NAME:

GPR Gesundheits- und Pflegezentrum Rüsselsheim gemeinnützige GmbH

Speiseplan mobiler Mahlzeiten-Service vom 16.11.2026 – 22.11.2026

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag **16.11.2026**	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln Puddingdessert / **G** ***~504kcal*** **Aa, C, G, I, J**	Schweineschnitzel in Rahmsoße mit Erbsen und Möhren dazu Spätzle Puddingdessert / **G** ***~508kcal*** **Aa, C, G, I**	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen und kleine Kartoffeln mit Schale Puddingdessert / **G** ***~444kcal*** **Aa, C, G**
Dienstag **17.11.2026**	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten Fruchtjoghurt / **G** ***~627kcal*** **J**	Hähnchenfilets Gärtnerin Art in Sahnesoße mit Gemüseeinlage und Langkornreis Fruchtjoghurt / **G** ***~414kcal*** **Aa, G, I**	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel Kompott Fruchtjoghurt / **G** ***~432kcal*** **6, Aa, G**
Mittwoch **18.11.2026**	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße ‚asiatischer Art' mit Langkornreis Puddingdessert / **G** ***~400kcal*** **F**	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu ‚Leipziger Allerlei' und Kartoffelklöße Puddingdessert / **G** ***~382kcal*** **C, G, I**	Vegetarischer Grüne-Bohnen Eintopf mit Brotbeilage Puddingdessert / **G** ***~306kcal*** **Aa, I**
Donnerstag **19.11.2026**	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind Fruchtjoghurt / **G** ***~495kcal*** **Aa, G**	Klopse ‚Königsberger Art' vom Schwein und Rind dazu Rote-Beete Gemüse und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / **G** ***~504kcal*** **Aa, C, G, I**	Schwäbische Maultaschen in kräftiger Brühe mit Zwiebelschmelze Fruchtjoghurt / **G** ***~545kcal*** **Aa, C, I**

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag **20.11.2026**	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen Kompott Puddingdessert / **G** ***~594kcal*** **Aa, C, G**	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree Puddingdessert / **G** ***~477kcal*** **Aa, D, G**	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese Fruchtjoghurt / **G** ***~505kcal*** **Aa, I**
Samstag **21.11.2026**	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein und Brotbeilage Fruchtjoghurt / **G** ***~599kcal*** **I, J**	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln Fruchtjoghurt / **G** ***~432kcal*** **Aa, I, J**	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren in cremiger Bergkäsesoße Puddingdessert / **G** ***~598kcal*** **Aa, C, G**
Sonntag **22.11.2026**	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle Grießdessert / **Aa, G** ***~337kcal*** **Aa, C**	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahen Soße und Hörnchen-Nudeln Grießdessert / **Aa, G** ***~548kcal*** **Aa, C, G, I**	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße und Salzkartoffeln Grießdessert / **Aa, G** ***~385kcal*** **Aa, G, I**

Inhaltsstoffe und Allergene:

1) Farbstoff	2) Konservierungsmittel	3) Antioxidationsmittel	4) Geschmacksverstärker	5) Phosphat	11) Pökelsalz
6) Süßungsmittel	7) Phenylalaninquelle	8) Gewachst	9) Geschwefelt	10) Geschwärzt	12) Schmelzsalz
Aa) Gluten Weizen	Ab) Gluten Roggen	Ac) Gluten aus Gerste	B) Krebstiere	C) Eier	D) Fisch
E) Erdnüsse	F) Sojabohnen	G) Milch	H) Schalenfrüchte	Hh) Haselnüsse	Hw) Walnüsse
I) Sellerie	J) Senf	K) Sesamsamen	L) Schwefeldioxid	M) Lupine	N) Weichtiere

Unser Betrieb steht unter ständiger Kontrolle der Lebensmittelüberwachungsbehörde. Wir salzen mit jodiertem Speisesalz.
Ihre Ansprechpartner bei uns sind, Herr Riebler und Frau Hochheimer.
Erreichbar sind wir unter der Telefonnummer: **06142/ 88 – 3000**

Das Küchenteam des GPR-Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit

