



Speisekarte

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen*

Liebe Patientin, lieber Patient,

um Ihren Appetit anzuregen, bieten wir Ihnen eine reiche Auswahl von Speisen an, die Sie sich, ganz nach Geschmack, selbst zusammenstellen können.

Wählen Sie eines der drei angebotenen Menüs beim Mittag- bzw. Abendessen aus oder stellen Sie die einzelnen Komponenten des Mittagsmenus selbst zusammen.

Sollte Sie die Portionsgröße nicht zufrieden stellen, wenden Sie sich bitte an Ihre Serviceassistentin die bei der täglichen Bestellung Ihre Fragen und Wünsche berücksichtigt.

Dafür ist es hilfreich, wenn Sie auf Ihrem persönlichen Speiseplan bereits Ihren Wunsch oder Ihre ausgewählten Menükomponenten angekreuzt haben. Den ausgefüllten Menüplan legen Sie bitte sichtbar auf Ihren Nachttisch. So kann die Serviceassistentin auch während Ihrer Abwesenheit, z.B. bei einer Untersuchung, Ihre Wünsche berücksichtigen.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam

Gültig vom 13.1. – 19.1. 2025

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlos	Menü III Leichte Vollkost	Brei und Pudding
Montag	Salami* und Butterkäse(H,2,5,3) 329Kcal 21gE,27gF,1gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Obazter (H,3,2)mit Laugenstange(EW) 445Kcal 28gE,21gF, 35gKh	Bierschinken* mit Maasdamer Käse(B,H,2,5,3) 303Kcal 17gE,25gF,2gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Mandelbrei(H,A,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Dienstag	Bierwurst* und Weinkäserl (H,2,5,3) 287Kcal 18gE,46gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Käseteller(B,H,F,2,) 351Kcal 28gE,26gF,-gKh mit Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gK	Putenleberkäse und Schnittkäse (B,H,2,3,5) 233Kcal 21gE,16gF,0gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Erdbeerbrei(H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Mittwoch	Pfälzer Würstel(K,3) mit Semmel(EW) 555Kcal 26gE,40gF, 23gKh	Gem. Käseplatte (B,H,F,2,) 334Kcal 30gE,23gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Aspikwurst *mit Frischkäse(B,H,2,) 222Kcal 15gE,17gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Haselnussbrei(H,9) mit Kompott (9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Donnersta	Nudelsalat* mit Ei (H,F, EW,2)und Semmel(EW) 375Kcal 16gE,14gF, 45gKh	Weichkäse und Kräuterquark (B,H,F,2,) 284Kcal 19gE,11gF,-gKh Vollkornsemmel (EWR,M,N,A) und Butter(H)	Putenbrust Streichkäse (B,H,2,3,5) 175Kcal 20gE,10gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Grießbrei(EW,H,9) mit Kompott(9) 282Kcal 11gE, 9gF, 38gKh
Freitag	Geleehering mit Ei (G,K,5,9) 223Kcal 29gE,12F,2Kh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Käse- aufschnitt(B,H,F,2,) mit Kürbis 270Kcal 25gE,19gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Geflügelwurst mit Streichwurst218Kcal 17gE,17gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Vanillebrei(H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Samstag	Kalter Braten* mit Camembert garniert(B,H,K,2,3,5) 272Kcal 24gE,20gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Briekäse(B,H,F,2,) 304Kcal 19gE,25gF,-gKh garniert Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	gemischter Aufschnitt* garniert (B,H,2,5,3) 180Kcal Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Grießbrei(EW,H,9) mit Kompott(9) 282Kcal 11gE, 9gF, 38gKh
Sonntag	Schinkenteller(B,H,2, 5,3) 181Kcal 24gE,9gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	gemischter Käseteller (B,H,F,2,) 285Kcal 25gE,20gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Schinken mit Streichwurst (B,H,2,5,3) 166Kcal19gE,9gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Schokobrei(H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoffe bzw. konserviert, 3 mit Phosphat, 4 geschwefelt, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Süßstoff (Cyclamat bzw. Saccharin), 11 mit Zuckeraustauschstoffe.

Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.

Allergene: A Schalenfrüchte, B Sellerie, C Erdnüsse, D Soja, E glutenhaltiges Getreide(W=Weizen,R=Roggen), F Eier, G Fisch, H Milch-Erzeugnisse, K Senf, M Sesamsamen, N Lupinen-Erzeugnisse, O Krebstiere, P Weichtier-Erzeugnisse

*= Schweinefleisch

Unser Angebot:

Frühstück Butter^(H), Margarine, Marmelade, Käse^(3,H)Wurst^(3,H), Joghurt^(H) oder Fruchtsaftgetränk⁽⁹⁾

Brotsorten: Semmeln^(EW) Roggensemmeln^(EWR) Graubrot^(EWR) Vollkornbrot^(EWR,M,N,A) Weißbrot^(EW,H) Zopf^(EW,H)

