

SPEISEKARTE

FÜR UNSERE WAHLELEISTUNGSPATIENT*INNEN



**SEHR GEEHRTE PATIENTIN,
SEHR GEEHRTER PATIENT,**

Herzlich willkommen im Universitätsklinikum Freiburg!

Wir freuen uns, Ihnen neben medizinischer Hilfe, fachkompetenter Pflege und individueller Aufmerksamkeit auch eine abwechslungsreiche und ausgewogene Verpflegung anbieten zu können. Ihre Speisen werden für Sie täglich vor Ort mit größter Sorgfalt und nach höchsten Qualitätsstandards zubereitet. Neben dem vielseitigen und individuellen Speisenangebot zum Frühstück, Mittag- und Abendessen, bieten wir Ihnen auch für den kleinen Hunger zwischendurch den passenden Snack an. Unsere geschulten Mitarbeiter*innen unterstützen Sie gerne bei der Auswahl und stehen Ihnen für Fragen zur Verfügung.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND GUTE BESSERUNG!



IHRE *GETRÄNKEAUSWAHL*

Kaltgetränke

- Apfelsaftschorle
- Orangensaft
- Johannisbeersaftschorle
- Tomatensaft
- Mango-Smoothie
- Mineralwasser / stilles Wasser

BIO TEESPEZIALIÄTEN AUS DEM HAUSE TEEKANNE

- Mount Darjeeling (Schwarztee)
- Wild Berry Wonder (Früchtetee)
- Queen Camomile (Kamille)
- Sound of Alps (Kräutertee)
- Cool Pepper Mint (Pfefferminztee)
- Fruit Melody (Früchtetee)

KAFFEESPEZIALITÄTEN

- Kaffee Crema
- Cappuccino
- Espresso
- Milchkaffee
- Latte Macchiato

KALTE ODER WARME MILCHGETRÄNKE

- frische Milch
- heiße Schokolade
- heiße Milch



IHRE *FRÜHSTÜCKSAUSWAHL*

Brot- und Brötchenauswahl vom regionalen Bäcker

- Croissant
- Kürbisweck
- Laugengebäck
- Bio Vollkorn Weck
- Bio Dinkelweck
- Bio Emmerbrot
- Winzerkasten



Brotaufstrich

- Meggle Markenbutter
- Qualitätsmargarine
- Faller Konfitüre:
Kirsche, Aprikose, Erdbeere, Zwetschge
- Langnese Honig
- Nutella
- Le Parfait Vegetarische Pastete

Wurstspezialitäten

- Schwarzwälder Schinken
- geräucherter Putenschinken
- Markgräfler Salami
- Rügenwalder Teewurst
- Schwarzwaldhof Landjäger

Käsespezialitäten

- Bio-Gouda
- Philadelphia Frischkäse (natur, Kräuter)
- Ziegenfrischkäse
- Saint Albray - französischer Weichkäse
- Bergkäse



Extras

- Schwarzwaldmilch Birchermüsli
- Schwarzwaldmilch Bio Naturjoghurt
- Schwarzwaldmilch Jogi Fruchtjoghurt
- Kellogg's Cornflakes
- Popp Eiersalat
- saisonale Obstauswahl



MITTAGESSEN IN BUFFETFORM

Täglich wechselnde Suppe 🌿



Stellen Sie sich Ihr Mittagsmenü nach Ihren individuellen Wünschen an unserem Buffet zusammen.

Es stehen Ihnen täglich verschiedene Hauptgerichte, Beilagen und Salate zur Auswahl.



Dessertauswahl

- Frischer Obstsalat
- Ehrmann Früchtequark
- Müller Milchreis

WOCHE 1

Montag

Schweinegulasch mit Pilzen
Palatschinken mit Nuss-Nougat Füllung 🌿

Dienstag

Fischragout mit Kabeljau und Lachs
Süßkartoffel-Tikka-Masala
(Süßkartoffel-Gemüsepfanne in Tomaten-Kokos-Soße) 🌿

Mittwoch

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Käsespätzle 🌿

Donnerstag

Chili con Carne
(mit Rindfleisch, Mais, Jalapenos, Kidneybohnen)
Frikassee „Chicken Style“
(mit Karotten, Spargel, Erbsen) 🌿

Freitag

Gebratenes Lachsfilet
Vegane Paella
(Reispfanne mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln) 🌿

Samstag

Putenröllchen mit Spinat
Tortellini verdura
(grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung) 🌿

Sonntag

Geschmorte Rinderroulade
Gemüse-Mais-Frittata
(mit Süßkartoffel, Paprika, Kokos) 🌿

MITTAGESSEN IN BUFFETFORM

Täglich wechselnde Suppe 



Stellen Sie sich Ihr Mittagsmenü
nach Ihren individuellen Wünschen
an unserem Buffet zusammen.

