel oder mit „Süßmitteln“ oder mit einer Zuckerart und Süßmittel

Allergene: 11 = Gluten a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, e) Dinkel, f) Kamut, g) Hybridstämme, 12 = Krebstiere, 13 = Eier, 14 = Fisch, 15 = Erdnüsse, 16 = Sojabohnen, 17 = Milch, 18 = Laktose, 19 = Schalenfrüchte a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Kaschunüsse, e) Pecanüsse, f) Paranuss, g) Pistazien, h) Macadamia/Queensland, Nüsse, 20 = Sellerie, 21 = Senf, 22 = Sesamsamen, 23 = Lupinen, 24 = Weichtiere

Helios Klinikum Mittagskarte

Liebe Patientinnen, liebe Patienten: Bei Fragen oder Wünschen zur Ihrer Verpflegung, melden Sie sich gerne MO-FR unter folgenden Tel. Nr.:
HI 894 3712 von 8:00 bis 14:00 Uhr

21. KW Woche 3	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Kost	Menü 3 Vegetarisch
Pfingstmontag 20.05.2024	Putenschnitzel, natur Kräutersauce Spargel Gemüse ^{4,17,18} Salzkartoffeln Dessert ^{1,13,17}	Putenschnitzel, natur Kräutersauce Spargel Gemüse ^{4,17,18} Salzkartoffeln Dessert ^{1,13,17}	2 Spinatknödel ^{11,11a,13,17,18} auf Schmelztomate ⁴ Dessert ^{17,18}
Dienstag 21.05.2024	Serbisches Reisfleisch mariniertes Putenfleisch mit viel Gemüse, pikant gewürzt Tomatensauce Dessert ^{17,18}	Seelachsfilet ¹⁴ Dillsauce Karottengemüse Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Griechische Hirtenpfanne ^{11,11a,17,18} (Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten, Oliven) Tomatensauce Dessert ^{17,18}
Mittwoch 22.05.2024	Leberkäse ^{2,3,8} Bratensauce Gestovtes Bohnengemüse ^{4,17,18} Salzkartoffeln Dessert ^{1,17}	Rahmgeschnetztes vom Rind ^{4,17,18,21} Broccoli Spätzle ^{11a,13} Dessert ^{1,17}	Nudelsuppe ^{4,11,11a,20} mit Gemüseeinlage Eierstich ^{13,17,18} Dessert ^{1,17}
Donnerstag 23.05.2024	Bami Goreng ^{11,11a,13,14} <i>Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse</i> Currysauce ^{17,18} Dessert ¹	Schweinelachsbraten ²¹ Bratensauce Fitness-Gemüse ⁴ Salzkartoffeln Dessert ¹	Falafel Kichererbsen Bällchen ^{11,11a} Kräuterdip ^{17,18} Tomatenreis ^{2,13,17,18} Dessert ¹
Freitag 24.05.2024	Schlemmerfilet Italia ^{14,17,18} Tomate-Mozzarella-Auflage Kräutersauce Salzkartoffeln Salat Dessert ^{17,18}	Bauernfrikadelle Bratensauce Buntes Gemüse ⁴ Püree ^{1,3,5,17,18} Dessert ^{17,18}	Champignon-Blätterteigtasche ^{11,11a,13,17,18,22} Kräutersauce ^{17,18} Buntes Gemüse ⁴ Dessert ^{17,18}
Samstag 25.05.2024	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse und Nudeln ^{4,11,11a,20} Dessert ^{17,18}	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse und Nudeln ^{4,11,11a,20} Dessert ^{17,18}	Milchreis ^{17,18} Zucker und Zimt Dessert ^{17,18}
Sonntag 26.05.2024	Schweinegeschnetztes ^{4,20, 17,18} Züricher Art Salzkartoffeln ^{11a,13} Dessert ^{17,18}	Schweinegeschnetztes Züricher Art ^{4,20,17,18} Salzkartoffeln ^{11a,13} Dessert ^{17,18}	Polenta-Spinattasche ^{11,11a,17,18} Currysauce ^{17,18} Buntes Gemüse ⁴ Dessert ^{17,18}

Helios Klinikum Mittagskarte

Liebe Patientinnen, liebe Patienten: Bei Fragen oder Wünschen zur Ihrer Verpflegung, melden Sie sich gerne MO-FR unter folgenden Tel. Nr.:
HI 894 3712 von 8:00 bis 14:00 Uhr

