



© fotolia.com / Jacek Chabraszewski

| Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Frühstück |              |             |
|---|--------------|-------------|
| Hauptkomponenten                              | Zusatzstoffe | Allergene   |
| Brötchen hell                                 |              | D D1 D3     |
| Brotpaket Grau                                |              | D D1 D2 D3  |
| Brotpaket Vollkorn                            |              | D D1 D2 D3  |
| Brotpaket Weiß                                |              | D D1 G      |
| Butter 10g                                    |              | G           |
| Einback                                       |              | A D D1 G    |
| Frischkäse                                    |              | G           |
| Frühstückswurst 30g                           | 2 3 4 8      | J K         |
| Gouda 48%                                     |              | G           |
| Halbfettmargarine 10g                         | 1            |             |
| Kakaopulver 1Port.                            |              | G           |
| Margarine 10g                                 | 1 3          |             |
| Milch Kalt                                    |              | G           |
| Nuß-Nugat-Creme                               |              | G H H2      |
| Pack Knäckebrot VK                            |              | D D2        |
| Pack Zwieback                                 |              | D D1 D3 G M |
| Quark natur port.                             |              | G           |

| Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Dessert |              |                  |
|---|--------------|------------------|
| Hauptkomponenten                            | Zusatzstoffe | Allergene        |
| Gebäck                                      | 1 2 3 8 9    | A D D1 G H H1 H2 |
| Milchdessert regional                       | 1            | G                |
| Naturjoghurt 1,5%                           |              | G                |
| Obst ME                                     | 6            |                  |
| Pudding                                     |              | G                |

### Allergenkennzeichnung

Wir sind ein Großbetrieb, in dem viele verschiedene Zutaten verarbeitet werden. Darum ist eine Kreuzkontamination mit ungewollten Zutaten nicht auszuschließen. Alle Speisen können Spuren der 14 Hauptallergene (A-N, siehe Legende) enthalten.

Wenn bei Ihnen ausgeprägte allergische Reaktionen auf einzelne Lebensmittel auftreten, informieren Sie bitte in Ihrem eigenen Interesse das Pflegepersonal.

Dieses wird die Information an die Küche weiterleiten. Hier wird Ihre Menüauswahl entsprechend beurteilt oder ggf. Speisen separat zubereitet.

\* Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe haben, werden in der Tabelle nicht aufgeführt

### Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente

Fi = Fisch, Ge = Geflügel, Ka = Kalb, La = Lamm, Ri = Rind, Sc = Schwein, Ve = Vegetarisch, Wi = Wild

| Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Mittag |              |                 |
|--|--------------|-----------------|
| Hauptkomponenten                           | Zusatzstoffe | Allergene       |
| 2 Fleischbällchen                          |              | A D1            |
| 4 Bio-Kartoffelpuffer                      | 3            | A D D1          |
| Apfelmus                                   | 3            |                 |
| Bio-Bulgur                                 |              | D D1 J          |
| Bio-Linsengemüse                           | 3            | I J K           |
| Bio-Vollkornnudeln                         |              | D D1            |
| Blattsalat (Essig/Öl)                      | 3            | I K             |
| Blattsalat (Jogisoße)                      | 3 9          | A D D1 G I K    |
| Blattsalat DGE-E/Ö(K)                      | 3            | I K             |
| Blattsalat DGE-E/Ö(S)                      | 3            | I K             |
| Blattsalat DGE-Jogi(S)                     | 3 9          | A D D1 G I K    |
| bunte Nudeln                               |              | D D1            |
| bunte Nudeln                               |              | D D1            |
| Eieromelette LK veg                        | 8            | A G             |
| Fischfilet gedünstet                       |              | C D D3 J        |
| Fischragout                                | 8            | A C G J         |
| Geflügelsoße                               | 8            |                 |
| Gemüsecurry                                | 2            | K               |
| Gemüserisotto                              | 2            | G H H4 J        |
| ger. Hartkäse 32%                          | 2            | A G             |
| Hacksteak                                  |              | D D1 G          |
| Hähnchenbrustfilet                         |              | D D1 J          |
| Helle Soße                                 | 8            | G               |
| Kapernsoße                                 | 8            | A G             |
| Kartoffelpüree                             |              | G               |
| Kürbis-Kartoffelpfanne                     |              | J K             |
| Naturjoghurt 1,5%                          |              | G               |
| Pesto-Käsesoße                             | 8            | G H H4          |
| Putengeschnetzeltes                        |              | G               |
| Quark-Griess-Auflauf                       | 3            | A D D1 G        |
| Rahmsoße                                   |              | G               |
| Sahnesoße                                  | 8            | A G             |
| Sauerkirschsoße                            | 1            |                 |
| Schnitzel vegetarisch                      | 1 8          | A D D1 D4 G     |
| Schweinebraten gefüllt                     | 4 8          | A D D1 D2 K     |
| Spätzle                                    |              | A D D1          |
| Spätzle DGE                                |              | A D D1          |
| Tom.soße"mediterran"                       | 2            |                 |
| Tortellini Ricotta+Spi                     |              | D D1 G          |
| veg.Geschnetz. "Gyros"                     | 2 9          | G M             |
| VK-Nudelgemüsepfanne                       | 3 8          | A D D1 D4 G J K |
| weiße Kräutersoße                          | 8            | A G             |
| Wienerle 1 Stück                           | 2 4 8        | J K             |

### Verwendete Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = gewachst, 7 = geschwärzt, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = Phenylalanin, 11 = Lachsersatz, 12 = chininhaltig

| Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Abend |              |                  |
|---|--------------|------------------|
| Hauptkomponenten                          | Zusatzstoffe | Allergene        |
| Brotpaket 3,5 KHE                         |              | D D1 D2 D3 G L   |
| Brotpaket gemischt                        |              | D D1 D2 D3 D4 D5 |
| Brotpaket Grau                            |              | D D1 D2 D3       |
| Brotpaket Vollkorn                        |              | D D1 D2 D3       |
| Brotpaket Weiß                            |              | D D1 G           |
| Butter 10g                                |              | G                |
| Halbfettmargarine 10g                     | 1            |                  |
| Margarine 10g                             | 1 3          |                  |
| Milch Kalt                                |              | G                |
| Pack Knäckebrot VK                        |              | D D2             |
| Pack Zwieback                             |              | D D1 D3 G M      |

### Weitere Komponenten

| Hauptkomponenten       | Zusatzstoffe | Allergene  |
|------------------------|--------------|------------|
| angemachter Quark 40g  |              | G          |
| Bas.-Tom.creme 40g     |              | G          |
| Bierschinken 45g       | 2 3          | K          |
| Brotpaket Vollkorn     |              | D D1 D2 D3 |
| Bunter Bohnensalat     | 2 3          | I          |
| Butter 10g             |              | G          |
| Camembert 25g          |              | G          |
| Camembert 25g          |              | G          |
| Camembert 50g          |              | G          |
| Couscous-Salat m.Hirt. | 3 9          | D G I K    |
| Curryfruchtfr.käse 40g | 1 2 9        | G K        |
| Edelgemüsesalat        | 3            | I K        |
| Eiersalat              | 3 9          | A G K      |
| Emmentaler 30%         |              | G          |
| Essiggurke             | 2 9          |            |
| Geflügelleberwurst 25g | 2 3 4 8      | J K        |
| Geflügelpastete 50g    | 2 3 8        | H H7 K     |
| Geflügelsülze 45g      | 2 3          |            |
| Gouda                  |              | G          |
| Grie.Salat m. Hirtenk. | 3 9          | G I        |
| Halbfettmargarine 10g  | 1            |            |
| Hüttenkäse 40g         |              | G          |
| Karottensalat          | 2 3 9        | I          |
| Kürbisgarnitur         | 9            |            |
| Maasdamer 40g          |              | G          |
| Makrelenfilet geräuch. |              | C          |
| Obst                   | 6            |            |
| Peters.frischkäse 40g  |              | G          |
| Rote Betesalat m.Apfel | 9            |            |
| Senf                   |              | K          |
| Senfgurken             | 3 9          | K          |
| Tomatenlyoner (Ge) 45g | 2 3 8        | K          |

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

### Hauptallergene:

A= Ei, B= Erdnüsse, C= Fisch, D= Glutenhaltiges Getreide D1= Weizen, D2= Roggen, D3= Gerste, D4= Hafer, D5= Dinkel, D6=Kamut, D7= Hybridstämme davon, E= Krebstiere, F = Lupinen, G= Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), H= Schalenfrüchte, H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse, I = Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration >10mg/kg) oder 10mg/l), J= Sellerie, K= Senf, L= Sesamsamen, M= Soja, N= Weichtiere

## Menüplan KW 48

## 25. November - 1. Dezember 2024

| Name | Station | Zimmer |
|------|---------|--------|
|------|---------|--------|

### Sehr geehrte Patient\*innen,

Mit unserem Speiseplan bieten wir Ihnen einige Auswahlmöglichkeiten bei den Mahlzeiten an. Zum Frühstück können Sie zwischen verschiedenen Komponenten wählen. Beim Mittag- und Abendessen wählen Sie zwischen drei verschiedenen Menüs, die der Jahreszeit angepasst sind.

Die Mahlzeiten werden hier im Hause zeitnah zubereitet. Bei der Zusammenstellung unserer Speisen achten wir auf Regionalität, Ausgewogenheit und Vielfaltigkeit unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse.

Durch unsere erfolgreiche **DGE Zertifizierung** erfüllen wir unseren Qualitätsanspruch ihnen eine nährstoffoptimierte Vollverpflegung anzubieten. Wir möchten zu Ihrem Wohlbefinden und Ihrer Genesung beitragen. Für eine gesundheitsfördernde und ausgewogene Vollverpflegung empfehlen wir Ihnen unsere DGE-Menüvorschläge zum Frühstück, Mittagessen und Abendessen.

Weitere Informationen was und wieviel davon täglich zu einer gesundheitsfördernden Ernährung gehört, finden Sie in unserer

Patient\*inneninformation "Vollwertig essen + trinken nach den 10 Regeln der DGE"

Bitte teilen Sie unseren Menüassistenten oder der Pflege mit, welches Menü Sie anfordern möchten. Ihr Wunsch wird an die Küche weitergeleitet.

Falls der behandelnde Arzt eine spezielle Kost angeordnet hat, bestehen für Sie eventuell Einschränkungen bei der Auswahl. Wir wünschen Ihnen gute Besserung.

Das Verpflegungs-Team

## Frühstück

\* Die Menülinie mit dem Station Ernährung-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

| DGE-zertifiziertes-Menü * | 2 Scheiben Vollkornbrot, 10 g Halbfettmargarine, 2 x 1/2 Scheibe Gouda (48% Fett i. Tr.) und 1x Frischkäse (34% Fett i. Tr.), 1 Stück Obst und 1 Stück Tomate |  |  |  |
|---------------------------|---|--|--|--|
| <b>Getränke</b>           | <input type="checkbox"/> Bohnenkaffee   | <input type="checkbox"/> Kaffee entkoffeiniert | <input type="checkbox"/> Hagebuttentee                 | <input type="checkbox"/> Kakaopulver           |
|                           | <input type="checkbox"/> kalte Milch  | <input type="checkbox"/> Schwarztee            | <input type="checkbox"/> Fencheltee                    | <input type="checkbox"/> Pfefferminztee        |
|                           | <input type="checkbox"/> Kamillentee  | <input type="checkbox"/> Früchtetee            | <input type="checkbox"/> Grüner Tee                    | <input type="checkbox"/> Kräutertee            |
|                           | <input type="checkbox"/> Malventee  |  |  |  |
| <b>Backwaren</b>          | <input type="checkbox"/> Brötchen   | <input type="checkbox"/> Weißbrot              | <input type="checkbox"/> Einback                       | <input type="checkbox"/> Knäckebrot (Vollkorn) |
|                           | <input type="checkbox"/> Vollkornbrot   | <input type="checkbox"/> Graubrot              | <input type="checkbox"/> Zwieback                      |  |
| <b>Belag</b>              | <input type="checkbox"/> Konfitüre  | <input type="checkbox"/> Honig                 | <input type="checkbox"/> Nuß-Nugat-Creme               | <input type="checkbox"/> Quark 20% Fett i. Tr. |
|                           | <input type="checkbox"/> Wurst  | <input type="checkbox"/> Frischkäse            | <input type="checkbox"/> Schnittkäse ≤ 50% Fett i. Tr. | <input type="checkbox"/> Butter                |
|                           | <input type="checkbox"/> Margarine  | <input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine    |  |  |
| <b>Zwischenmahlzeit</b>   | <input type="checkbox"/> Naturjoghurt 1,5%  | <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt         | <input type="checkbox"/> Obst                          |  |

# Mittagsangebot

\*Die Menülinie mit dem Station Ernährung-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

|                   | DGE-zertifiziertes Menü *   | Menü 1 (ohne Einschränkung)  | Menü 2 (leicht verträglich)   | Menü 3 (vegetarisch)  |
|-------------------|---|--|---|---|
| <b>Montag</b>     | Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen<br>Linsengemüse mit Bio-Linsen, Karotte, Sellerie, Lauch<br>Spätzle<br>Naturjoghurt 1,5% Fett<br>Ve  | 1 Wienerle<br>Linsengemüse mit Bio-Linsen, Karotte, Sellerie, Lauch<br>Spätzle<br>Sc, Ri   | Hacksteak<br>braune Kräutersoße<br>Kartoffelpüree<br>Broccoligemüse<br>Ri Sc                                    | Blattsalat mit Essig/Rapsöl<br>Vollkornnudelpfanne mit vegetarischen Würfeln, Lauch<br>Karotten, Paprika, Zwiebeln, Sellerie<br>Tomatensoße<br>Ve   |
| <b>Dienstag</b>   | Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen<br>Fischragout mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini<br>Bio-Kartoffeln<br>Pariser Karotten<br>Naturjoghurt 1,5% Fett<br>Fi                                 | Blattsalat mit Joghurdressing gefüllte Paprika (mit Hackfleisch-Zwiebelfüllung)<br>Bio-Kartoffeln<br>Tomatensoße<br>Ri, Sc                             | Fischragout (mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini)<br>Reis<br>Pariser Karotten<br>Fi                       | Blattsalat mit Joghurdressing<br>Gemüsecurry mit Zucchini, Tomate, Zwiebeln, Kokos<br>Reis<br>Ve  |
| <b>Mittwoch</b>   | Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen<br>Gemüserisotto mit Erbsen, Zwiebeln, Karotte<br>Sellerie, Lauch<br>Schnitzel vegetarisch (enthält Weizen, Milch, Ei)<br>Naturjoghurt 1,5% Fett<br>Ve                 | Blattsalat mit Essig/Rapsöl<br>Gemüserisotto mit Erbsen, Zwiebeln, Karotte<br>Sellerie, Lauch<br>Schnitzel vegetarisch enthält Weizen, Milch, Ei<br>Ve | Hähnchenbrustfilet<br>Bratensoße<br>Bio-Bulgur (mit Sellerie, Karotten, Zucchini)<br>Blumenkohlgemüse<br>Ge     | Blattsalat mit Essig/Rapsöl<br>4 Bio-Kartoffelpuffer<br>Bio-Apfelmus<br>Ve  |
| <b>Donnerstag</b> | Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen<br>Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln<br>Broccoligemüse<br>Naturjoghurt 1,5% Fett<br>Ge  | Blattsalat mit Joghurdressing<br>Quark-Griess-Auflauf mit Äpfel<br>Sauerkirschoße<br>Ve  | Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln<br>Broccoligemüse<br>Ge  | Blattsalat mit Joghurdressing<br>Kürbis-Kartoffelpfanne (mit Karotten, Sellerie, Lauch)<br>Sahnesoße<br>Ve  |
| <b>Freitag</b>    | Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen<br>Seelachsfilet gedünstet<br>weiße Kräutersoße<br>Bio-Kartoffeln<br>Marktgemüse<br>Blumenkohl, Karotten, Broccoli<br>Naturjoghurt 1,5% Fett<br>Fi               | Seelachsfilet gedünstet<br>weiße Kräutersoße<br>Bio-Kartoffeln<br>Marktgemüse<br>Blumenkohl, Karotte, Broccoli<br>Fi                                   | Blattsalat mit Essig/Rapsöl<br>2 Fleischbällchen<br>Kapernsoße<br>Bio-Basmativollkornreis<br>Ge                 | Blattsalat mit Essig/Rapsöl<br>Vegetarisches Geschnetzeltes "Gyros" (mit Sojastreifen, Gurke, Zwiebeln)<br>Bio-Basmativollkornreis<br>Marktgemüse<br>Blumenkohl, Karotten, Broccoli<br>Ve |
| <b>Samstag</b>    | Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen<br>bunte Nudeln<br>Tomatensoße "mediterran" mit Zwiebel, Paprika, Mais, Oliven<br>Kohlrabi, geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr.<br>Naturjoghurt 1,5% Fett<br>Ve | Blattsalat mit Joghurdressing<br>Truthahnschnitzel<br>Geflügelsoße<br>bunte Nudeln<br>Ge   | Blattsalat mit Joghurdressing<br>Truthahnschnitzel<br>Geflügelsoße<br>bunte Nudeln<br>Ge                        | Blattsalat mit Joghurdressing<br>bunte Nudeln, Kohlrabi<br>Tomatensoße "mediterran" mit Zwiebeln, Paprika, Mais, Oliven<br>geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr.<br>Ve                       |
| <b>Sonntag</b>    | Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen<br>Eieromelette<br>Bio-Kartoffeln<br>Helle Soße<br>Romanescogemüse<br>Naturjoghurt 1,5% Fett<br>Ve   | Schweinebraten mit Brot-Kalbfleischfüllung<br>Rahmsoße<br>Kartoffelpüree<br>Romanescogemüse<br>Gebäck<br>Sc, Ka  | Schweinebraten mit Brot-Kalbfleischfüllung<br>Rahmsoße<br>Kartoffelpüree<br>Romanescogemüse<br>Gebäck<br>Sc, Ka | Blattsalat mit Essig/Rapsöl<br>Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung<br>Pesto-Käsesoße<br>Romanescogemüse<br>Gebäck<br>Ve  |

# Abendangebot

\*Die Menülinie mit dem Station Ernährung-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

|                   | DGE-zertifiziertes Menü *  | Menü 1 (vegetarisch)   | Menü 2 (leicht verträglich)  |
|-------------------|--|--|--|
| <b>Montag</b>     | Maasdamer 30% Fett i. Tr.<br>Curryfruchtfrischkäse mit Pfirsich, Birne, Ananas<br>Maasdamer 30% Fett i. Tr.<br>Essiggurke<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ve                 | Curryfruchtfrischkäse mit Pfirsich, Birne, Ananas<br>Maasdamer 30% Fett i. Tr.<br>Essiggurke<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ve                                    | Geflügelleberwurst fein<br>Maasdamer 30% Fett i. Tr.<br>Essiggurke<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ge  |
| <b>Dienstag</b>   | Emmentaler 30% Fett i. Tr.<br>Griechischer Salat mit Hirtenkäse, Kraut, Karotte<br>Gurke, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel, Oliven<br>Halbfettmargarine<br>2 Vollkornbrote<br>1 Stück Obst<br>Ve | Griechischer Salat (mit Hirtenkäse, Kraut, Karotte<br>Gurke, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel, Oliven)<br>Emmentaler 30% Fett i. Tr.<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ve  | Geflügelsülzenaufschnitt<br>Hüttenkäse 10% Fett i. Tr.<br>Edelgemüsesalat mit Karotte, Zucchini, Pastinaken<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ri, Ge |
| <b>Mittwoch</b>   | Hüttenkäse 10% Fett i. Tr.<br>2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr.<br>Halbfettmargarine<br>bunter Bohnensalat (mit Mais, Tomate)<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ve              | Hüttenkäse 10% Fett i. Tr.<br>2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr.<br>bunter Bohnensalat (mit Mais und Tomate)<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ve                      | Bierschinken<br>2 Stück Camembert 30% Fett i. Tr.<br>Rote Betesalat (mit Äpfeln)<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Sc                                |
| <b>Donnerstag</b> | Basilikum-Tomatencreme<br>Couscous-Salat mit Hirtenkäse, Essiggurke, Paprika, Tomate<br>Halbfettmargarine<br>Gemüsesäfte<br>Karotten, Zucchini<br>2 Vollkornbrote<br>1 Stück Obst<br>Ve    | Couscous-Salat (mit Hirtenkäse, Essiggurke, Paprika, Tomate)<br>Basilikum-Tomatencreme<br>Gemüsesäfte (Karotten, Zucchini)<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ve      | Hähnchenschenkel<br>Basilikum-Tomatencreme<br>Gemüsesäfte (Karotten, Zucchini)<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ge                                  |
| <b>Freitag</b>    | Maasdamer 30% Fett i. Tr.<br>Camembert 30% Fett i. Tr.<br>angemachter Quark<br>Halbfettmargarine<br>Karottensalat<br>2 Vollkornbrote<br>1 Stück Obst<br>Ve                                 | Maasdamer 30% Fett i. Tr.<br>Camembert 30% Fett i. Tr.<br>angemachter Quark<br>Karottensalat<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ve                                    | Tomatenlyoner<br>angemachter Quark<br>Karottensalat<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ge   |
| <b>Samstag</b>    | Emmentaler 30% Fett i. Tr.<br>Kalter Braten, Senf<br>Halbfettmargarine<br>frische Gurkenscheiben<br>2 Vollkornbrote<br>1 Stück Obst<br>Sc  | Eiersalat (mit Tomate, Essiggurke, Paprika, Zwiebeln, Karotte, Erbsen, Champignons)<br>Emmentaler 30% Fett i. Tr.<br>Senfgurken<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ve | Kalter Braten, Senf<br>Emmentaler 30% Fett i. Tr.<br>Senfgurken<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Sc   |
| <b>Sonntag</b>    | 3 Makrelenfilets geräuchert (enthält Gräten)<br>Petersilienfrischkäse<br>Kürbisgarnitur<br>Halbfettmargarine<br>Tomate<br>2 Vollkornbrote<br>1 Stück Obst<br>Fi                            | Gouda 30% Fett i. Tr.<br>Petersilienfrischkäse<br>Kürbisgarnitur<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ve  | Geflügelpastete<br>Petersilienfrischkäse<br>Kürbisgarnitur<br>Streichfett nach Wahl<br>Brot nach Wahl<br>Ge  |