Es stehen Ihnen täglich verschiedene
Hauptgerichte, Beilagen und Salate zur Auswahl.



Dessertauswahl

- Frischer Obstsalat
- Ehrmann Früchtequark
- Müller Milchreis

WOCHE 2

Montag

Königsberger Klopse
Orientalisches Auberginencurry 
(mit Tomaten, Kichererbsen, Rosinen)

Dienstag

Kabeljaufilet
Gemüsepfanne „Provenzal“ 
(mit Zucchini, Aubergine, Paprika)

Mittwoch

Rinderbraten
Gemüse-Kartoffelgulasch 
(mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch, Kürbis)

Donnerstag

Putenmedaillons gebraten
Linsen-Gemüsebolognese 
(mit Zucchini, Aubergine, Paprika)

Freitag

Seelachsfilet gebraten
Chili sin Carne 
(mit Sonnenblumenkernen)

Samstag

Sauerbraten
Asiatisches Gemüsecurry (mit geräuchertem Tofu) 

Sonntag

Tafelspitz vom Rind
Wirsingroulade 
(cremig gefüllt, mit Karotten, Sellerie)

IHRE *KUCHENAUSWAHL*

*Täglich wechselnde
Kuchenauswahl und Gebäck
der hauseigenen Konditorei*

- Muffins
- Bienenstich
- Obstschnitte
- Zitronen-Rührkuchen
- Nusszopf
- Marmorkuchen
- Schwarzwälder Kirschschnitte



AUSWAHL ABENDESSEN

Brot- und Brötchenauswahl vom regionalen Bäcker

- Kürbisweck
- Bio Vollkorn Weck
- Bio Dinkelweck
- Laugengebäck
- Bio Emmerbrot
- Winzerkasten



Wurstspezialitäten

- Schwarzwälder Schinken
- Schwarzwaldhof Landjäger
- Markgräfler Salami
- geräucherter Putenschinken
- Rügenwalder Teewurst

Brotaufstrich

- Meggle Markenbutter
- Qualitätsmargarine
- Faller Konfitüre:
Sauerkirsch, Himbeere, Aprikose,
Erdbeere, Zwetschge
- Langnese Honig
- Nutella
- Le Parfait
Vegetarische Pastete

Käsespezialitäten

- Bio-Gouda
- Philadelphia Frischkäse
(natur, Kräuter)
- Ziegenfrischkäse
- Saint Albray
französischer Weichkäse
- Bergkäse



Extras

- eingelegte Oliven
- Essiggurken
- Mini-Mozzarella
- Partyfrikadellen
- Antipasti – eingelegte
Gemüsevariationen



Hauptkomponenten

Antipasti – eingelegte Gemüsevariationen
 Asiatisches Gemüsecurry (mit geräuchertem Tofu)
 Bechamelsoße
 Bergkäse
 Bienestich
 Bio Bauernbrot
 Bio Dinkelweck
 Bio Emmerbrot
 Bio Fusilli
 Bio Gouda
 Bio Penne
 Bio Vollkornweck
 Blattspinat
 Brandt Zwieback
 Bratensoße
 Cappuccino
 Chili sin Carne (mit Sonnenblumenkernen)
 Cous-Cous
 Croissant
 Dillssoße
 Ehrmann Früchtequark
 Eingelegte Oliven
 Erbseneintopf
 Essiggurken
 Farfalle Tricolore
 Fischragout (mit Kabeljau und Lachs)
 Frikassee „Chicken Style“ (mit Karotten, Spargel, Erbsen)
 Frische Milch
 Frischer Obstsalat
 Gebratenes Lachsfilet
 Geflügelleberwurst, fein
 Gefüllte Putenröllchen (mit Spinat)
 Gemüse-Kartoffelgulasch (mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch, Kürbis)
 Gemüse-Mais-Frittata (mit Süßkartoffel, Paprika, Kokos)
 Geräucherter Putenschinken
 Geschmorte Rinderroulade
 Hähnchengeschnetzeltes (in Champignonrahmsoße)
 Heiße Milch
 Heiße Schokolade
 Kabeljaufilet
 Kapernsoße
 Kartoffeleintopf
 Kartoffelpüree
 Käsespätzle
 Kellogg's Cornflakes
 Königsberger Klopse
 Kürbisweck
 Latte Macchiato
 Laugengebäck

Allergene/Zusatzstoffe

2
 3 J M
 G
 G
 1 A D D1 G H H1
 D D1 D2 D3 D4
 D D1 D3 D5
 D D1 D2 D3 D4 D5 G
 D D1
 G
 D D1
 D D1 L
 G
 D D1 D3 G M
 J
 G
 M
 3 D D1 M H H1
 1 A D D1 G
 G
 G
 2 3
 J K
 K
 D D1
 C G
 D D4 G
 G
 3
 G
 2 3
 D D1 G
 K
 M
 2 3 8 K
 2 3 K
 G K M
 G
 G
 C
 G
 J M
 G
 A D D1 D5 G
 D D3
 D D1 D4 K
 D D1 D2 D3
 G
 D D1 G

