••		
	N/1:44	-Patienten Hochtaunus-Kliniken
	MITTAMECEN	-Patienten Hochtaliniis-Kiiniken
	Millagosson	i aliciilcii i lociilaanas iliinken

DIÄT-MENÜKARTE Mittagessen -Patienten Hochtaunus-Kliniken-						- Guten Appetit -
KW 46	Kostaufbau 1	Kostaufbau 2/3	Kostaufbau 2/3 Teil-/Streng passierte Kost /Dysphagie		nagie	Flüssig / MKG / MGK Sond.
Montag	Passierter Kohlrabi	Schweinesteak		Rindergulasch		Flüssigmahlzeit
10.11.2025	mit Kartoffelpüree _g	mit Bratensoße,		in Rahmsoße		Steckrübe
* Zucchini	dazu eine Brokkolicremesuppe	Mischgemüse		Karotten		
** Grieß a		und Langkornreis		und Kartoffelpüree _g	OF A	(MKG mit einer Blumenkohlsuppe)
Dessert	Kompott passiert 1,11	Grießpudding _{a1,g}		Grießpudding _{a1,g} /Fruchtjoghurt ¹ g		Schokomilch _g
Dienstag	Passierte Zucchini	Fischragout		Kichererbsen mediterran ² i		Flüssigmahlzeit
11.11.2025	mit Kartoffelpüree _g	in Kräutersoße,		mit Tomatensoße,		Kürbis
* Brokkoli	dazu eine Kürbiscremesuppe	mit Kohlrabigemüse	_	pass. Brokkoli	(Anatolitise	Moon
** Nudeln a		und Dampfkartoffeln				(MKG mit einer Brokkolisuppe)
Dessert	Kompott passiert 1,11	Obstschale ³		Obstschale ³		Fruchtbuttermilch _g
Mittwoch	Passierter Kürbis	Tafelspitz		Bratwurst		Flüssigmahlzeit
12.11.2025	mit Kartoffelpüree g	mit Kräutersoße,		in Curryketchupsoße		Karotte
* Fenchel	dazu eine Kartoffelcremesuppe	Steckrübengemüse		mit Blumenkohl		
** Reis	waza omo rkanonomoromosappo	und Dampfkartoffeln	M.M	und Kartoffelpüree g		(MKG mit einer Tomatensuppe)
Dessert	Kompott passiert 1,11	Karamellpudding _g		Karamellpdg. _g /Cappucchinopdg. o. 2	Zu. 1 _g	Erdbeermilch _g
Donnerstag	Passierte Steckrübe	Putengeschnetzeltes		Rindfleisch		Flüssigmahlzeit
13.11.2025	mit Kartoffelpüree _g	mit Vitalgemüse		in Meerrettichsoße		Steckrübe
* Zucchini	dazu eine Brokkolicremesuppe	und bunter Farfalle a1		mit Gurkensalat		
** Hafer a	daza cine Brottonoremesappe	- 1		und Kartoffelpüree _g	M. M	(MKG mit einer Blumenkohlsuppe)
Dessert	Kompott passiert 1,11	Obstschale ³		Obstschale ³		Vanillemilch _g
Freitag	Spinat à la crème	Buntbarsch d		Fisch _{c,d}		Flüssigmahlzeit
14.11.2025	mit Kartoffelpüree _g	in Currysoße		in heller Soße		Kürbis
* Brokkoli	dazu eine Kürbiscremesuppe	mit Spinat à la crème	_	mit Rote-Bete-Salat	-	(Ann)
** Grieß a		und Langkornreis		und Kartoffelpüree _g		(MKG mit einer Brokkolisuppe)
Dessert	Kompott passiert 1,11	Fruchtjoghurt ¹ g		Fruchtjoghurt ¹ g		Bananenmilch _g
Samstag	Kartoffelsuppe	Kartoffelsuppe				Flüssigmahlzeit
15.11.2025	mit Möhren	mit Möhren,		Kohlrabieintopf i		Karotte
* Fenchel	dazu Weißbrot _{a1}	Hühnerfleisch		(Teilpassierte Kost mit Weißbrot	a1)	
** Nudeln a	daza Welisbiot at	und Weißbrot a1	T. S.			(MKG mit einer Blumenkohlsuppe)
Dessert	Kompott passiert 1,11	Buttermichdessert ¹ g		Buttermilchdessert 1g/Fruchtjoghurt o.	Zu. 1,11 g	Naturbuttermilch _g
Sonntag	Passierte Zucchini	Hähnchenbrust		Hähnchenbrust		Flüssigmahlzeit
16.11.2025	mit Kartoffelpüree _g	in Rosmarinsoße		in Rahmsoße		Steckrübe
* Zucchini	dazu eine Brokkolicremesuppe	mit Regenbogenkarotten		mit Karotte		
** Reis		und Reisnudeln _{a1}	A.	und Kartoffelpüree _g	A.	(MKG mit einer Brokkolisuppe)
	Kompott passiert 1,11	Zitronen-Mousse _g		Zitronen-Mousse _g / Pudding. o. Zu	1 I. g	Kalte Milch _g

EU-Betrieb, EU-Zulassungs-Nr.: DE-HE 10035-EG

Änderungen vorbehalten

^{*} Abendsuppe für MKG/Flüssig

^{**} Abendsuppe Kostaufbau 1

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält eine Phenylalinquelle, 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 12 mit Zuckeraustauschstoffen

Allergenkennzeichnung:

- a Glutenhaltiges Getreide (d.h. (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
- b Krebstiere und Krebserzeugnisse, c Eier und Eiererzeugnisse, d Fisch und Fischerzeugnisse, e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f Soja und Sojaerzeugnisse, g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), h Schalenfrüchte (d.h. (h1) Mandel, (h2) Haselnuss, (h3) Walnuss, (h4) Kaschunuss, (h5) Pecannuss, (h6) Paranuss, (h7) Pistazie, (h8) Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, i Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j Senf und Senferzeugnisse,
- k Sesamsamen und Sesamsamenerzegnisse, I Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter), m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse, n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse