



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 | **2** mit Konservierungsstoffe(n)
- 3** mit Antioxidationsmittel | **5** enthält Sulfid/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

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.

Frühstück

Getränke



Kaffeevielfalt
Bohnenkaffee
Latte Macchiato
Cappuccino
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





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, Leer-
dammer, Burländer, Kochkäse
Käsevariation Vielfalt:
ausgewählte milde und
pikante Käsesorten

Ei



gekochtes Ei (hart)
Rührei mit Schinken
Rührei mit Kräutern
Rührei mit Speck
Omelett

Süße Brotaufstriche



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
Milchhaferbrei
Wasserhaferbrei
Knuspermüsli
Schokomüsli
Früchtemüsli
Cornflakes

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

Kartoffelsuppe⁷

mit Karotten, Zwiebeln, Lauch, dazu ein Paar Bockwurstchen

460 kcal / 15 g E / 30 g KH / 30 g F / 2,5 BE



Gerichte vom Lamm

Menü-Nr.

2114

Lamnbraten in feiner Soße *

mit Zucchini-Tomatengemüse und Polenta-Gnocchi

435 kcal / 33 g E / 37 g KH / 16 g F / 3,1 BE



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



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



2168

Königsberger Klopse *

in feiner Kapernsoße, dazu Karottengemüse
und Langkornreis

513 kcal / 20,5 g E / 41 g KH / 29 g F / 3,4 BE





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



2120

Zartes Kalbsschnitzel paniert *

in delikater Rahmsoße, mit Broccoliröschen und Pariser Karotten garniert mit Mandeln, dazu Salzkartoffeln

500 kcal / 28 g E / 48 g KH / 16 g F / 4 BE

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



Geflügelgerichte

Menü-Nr.

2658

Feine Hähnchenbrust gefüllt ¹⁴

mit Blattspinat, in Rahmsoße, mit Kaisergemüse, dazu Langkornreis und wilder Reis

581 kcal / 35g E / 48g KH / 26g 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





Fischgerichte

Menü-Nr.

2492

Gebratener Schellfisch *

mit Paprika-Zwiebelgemüse und
Schnittlauchkartoffeln

380 kcal / 28 g E / 36 g KH / 12 g F / 3,0 BE



2034

Feines Lachsfilet *

in cremiger Sahnesoße, dazu Pariser Karotten
und Brokkoliröschen, Langkornreis und Wildreis

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



2009

Feines Fischfilet Asia *

Alaska-Seelachsfilet auf würzigem Asia-Gemüse-
Bett, dazu Basmatireis

491 kcal / 31 g E / 70 g KH / 8 g F / 5,8 BE



2193

Feiner Fischteller *

Wildlachsfilet, Limanda-Röllchen und Riesen-
garnele in feiner Sahnesoße, dazu Grillgemüse
mit Kräuterdip und Bandnudeln

490 kcal / 39 g E / 35 g KH / 21 g F / 2,9 BE



2214

Wildlachs à la Florentine *

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße
im Spaghettinest, mit Käse garniert

483 kcal / 30 g E / 46 g KH / 19 g F / 3,8 BE



* enthält keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

Vegetarische und vegane Gerichte

Menü-Nr.

2814

Bunte Gemüseplatte *

mit Blumenkohl, Brokkoli, Fingermöhrrchen, 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



1552

Frühlingsröllchen *

Asiatische Frühlingsröllchen, gefüllt mit Frühlingszwiebeln, Karotten, Zwiebeln, Glasnudeln und Pilzen, dazu pikante, hausgemachte Chili-Marmelade

235 kcal / 4,4 g E / 37,4 g KH / 6,6 g F / 3,1 BE

Hinweis: Dieses Menü ist laktosefrei.



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 ¹⁴

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

Hinweis: Dieses Menü ist gluten- und laktosefrei.



2239

Planted Kebab „Orient Style“ ¹⁴

Veganer Kebab-Genuss auf Basis von Erbsenprotein, mit Kokosnussmilchsoße, Karottenstreifen, Broccoliröschen und Zucchiniwürfeln, dazu Ebly-Weizen verfeinert mit Cranberrys und Mandeln

573 kcal / 23,4 g E / 54,69 g KH / 27,3 g F / 4,6 BE

Hinweis: Dieses Menü ist laktosefrei, vegan.



Süßspeisen

Menü-Nr.

2984

2 Topfenpalatschinken *

österreichische Pfannkuchen-Spezialität mit
Rosinen-Quarkfüllung, Vanillesoße

609 kcal / 25,2 g E / 80 g KH / 21 g F / 6,7 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 Vanillesoße¹



Sahnejoghurt^{9,13}



Mousse au Chocolat



Zitronenmousse¹



Eis

Unsere Eiskarte finden Sie auf Seite 20.

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

269 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 / 4,3 g E / 30,2 g KH / 4,3 g F / 2,5 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 Gericht 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 Gemüseries
373 kcal / 33 g E / 49 g KH / 4 g F / 4,1 BE
(ballaststoffarme Kost)



2923 **Putensteak** *
in dunkler Soße mit Gemüseries
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 Gericht ist gluten- und laktosefrei.



2132 **Püriertes Rindergulasch** *
in Soße, mit Pastinaken Gemüse und Kartoffelpüree
323 kcal / 0,8 g E / 63 g KH / 4,2 g F / 5,3 BE
Hinweis: Dieses Gericht 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

Eiskarte



Unser Eissortiment

Vanilleeis¹

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



Nusseis¹

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



Schokoeis¹

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



Erdbeereis¹

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



Snickers-, Mars-, Twixeis¹

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



Wassereis¹

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





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

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.

Abendessen

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

Knäckebröt

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



Käse ^{1,2}

Käsevariation mild:
Gouda, Tilsiter, Frischkäse, Schmelzkäse

Käsevariation pikant:
Räucherkäse, Edamer, Leer-
dammer, Burländer, Kochkäse

Käsevariation Vielfalt:
ausgewählte milde und
pikante Käsesorten



Ei

gekochtes Ei (hart)
Rührei mit Schinken
Rührei mit Kräutern
Rührei mit Speck
Omelett



Fisch ^{3,7,9}

geräucherter Lachs
Brathering
Rollmops
Matjes



Rohkost ^{1,3,7,9}

wechselnde Salatbeilage
Salatteller
(groß oder klein)



Alternative Brotaufstriche

pflanzlicher
Brotaufstrich – vegan
Geflügelvariationen



Brei & Sonstiges ³

Grießbrei
Milchhaferbrei
Wasserhaferbrei
klare Brühe mit
oder ohne Einlage



Zwischenmahlzeit ^{1,9}

Fruchtjoghurt
Naturjoghurt
Fruchtquark
Naturquark
frisches Obst
Obstsalat
Buttermilch
Müsliriegel



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.