 = Vegan

 = Vegetarisch

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff
 2=Konservierungsstoff
 3=Antioxidationsmittel
 4= Geschmacksverstärker
 5 = Geschwefelt
 6=gewachst
 8= Phosphat
 9=Süßungsmittel

Hauptallergene:

A=Ei
 B= Erdnüsse
 C=Fisch
 D=glutenhaltiges Getreide (D1=Weizen)
 D2= Roggen
 D3= Gerste
 D4= Hafer
 D5 = Dinkel
 G=Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
 E=Krebstiere
 H=Schalenfrüchte (H7=Pistazien)
 H1=Mandeln
 H2=Haselnüsse
 H4= Cashewnüsse
 I=Schwefeldioxid/Sulfite
 J=Sellerie
 K=Senf
 L= Sesam
 M= Soja
 *= multiallergen

Hauptkomponenten

Linsen-Gemüsebolognaise (mit Karotten, Sellerie, Lauch)
 Linseneintopf
 Markgräfer Salami
 Marmorkuchen
 Meerrettichsoße
 Meggle Markenbutter
 Milchkaffee
 Mini-Mozzarella
 Muffins
 Müller Milchreis
 Müsli
 Nusszopf
 Nutella
 Obstsnitte
 Orientalisches Auberginencurry (mit Tomaten, Kichererbsen, Rosinen)
 Paella (Reispfanne mir Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebel)
 Palatschinken mit Nuß-Nougat Füllung
 Partyfrikadellen
 Philadelphia (Natur, Kräuter)
 Popp Eiersalat
 Qualitätsmargarine
 Rügenwalder Teewurst
 Saint Albray – französischer Weichkäse
 Saisonale Obstauswahl
 Schwarzwälder Schinken
 Schwarzwälderkirschsnitte
 Schwarzwaldhof Landjäger
 Schwarzwaldmilch Bio Naturjoghurt
 Schwarzwaldmilch Birchermüsli
 Schwarzwaldmilch Fruchtjoghurt
 Schweinegulasch mit Pilzen
 Seelachsfilet gebraten
 Semmelknödel
 Smoothies
 Spaghetti
 Spätzle
 Süßkartoffel-Tikka-Masala (Süßkartoffel-Gemüsepfanne in Tomaten-Kokos-Soße)
 Tomatensaft
 Tomatensuppe rustikal
 Tortellini verdura (grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung)
 Vanillesoße
 Vollkornspirelli
 Wasa Knäckebrötchen
 Wellennudeln
 Wirsingroulade (cremig gefüllt mit Karotten, Sellerie)
 Ziegenfrischkäse
 Zitronen-Rührkuchen
 Zwiebelsoße

Allergene/Zusatzstoffe

J
 J
 2 3
 A D D1 G D D5 H H1 H2 M
 3 G I
 G
 G
 3 G
 A D D1 G H H1 M
 1 A G
 D D1 D2 D3 D4
 1 A D D1 G H H2
 3 G H2 M
 1 A D D1 G H H1 I
 M
 7
 A D D1 G H H2
 A D D1
 G
 3 A K M
 1
 2 3
 1 G
 6
 2 3 K
 1 A D D1 G M
 1 2 3 4
 G
 D D1 D4 G H H2
 G
 K
 C
 8 A D D1 D3 G
 1
 D D1
 A D D1 D5
 M
 J
 J
 D D1 J
 G
 G
 D D1
 D D2 G
 D D1
 G J
 2 G
 A D D1 G D D5 H H1
 K

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff
 2=Konservierungsstoff
 3=Antioxidationsmittel
 4= Geschmacksverstärker
 5 = Geschwefelt
 6=gewachst
 8= Phosphat
 9=Süßungsmittel

Hauptallergene:

A=Ei
 B= Erdnüsse
 C=Fisch
 D=glutenhaltiges Getreide (D1=Weizen)
 D2= Roggen
 D3= Gerste
 D4= Hafer
 D5 = Dinkel
 G=Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
 E=Krebstiere
 H=Schalenfrüchte (H7=Pistazien)
 H1=Mandeln
 H2=Haselnüsse
 H4= Cashewnüsse
 I=Schwefeldioxid/Sulfite
 J=Sellerie
 K=Senf
 L= Sesam
 M= Soja
 *= multiallergen

Stand bei Drucklegung

Herausgeber: Universitätsklinikum Freiburg | ©2023

Redaktion: Geschäftsbereich Patienten

Gestaltung: Medienzentrum

Fotos: ©user14908974 - freepik.com, © timolina - Adobe Stock, ©Racool_studio - freepik.com,

©@freepik - freepik.com, ©bublikhaus - freepik.com,