21. KW Woche 3		kJ pro 100g	Kcal pro 100g	Fett pro 100g	Davon gesättigte Fette	Kohlenhydrate 100g	Davon Zucker	Eiweiß pro 100g	Salz pro 100g
Montag	Vollkost	492	119	5,3	2,9	10,8	2,2	6,3	1,2
	Leichte Kost	377	90	5,3	2,1	5,5	2,3	5,7	1,48
	Vegetarisch	390	93	6	2,2	27	6,9	6,2	2,01
Dienstag	Vollkost	325	78	2,5	0,8	9,8	2	4,4	0,3
	Leichte Kost	336	80	5	0,7	19	4,8	19,7	2,9
	Vegetarisch	790	188	6	6,8	29	12	3,9	0,3
Mittwoch	Vollkost	496	119	6,1	0,6	13	3,7	1,8	1,4
	Leichte Kost	227	54	2	,8	7,9	2,5	21,0	2,7
	Vegetarisch	200	150	1	0,4	7	0,8	1,4	0,77
Donnerstag	Vollkost	484	116	5,3	1,8	8,8	1	7,8	0,4
	Leichte Kost	894	213	2	0,2	30	2,4	17,7	2
	Vegetarisch	1280	334	7	3,5	34	2,1	4,8	1,9
Freitag	Vollkost	317	76	1,3	0,7	8,3	1,6	6,8	0,2
	Leichte Kost	296	71	2,7	0,9	10,7	5,5	3,3	5,6
	Vegetarisch	393	94	7	2,6	24	4,2	6	2,1
Samstag	Vollkost	269	64	3	0,9	6	0,6	3,6	1,3
	Leichte Kost	269	64	3	0,9	6	0,6	3,6	1,3
	Vegetarisch	589	143	1,7	0,5	25	1,8	4,8	0,8
Sonntag	Vollkost	654	157	3	1,3	20	3,6	8,7	1,9
	Leichte Kost	654	157	3	1,3	20	3,6	8,7	3,09
	Vegetarisch	271	65	2,3	1,3	7,6	1	2,4	1,7

Die angegebenen Physiologischen Brennwerte der Komponenten in kcal sind Richtwerte und können, abhängig von der Portionsgröße, geringfügig abweichen. Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.

Erläuterung der Kenn-Nummern:

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßmittel oder mit „Süßmitteln“ oder mit einer Zuckerart und Süßmittel

Allergene: 11 = Gluten a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, e) Dinkel, f) Kamut, g) Hybridstämme, 12 = Krebstiere, 13 = Eier, 14 = Fisch, 15 = Erdnüsse, 16 = Sojabohnen, 17 = Milch, 18 = Laktose, 19 = Schalenfrüchte a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Kaschunüsse, e) Pecanüsse, f) Paranuss, g) Pistazien, h) Macadamia/Queensland, Nüsse, 20 = Sellerie, 21 = Senf, 22 = Sesamsamen, 23 = Lupinen, 24 = Weichtiere

Helios Klinikum Mittagskarte

Liebe Patientinnen, liebe Patienten: Bei Fragen oder Wünschen zur Ihrer Verpflegung, melden Sie sich gerne MO-FR unter folgenden Tel. Nr.:
HI 894 3712 von 8:00 bis 14:00 Uhr

22. KW Woche 4	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Kost	Menü 3 Vegetarisch
Montag 27.05.2024	Currywurst ^{2,3,8} Helios Spezialsauce Kartoffelpüree Dessert ^{1,13,17}	Gebräunte Hähnchenbrust Balsamico Sauce Wachsbohngemüse ⁴ Salzkartoffeln Dessert ^{1,13,17}	Vegetarische Paprikaschote ^{2,11,11e,} Tomatensauce Safran-Gemüsereis Dessert ^{1,13,17}
Dienstag 28.05.2024	Linseneintopf ^{4,11,11a,20,21} mit Wiener Würstchen ^{2,3,8} Dessert ^{17,18}	Seelachsfilet ¹⁴ Senfsauce ^{17,18,21} Blattspinat ^{17,18} Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	2 gekochte Eier ¹³ Senfsauce ^{17,18,21} Blattspinat ^{17,18} Kartoffelbrei ^{2,17,18} Dessert ^{17,18}
Mittwoch 29.05.2024	Hähnchen Cordon bleu ^{2,8,11,11a,17,18} Bratensauce Buttererbsen ⁴ Salzkartoffeln Dessert ^{1,17}	Rinderhacksteak ^{11,11a} Bratensauce Finess Gemüse ⁴ <i>(Zucchini, Karotte, Schwarzwurzel, Wachsbohne)</i> Salzkartoffeln Dessert ^{1,17}	Gemüseeeintopf ^{4,11,11a} Minestrone Art <i>(Nudeln, Karotten, Zucchini, Staudensellerie, Fenchel)</i> Dessert ^{1,17}
Donnerstag 30.05.2024	Schwedische Köttbullar ^{11,11a,13} Blumenkohl Salzkartoffeln Dessert ¹	Gulasch vom Schwein ^{2,3,4} Makkaroni ^{11,11a} Rohkost Dessert ¹	Pfannkuchen mit Feta-Spinatfüllung ^{11,11a,13,17,18} auf Ratatouille ⁴ Dessert ¹
Freitag 31.05.2024	Seelachs, gebacken ^{1,2,11,11a,14} Kräutersauce ^{17,18} Salzkartoffeln Gurkensalat Dessert ^{17,18}	Geflügelklößchen ^{8,11,11a,13} Kräutersauce ^{17,18} Broccoli Salzkartoffeln Dessert ^{17,18}	Gefüllte Zucchini ^{1,2,17} Tomatensauce Langkornreis Dessert ^{17,18}
Samstag 01.06.2024	Niedersächsische Kartoffelsuppe ^{4,11,11a,20} mit Wiener ^{2,3,8} Dessert ^{17,18}	Niedersächsische Kartoffelsuppe ^{4,11,11a,20} mit Wiener ^{2,3,8} Dessert ^{17,18}	2 Gemüse-Frikadellen ^{11,11a,13} Kürbissauce ^{17,18} Pasta Orschiette ^{11,11a} Dessert ^{17,18}
Sonntag 02.06.2024	Hühnerfrikassee ^{2,3,4,5,17,18} mit Spargel und Karotten Reis Dessert ^{17,18}	Hühnerfrikassee ^{2,3,4,5,17,18} mit Spargel und Karotten Reis Dessert ^{17,18}	Eieromelette ^{13,17} Kräutersauce Erbsen und Möhren ⁴ Reis Dessert ^{17,18}

