NAME:

GPR Gesundheits- und Pflegezentrum Rüsselsheim gemeinnützige GmbH

Speiseplan mobiler Mahlzeiten-Service vom 23.11.2026 – 29.11.2026

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag **23.11.2026**	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind dazu Kohlrabi-Möhren Gemüse und Kartoffelpüree Puddingdessert / **G** ***~418kcal*** **Aa, C, G, I, J**	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker Puddingdessert / **G** ***~535kcal*** **G**	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Brotbeilage Puddingdessert / **G** ***~286kcal*** **Aa**
Dienstag **24.11.2026**	Chili con Carne vom Rind mit Langkornreis Fruchtjoghurt / **G** ***~451kcal*** **I**	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel- Sahne Soße mit Brokkoli und Spiralnudeln Fruchtjoghurt / **G** ***~440kcal*** **Aa, G**	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur Fruchtjoghurt / **G** ***~576kcal*** **Aa, G, I**
Mittwoch **25.11.2026**	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße und fruchtigem Pflaumenkompott Puddingdessert / **G** ***~468kcal*** **6, Aa, C, G**	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Puddingdessert / **G** ***~547kcal*** **C, G, I**	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis Puddingdessert / **G** ***~504kcal*** **Aa, G, J**
Donnerstag **26.11.2026**	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt / **G** ***~643kcal*** **G, I, J**	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen Fruchtjoghurt / **G** ***~215kcal*** **I**	Cremiges Champignonragout mit Spätzle Fruchtjoghurt / **G** ***~460kcal*** **Aa, C, G, I**

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag **27.11.2026**	Spaghetti ‚Napoli Art' mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Puddingdessert / **G** ***~494kcal*** **Aa, C, G**	Feines Fischfrikassee vom Alaska Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage und Langkornreis Puddingdessert / **G** ***~364kcal*** **Aa, D, G, I**	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße Puddingdessert / **G** ***~740kcal*** **Aa, C, G**
Samstag **28.11.2026**	Gemüse-Kartoffel Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein und Brotbeilage Fruchtjoghurt / **G** ***~301kcal*** **11, I**	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle Fruchtjoghurt / **G** ***~376kcal*** **Aa, C**	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Möhren und Blumenkohl dazu Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt / **G** ***~352kcal*** **G, I**
Sonntag **29.11.2026**	Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsoße dazu Wirsinggemüse und Spätzle Grießdessert / **Aa, G** ***~540kcal*** **Aa, C, G, I**	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüsereis Grießdessert / **Aa, G** ***~423kcal*** **Aa, G, I, J**	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika Grießdessert / **Aa, G** ***~409kcal*** **Aa, G**

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

