Krankenhaus St. Lukas
Krankenhaus des Landkreises Kelheim

Mittagessen vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	Käsecremesuppe[1,27,7] Hähnchenbrust, Curryfrüchtesoße[1,15,27,43,6,7], Mandelreis[32,8], Broccoli Rote Grütze Sahne[7]	Broccolirahmsuppe[1,15,27,6,7] Schlemmerfilet Fisch[1,27,4,7], Zitronen - Dillsauce[1,27,7], Petersilienkartoffeln[7], Blattsalat Senf-Dressing[10,9] Mousse au Chocolat[7]	Kürbiscremesuppe[17] Rindfleisch gekocht[10,9], Meerrettichsauce[1,12,15,17,18,19,27,7], Kartoffeln, Wirsinggemüse[1,27,7] Obst[21,43]	Tomatencremesuppe[1,27,7] Tellerschaschlik[24], Reis, Gurkensalat[15,18,7] Obstgarten[7]	Nudelsuppe[1,27,3] Scholle gebacken[1,27,4], Remoulade[10,15,16,17,23,3], Kartoffelsalat[10] Vanillesahnepudding[15,7]	Champignonsuppe[1,15,27,6,7] Schinkennudel[1,16,17,18,22,27,9], Tomatensauce[1,27], Salat Grün Italian Dressing[10,9] Schokosahnepudding[7]	Hochzeitssuppe[1,27,3,7,9] Spießbraten[16,17,22], Bratensauce[9], Semmelknödel[1,16,17,27,29,3,7], Speckbohnen[16,17,18] Fruchtjoghurt[43,7]
Menü II	Champignonsuppe[1,15,27,6,7] Putengeschnetzeltes, Reis Fruchtcocktail[15,43]	Broccolirahmsuppe[1,15,27,6,7] Fischfilet LVK[4], Bechamelssauce LVK[1,15,27,6,7], Kartoffeln, Blattsalat Dressing LVK Schokosahnepudding Diät[24,25,7]	Kürbiscremesuppe[17] Rindfleisch gekocht[10,9], Bratensauce LVK, Kartoffeln, Wachsbrechbohnen Banane[43]	Zucchinisuppe Tortellini[1,27,7], Bechamelssauce LVK[1,15,27,6,7], Gurkensalat[15,18,7] Dressing LVK Obstgarten[7]	Karottensuppe[1,15,27,6,7] Fischfilet LVK[4], Petersiliensauce LVK[1,15,27,6,7], Reis, Karottensalat LVK[12,17,19,23] Vanillesahnepudding[15,7]	Champignonsuppe[1,15,27,6,7] Schinkennudel LVK[1,16,17,18,22,27], Petersiliensauce LVK[1,15,27,6,7], Salat Grün Dressing LVK Schokosahnepudding[7]	Selleriecremesuppe[1,27,9] Gemüseplatte LVK[9], Kräutersoße LVK[1,15,27,6,7], Salzkartoffeln Fruchtjoghurt[43,7]
Vegetarisch	Käsecremesuppe[1,27,7] , Fingernudeln[1,27,3,7], Sauerkraut Rote Grütze Sahne[7]	Broccolirahmsuppe[1,15,27,6,7] Blumenkohl Backteig[1,27,3], Kartoffeln Mousse au Chocolat[7] Kräuterquark[7]	Kürbiscremesuppe[17] Kaiserschmarrn[1,27,3,7] Apfelmus[17,43] Obst[21,43] Zimt Zucker	Tomatencremesuppe[1,27,7] Tortellini[1,27,7], Bechamelsauce[1,27,7], Gurkensalat[15,18,7] Obstgarten[7]	Nudelsuppe[1,27,3] Apfelküchle[1,27,7], Zimtsoße Vanillesahnepudding[15,7]	Champignonsuppe[1,15,27,6,7] Gemüsenudelpfanne[1,27,9], Tomatensauce[1,27], Salat Grün Italian Dressing[10,9] Schokosahnepudding[7]	Selleriecremesuppe[1,27,9] Gemüseplatte[7], Hollandaise[1,27,3,7,9], Salzkartoffeln Fruchtjoghurt[43,7]

