





























DIÄT-MENÜKARTE Mittagessen -Patienten Hochtaunus-Kliniken-

- Guten Appetit -

KW 51	Kostaufbau 1	Kostaufbau 2/3	Teil-/Streng passierte Kost /Dysphagie	Flüssig / MKG / MGK Sond.
Montag 15.12.2025 * Zucchini ** Grieß _a	Passierter Kohlrabi mit Kartoffelpüree _g dazu eine Brokkolicremesuppe 	Schweinesteak mit Bratensoße, Mischgemüse und Langkornreis 	Rindergulasch in Rahmsoße Karotten und Kartoffelpüree _g 	Flüssigmahlzeit Steckrübe  (MKG mit einer Blumenkohlsuppe)
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Grießpudding _{a1,g}	Grießpudding _{a1,g} /Fruchtjoghurt ¹ _g	Schokomilch _g
Dienstag 16.12.2025 * Brokkoli ** Nudeln _a	Passierte Zucchini mit Kartoffelpüree _g dazu eine Kürbiscremesuppe 	Fischragout in Kräutersoße, mit Kohlrabigemüse und Dampfkartoffeln 	Kichererbsen mediterran ² _i mit Tomatensoße, pass. Brokkoli 	Flüssigmahlzeit Kürbis  (MKG mit einer Brokkolisuppe)
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Obstschale ³	Obstschale ³	Fruchtbuttermilch _g
Mittwoch 17.12.2025 * Fenchel ** Reis	Passierter Kürbis mit Kartoffelpüree _g dazu eine Kartoffelcremesuppe 	Tafelspitz mit Kräutersoße, Steckrübengemüse und Dampfkartoffeln 	Bratwurst in Curryketchupsoße mit Blumenkohl und Kartoffelpüree _g 	Flüssigmahlzeit Karotte  (MKG mit einer Tomatensuppe)
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Karamellpudding _g	Karamellpdg. _g /Cappuccinopdg. o. Zu. ¹ _g	Erdbeermilch _g
Donnerstag 18.12.2025 * Zucchini ** Hafer _a	Passierte Steckrübe mit Kartoffelpüree _g dazu eine Brokkolicremesuppe 	Putengeschnetzeltes mit Vitalgemüse und bunter Farfalle _{a1} 	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Gurkensalat und Kartoffelpüree _g 	Flüssigmahlzeit Steckrübe  (MKG mit einer Blumenkohlsuppe)
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Obstschale ³	Obstschale ³	Vanillemilch _g
Freitag 19.12.2025 * Brokkoli ** Grieß _a	Spinat à la crème mit Kartoffelpüree _g dazu eine Kürbiscremesuppe 	Buntbarsch _g in Currysoße mit Spinat à la crème und Langkornreis 	Fisch _{c,d} in heller Soße mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree _g 	Flüssigmahlzeit Kürbis  (MKG mit einer Brokkolisuppe)
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Fruchtjoghurt ¹ _g	Fruchtjoghurt ¹ _g	Bananenmilch _g
Samstag 20.12.2025 * Fenchel ** Nudeln _a	Kartoffelsuppe mit Möhren dazu Weißbrot _{a1} 	Kartoffelsuppe mit Möhren, Hühnerfleisch und Weißbrot _{a1} 	Kohlrabieintopf _i (Teilpassierte Kost mit Weißbrot _{a1}) 	Flüssigmahlzeit Karotte  (MKG mit einer Blumenkohlsuppe)
Dessert	Kompott passiert ^{1,11}	Buttermilchdessert ¹ _g	Buttermilchdessert ¹ _g /Fruchtjoghurt o. Zu. ^{1,11} _g	Naturbuttermilch _g
Sonntag 21.12.2025 * Zucchini ** Reis	Passierte Zucchini mit Kartoffelpüree _g dazu eine Brokkolicremesuppe 	Hähnchenbrust in Rosmarinsoße mit Regenbogenkarotten und Reismudeln _{a1} 	Hähnchenbrust in Rahmsoße mit Karotte und Kartoffelpüree _g 	Flüssigmahlzeit Steckrübe  (MKG mit einer Brokkolisuppe)
	Kompott passiert ^{1,11}	Zitronen-Mousse _g	Zitronen-Mousse _g / Pudding. o. Zu. ¹ _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 Eierzeugnisse, **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 Sesamsamenerzeugnisse, **l** 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