NAME:

GPR Gesundheits- und Pflegezentrum Rüsselsheim gemeinnützige GmbH

Speiseplan mobiler Mahlzeiten-Service vom 30.11.2026 – 06.12.2026

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag **30.11.2026**	Geschnittene Bockwurst mit Kartoffeln in würziger Soße ‚nach Art Kartoffelsalat' mit Gurken und Dill Puddingdessert / **G** ***~500kcal*** **I, J**	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstücken Puddingdessert / **G** ***~347kcal*** **6, G**	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Puddingdessert / **G** ***~530kcal*** **C, G**
Dienstag **01.12.2026**	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt / **G** ***~514kcal*** **Aa, C, G, I, J**	Hähnchentopf mit Gemüsereis Fruchtjoghurt / **G** ***~418kcal*** **G, I, J**	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage und Brotbeilage Fruchtjoghurt / **G** ***~415kcal*** **Aa, G, I**
Mittwoch **02.12.2026**	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Puddingdessert / **G** ***~521kcal*** **Aa, C, I**	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln Puddingdessert / **G** ***~413kcal*** **G**	Gemüsepfanne 'asiatischer Art' in süß-saurer Soße mit Langkornreis Puddingdessert / **G** ***~405kcal*** **Aa, F, J**
Donnerstag **03.12.2026**	Schweinegulasch ‚Hausfrauen Art' in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / **G** ***~316kcal*** **11, Aa, G, J**	Hackröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis Fruchtjoghurt / **G** ***~468kcal*** **Aa, C, J**	Feine Gemüseauswahl mit Soße á la Hollandaise und Frühlingspüree Fruchtjoghurt / **G** ***~500kcal*** **Aa, G, J**

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag **04.12.2026**	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott Puddingdessert / **G** ***~441kcal*** **6, Aa, G**	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße dazu Kartoffelwürfel Puddingdessert / **G** ***~543kcal*** **Aa, D, G, I, J**	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln und Brotbeilage Puddingdessert / **G** ***~247kcal*** **Aa**
Samstag **05.12.2026**	Klassischer Hühnersuppentopf mit Brotbeilage Fruchtjoghurt / **G** ***~361kcal*** **Aa, G, I**	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren dazu Spiralnudeln Fruchtjoghurt / **G** ***~507kcal*** **Aa, C, I, J**	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel dazu bunte Bandnudeln Fruchtjoghurt / **G** ***~387kcal*** **Aa, C, G, I**
Sonntag **06.12.2026**	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln Grießdessert / **Aa, G** ***~391kcal*** **Aa, G**	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Hausmacher-Spätzle Grießdessert / **Aa, G** ***~504kcal*** **Aa, C, G, I, J**	Reibekuchen mit Apfelmus Grießdessert / **Aa, G** ***~532kcal*** **Aa, C**

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 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