## Zuwahlmöglichkeiten

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Suppe                        | <input type="checkbox"/> Tagessuppe vegetarisch   |
| Dessert                      | <input type="checkbox"/> Obst <input type="checkbox"/> Naturjoghurt 1,5% <input type="checkbox"/> Milchdessert regional |
| Gebäck (nur Sonntag wählbar) | <input type="checkbox"/> Gebäck   |



**Sie möchten sich und Ihrer Gesundheit etwas Gutes tun? Genießen Sie eine vegetarische Mahlzeit!**  
Damit unterstützen Sie außerdem den nachhaltigen und bewussten Umgang mit unseren Ressourcen und leisten einen wichtiger Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz. Deshalb bietet die Gastronomie am Klinikum jeden Donnerstag ein erweitertes und attraktives vegetarisches Essensangebot.

Unsere Zertifizierungen:



entsprechend gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bioanbau



Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken



|                                      |  |   |  |  |
|--------------------------------------|--|---|--|--|
| <b>Getränke</b>                      | <input type="checkbox"/> kalte Milch<br><input type="checkbox"/> Kamillentee<br><input type="checkbox"/> Malventee | <input type="checkbox"/> Schwarzttee<br><input type="checkbox"/> Früchtetee<br><input type="checkbox"/> Hagebuttentee | <input type="checkbox"/> Fencheltee<br><input type="checkbox"/> Grüner Tee | <input type="checkbox"/> Pfefferminztee<br><input type="checkbox"/> Kräutertee |
| <b>Backwaren (Pack à 2 Scheiben)</b> | <input type="checkbox"/> Weißbrot<br><input type="checkbox"/> Vollkornbrot   | <input type="checkbox"/> Graubrot<br><input type="checkbox"/> Zwieback  | <input type="checkbox"/> Knäckebrot (Vollkorn)                             | <input type="checkbox"/> gemischtes Brot                                       |
| <b>Streichfett</b>                   | <input type="checkbox"/> Butter  | <input type="checkbox"/> Margarine  | <input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine                                |  |
| <b>Dessert</b>                       | <input type="checkbox"/> Obst <input type="checkbox"/> Naturjoghurt 1,5%   |   |  |  |

## Energiedefinierte Kost:

Die energiedefinierte Kost ersetzt die bisherigen Kostformen speziell für Diabetiker und die Reduktionskost durch eine ausgewogene, kohlenhydratdefinierte Mischkost.

Es können 3 verschiedene Energiestufen ausgewählt/angefordert werden: 1.000 kcal, 1.500 kcal

und 2.000 kcal mit ca. 11-12 KHE, 17-19 KHE oder 23-25 KHE.

Die Mahlzeiten sind gleichzeitig zuckerreduziert und cholesterinarm und somit genauso zur Gewichtsreduktion, bei Kohlenhydrat- und Fettstoffwechselstörungen, sowie auch für Gesundheitsbewusste geeignet.

## Service

Für organisatorische und spezielle Fragen stehen Ihnen telefonisch zur Verfügung:

### Die Produktionsleitung:

☎ 22040 / 22001 / 22121

### Die Ernährungsberatung:

☎ 34590 (8 - 9 Uhr oder 12 - 13 Uhr)

Änderungen sind vorbehalten | Stand 03/2023