Helios Klinikum Mittagskarte

Liebe Patientinnen, liebe Patienten: Bei Fragen oder Wünschen zur Ihrer Verpflegung, melden Sie sich gerne MO-FR unter folgenden Tel. Nr. :
HI 894 3712 von 8:00 bis 14:00 Uhr

22. KW Woche 4		kJ pro 100g	Kcal pro 100g	Fett pro 100g	Davon gesättigte Fette	Kohlenhydrate pro 100g	Davon Zucker	Eiweiß pro 100g	Salz pro 100g
Montag	Vollkost	968	216	4	4,7	13	12	9	1,2
	Leichte Kost	1041	249	10	3,8	24	2,5	14,2	1,99
	Vegetarisch	545	103	7	2,8	31	7,4	6,8	2,05
Dienstag	Vollkost	1344	321	10	3,3	32	5,2	23,1	1,5
	Leichte Kost	892	213	5	0,7	19	4,8	19,7	7,19
	Vegetarisch	1580	377	12	7,5	58	30,3	9,1	0,21
Mittwoch	Vollkost	1476	353	19	6,6	17	3,0	25,3	2,9
	Leichte Kost	1374	326	11	2,4	35	3,9	19,1	6,5
	Vegetarisch	200	48	1	0,4	17	0,8	1,4	0,77
Donnerstag	Vollkost	968	216	4	4,7	13	12	9	1,2
	Leichte Kost	894	213	2	0,2	30	2,4	17,7	2
	Vegetarisch	710	170	3	2,0	29	24,2	4,1	0,11
Freitag	Vollkost	1091	261	9	4,8	23	2,4	19,8	2,4
	Leichte Kost	1649	395	20	8,2	27	4,7	23,6	6,3
	Vegetarisch	1282	307	16	5,9	31	2,7	8,5	2,2
Samstag	Vollkost	269	64	3	0,9	6	1,3	3,6	1,3
	Leichte Kost	269	64	3	0,9	6	1,3	3,6	1,3
	Vegetarisch	2121	506	3	2,0	114	3,1	3,7	0,1
Sonntag	Vollkost	968	216	4	4,7	13	12	9	1,2
	Leichte Kost	1041	249	10	3,8	24	2,5	14,2	1,99
	Vegetarisch	545	103	7	2,8	31	7,4	6,8	2,05

Die angegebenen Physiologischen Brennwerte der Komponenten in kcal sind Richtwerte und können, abhängig von der Portionsgröße, geringfügig abweichen. Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.

Erläuterung der Kenn-Nummern:

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßmittel oder mit „Süßmitteln“ oder mit einer Zuckerart und Süßmittel

Allergene: 11 = Gluten a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, e) Dinkel, f) Kamut, g) Hybridstämme, 12 = Krebstiere, 13 = Eier, 14 = Fisch, 15 = Erdnüsse, 16 = Sojabohnen, 17 = Milch, 18 = Laktose, 19 = Schalenfrüchte a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Kaschunüsse, e) Pecanüsse, f) Paranuss, g) Pistazien, h) Macadamia/Queensland, Nüsse, 20 = Sellerie, 21 = Senf, 22 = Sesamsamen, 23 = Lupinen, 24 = Weichtier