

# MENÜKARTE Mittagessen -Patienten Hochtaunus-Kliniken-

- Guten Appetit -

KW 52	Vollkost	Anangepasste Vollkost	Vegetarisch	Vegan
<b>Montag</b> 22.12.2025	Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsoße <sup>a1</sup> mit Eierspätzle <sup>a1,c</sup> und Rotkohl 	Hähnchenfiletspieß mit Curry-Kokossoße <sup>a1</sup> Langkornreis und gebratenem Fenchel 	Vegetarische Bolognese mit Mungobohnenhack <sup>a1,i</sup> Vollkorn-Spiral-Nudeln und Karottensalat 	Veganes Reisgericht mit Erbsen, Bohnen, Paprika und Erbsenprotein-Zubereitung 
	<b>Grießpudding</b> <sup>a1,g</sup>	<b>Grießpudding</b> <sup>a1,g</sup>	<b>Grießpudding</b> <sup>a1,g</sup>	<b>Soja-Vanillepudding</b> f
<b>Dienstag</b> 23.12.2025	Gebackener Hähnchenschenkel mit Currysoße <sup>a1</sup> Kartoffel Wedges <sup>a1</sup> und Blumenkohlgemüse 	Fischragout <sup>a1,d,g,i</sup> in Kürbisgemüsesoße und Vollkornreis 	Farfalle Nudeln mit Spinat-Käse-Soße <sup>a1,g</sup> und Blattsalat / Essig-Öl <sup>1,3,5</sup> 	Großer gemischter Salat <sup>1,3,5</sup> <sub>i,j</sub> mit Mais, Paprika und Kidneybohnen dazu Mohnbrötchen <sup>a1, a3</sup> 
	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>
<b>Heiligabend</b> 24.12.2025	Mini Bifteki <sup>a1</sup> mit Ajvar gebackenen Kartoffel und Balkangemüse 	Geflügelbratwurst <sup>2,3</sup> in Bratensoße <sup>a1</sup> mit Salzkartoffeln <sup>8</sup> und Kohlrabigemüse 	Gebackener Kaiserschmarrn <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> 	Popcorn-Falafel <sup>a4</sup> mit Gemüsecouscous <sup>a1</sup> White Smokesoße f 
	<b>Karamellpudding</b> g	<b>Karamellpudding</b> g	<b>Karamellpudding</b> g	<b>Soja-Karamellpudding</b> f
<b>Donnerstag</b> 25.12.2025	Spätzle-Pilz-Pfanne <sup>a1,c</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>a1</sup> und kleinen Fleischbällchen <sup>a1,c</sup> 	Hähnchenbrustfilet "Natur" in Curry-Kokossoße <sup>a1</sup> mit Langkornreis Blumenkohlgemüse 	Cremiger Rahmspinat <sup>a1,g</sup> mit Salzkartoffeln und Rührei <sup>c,g</sup> 	Bunte Farfalle <sup>a1</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>a1</sup> Gurkensalat (Essig/Öl) <sup>2,3</sup> 
	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>	<b>Obst der Saison</b>
<b>Freitag</b> 26.12.2025	Schollenfilet mit Petersilie <sup>a1,d</sup> auf Dill-Senfsoße <sup>a1,c,g,j</sup> mit Kartoffelgratin <sup>a1,g</sup> und Bohnengemüse 	Putengeschnetzeltes <sup>a1,g</sup> mit Salzkartoffeln <sup>8</sup> und buntem Möhrengemüse 	Cremiger Grießbrei <sup>a1,g</sup> mit heißen Kirschen und Zimt/Zucker 	Veganes Frikassee mit Gemüse und einer Erbsenprotein-Zubereitung 
	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>1</sup> g	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>1</sup> g	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>1</sup> g	<b>Obst der Saison</b>
<b>Samstag</b> 27.12.2025	Chilli con Carne <sup>a1</sup> mit Bohnen, Paprika und Mais, dazu Baguettebrötchen <sup>a1</sup> 	Kohlrabieintopf <sup>i</sup> mit Bockwurst <sup>2,8</sup> dazu Baguettebrötchen <sup>a1</sup> 		Kohlrabieintopf <sup>i</sup> mit Roggenbrötchen <sup>a1,a2,a3</sup> 
	<b>Buttermilchdessert</b> <sup>1</sup> g	<b>Buttermilchdessert</b> <sup>1</sup> g	<b>Buttermilchdessert</b> <sup>1</sup> g	<b>Kompott</b>
<b>Sonntag</b> 28.12.2025	Schweinekotelett paniert <sup>a1,c</sup> mit Zwiebelsoße <sup>1</sup> <sub>a1</sub> Salzkartoffeln <sup>8</sup> und Erbsengemüse 	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße <sup>a1</sup> Gemüse-Reisnudeln <sup>a1,i</sup> und Kaisergemüse 		Veganes Schnitzel auf Weizenbasis <sup>a1,i,j</sup> mit Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu Salzkartoffeln und Kaisergemüse 
	<b>Zitronen-Mousse</b> g	<b>Zitronen-Mousse</b> g	<b>Zitronen-Mousse</b> g	<b>Obstschale</b>

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



\* = nicht für Diabetiker geeignet, Desserts werden entsprechend angepasst

DE-ÖKO-001

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 Phenylaliquelle, **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 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