1 = enth. Gluten, 10 = enth. Senf, 12 = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoff, 17 = mit Antioxidationsmittel, 18 = mit Geschmacksverstärker, 19 = geschwefelt, 21 = gewachst, 22 = mit Phosphat, 23 = mit Süßungsmittel, 24 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 25 = enth. eine Phenylalaninquelle, 27 = enth. Weizen, 28 = enth. Roggen, 29 = enth. Gerste, 3 = enth. Ei, 30 = enth. Hafer, 32 = enth. Mandeln, 38 = enth. Pistazie, 4 = enth. Fisch, 40 = mit Schwein oder tier. Fe, 43 = Fructose, 44 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 6 = enth. Soja, 7 = enth. Milch einschl. Laktose, 8 = enth. Schalenfrüchte, 9 = enth. Sellerie

Bei allen Gerichten kann die Portionsgröße ausgewählt werden; für insulinpflichtige Diabetiker gibt es eine individuelle BE-Aufteilung

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit! Änderungen sind vorbehalten!

Abendessen vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

Krankenhaus St. Lukas
Krankenhaus des Landkreises Kelheim

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	2 Mischbrot[1,27,28,29] Wurst-Käseaufschnitt[16,17,18,22,32,38,40,44,7,8] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] gekochter Schinken[16,17,18,22] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Butter 20gr[7], Fleischsalat[1,10,15,16,18,22,23,27,3,40]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Kalbfleischwurst[16,22,32,38,8] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Bratheringsröllchen mit Zwiebel[1,10,27,4] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Gegrillte Putenbrust[16,17,18,22] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Salami-Käseteller[16,17,18,40,7] Butter 20gr[7]
Menü II	2 Mischbrot[1,27,28,29] Champignonlyoner[16,22,40] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Streichwurstteller[16,40] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Gelbwurst[18,22,40] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Paprikawurst[16,22,40] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Edamer 40%[44,7] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Kalbskäse[22] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Salami-Käseteller[16,17,18,40,7] Butter 20gr[7]
Vegetarisch	2 Mischbrot[1,27,28,29] Butter 20gr[7], Tomate Mozzarella[7]	2 Vollkornbrot[1,27,28,29,30] Butter 20gr[7], Salatplatte mit Käsestreifen[15,16,3,7,9] Dressing Essig- Öl	2 Mischbrot[1,27,28,29] Butter 20gr[7] Fruchtquark Pfirsich[43,7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Frischkäse natur[7] Butter 20gr[7]	2 Mischbrot[1,27,28,29] Butter 20gr[7], Nudelsalat bunt[1,10,15,16,17,3,7]	Milchreis Abend[7] Apfelmus[17,43] Zimt Zucker	2 Mischbrot[1,27,28,29] Gouda 50%[44,7] Butter 20gr[7]

1 = enth. Gluten, 10 = enth. Senf, 12 = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoff, 17 = mit Antioxidationsmittel, 18 = mit Geschmacksverstärker, 19 = geschwefelt, 21 = gewachst, 22 = mit Phosphat, 23 = mit Süßungsmittel, 24 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 25 = enth. eine Phenylalaninquelle, 27 = enth. Weizen, 28 = enth. Roggen, 29 = enth. Gerste, 3 = enth. Ei, 30 = enth. Hafer, 32 = enth. Mandeln, 38 = enth. Pistazie, 4 = enth. Fisch, 40 = mit Schwein oder tier. Fe, 43 = Fructose, 44 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 6 = enth. Soja, 7 = enth. Milch einschl. Laktose, 8 = enth. Schalenfrüchte, 9 = enth. Sellerie

Bei allen Gerichten kann die Portionsgröße ausgewählt werden; für insulinpflichtige Diabetiker gibt es eine individuelle BE-Aufteilung

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit! Änderungen sind vorbehalten!