Mittagessen

Änderungen Vorbehalten

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlose Alternative	Menü III Leichte Vollkost
Montag	Spargelcremesuppe ^(EW,H) 128Kcal 5gE, 9gF, 8gKh	Spargelcremesuppe ^(E,H) 128Kcal 5gE, 9gF, 8gKh	Spargelcremesuppe ^(E,H) 128Kcal 5gE, 9gF, 8gKh
	Hähnchen Cordon bleu ^(EW,H) mit buntem Kartoffel-Majonaisesalat ^(K,F,9) und Salat ^(H,K,F,9) 435Kcal 36gE, 18gF, 30gKh	Sesam-Karottenstäbchen ^(EW,M) mit buntem Kartoffel-Majonaisesalat ^(K,F,9) und Salat ^(H,K,F,9) 588Kcal 11gE, 31gF, 63gKh	Hühnerfrikassee ^(EW,H) mit Reis und Zucchini ⁽⁹⁾ Salat ⁽⁹⁾ 379Kcal 17gE, 18gF, 37gKh
	Capuccinopudding ^(E,H,A) 90Kcal 3gE, 3gF, 11gKh	Capuccinopudding ^(E,H,A) 90Kcal 3gE, 3gF, 11gKh	Capuccinopudding ^(E,H,A) 90Kcal 3gE, 3gF, 11gKh
Dienstag	Grießklößchensuppe ^(EW,B,H,F) 118Kcal 10gE, 5gF, 8gKh	Grießklößchensuppe ^(EW,B,H,F) 118Kcal 10gE, 5gF, 8gKh	Grießklößchensuppe ^(WE,B,H,F) 118Kcal 10gE, 5gF, 8gKh
	Chilli con Carne mit Reis und Salat ^(H,K,F,9) 455Kcal 37gE, 13gF, 45gKh	Bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne ^(B,EW,F) mit Salat ^(H,K,F,9) 359Kcal 11gE, 15gF, 43gKh	Eieromlett mit Rahmspinat ^(EW,H) und Salzkartoffeln ^(433Kcal 24gE, 26gF, 25gKh)
	Gebäck ^(A,EW,F,H) 180Kcal 3gE, 8gF, 23gKh	Gebäck ^(A,EW,F,H) 180Kcal 3gE, 8gF, 23gKh	Fruchtkompott ⁽⁹⁾ 58Kcal 1gE, 0gF, 12gKh
Mittwoch	Karottencremesuppe ^(E;B) 136Kcal 3gE, 10gF, 6gKh	Karottencremesuppe ^(E;B) 136Kcal 3gE, 10gF, 6gKh	Karottencremesuppe ^(E;B) 136Kcal 3gE, 10gF, 6gKh
	Geschmortes Rinderherzragout dazu Kartoffelpüree ^(H) und Salat ^(H,K,F,9) 289Kcal 23gE, 8gF, 27gKh	Germknödel ^(EW,F) mit Vanillesoße ^(E;H,9) 676Kcal 16gE, 35gF, 73gKh	Ragout vom Schwein* mit Püree ^(H) und Fenchelsalat ⁽⁹⁾ 359Kcal 29gE, 6gF, 25gKh
	Fruchtquark ^(E;H,A,9) 88Kcal 14gE, 2gF, 5gKh	Fruchtquark ^(E;H,A,9) 88Kcal 14gE, 2gF, 5gKh	Fruchtquark ^(E;H,A,9) 88Kcal 14gE, 2gF, 5gKh

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlose Alternative	Menü III Leichte Vollkost
Donnerstag	Pfannkuchensuppe ^(E,B) 148Kcal 11gE, 9gF, 5gKh	Pfannkuchensuppe ^(E,B) 148Kcal 11gE, 9gF, 5gKh	Pfannkuchensuppe ^(E,B) 148Kcal 11gE, 9gF, 5gKh
	Hackbraten* ^(EW,F) mit Kroketten ^(EW) an Rahmsoße und Salat ^(H,K,F,9) 439Kcal 25gE, 23gF, 32gKh	Quarkauflauf ^(EW;H,F,9) auf Zwetschgenkompott ⁽⁹⁾ 568Kcal 26gE, 14gF, 82gKh	Ebly-Gemüse dazu Joghurtsoße ^(EW,B,H) 355Kcal 12gE, 17gF, 37gKh
	Fruchtgelee ^(E;H,A) 65Kcal 1gE, 1gF, 13gKh	Fruchtgelee ^(E;H,A) 65Kcal 1gE, 1gF, 13gKh	Fruchtgelee ^(E;H,A) 65Kcal 1gE, 1gF, 13gKh
Freitag	Zucchini ^(E;H) suppe 74Kcal 2gE, 3gF, 8gKh	Zucchini ^(E;H) suppe 74Kcal 2gE, 3gF, 8gKh	Zucchini ^(E;H) suppe 74Kcal 2gE, 3gF, 8gKh
	Curry von Schwein* ^(EW,H) dazu Reis Salat ^(H,K,F,9) 372Kcal 32gE, 12gF, 32gKh	Gemüsecurry ^(EW,H) mit Reis 305Kcal 10gE, 9gF, 44gKh	Gebratenes Fischfilet in Dillsoße ^(G,H,EW) Kartoffeln und Mischgemüse ^(B) 407Kcal 30gE, 17gF, 31gKh
	Obst 67Kcal 4gE, 0gF, 14gKh	Obst 67Kcal 4gE, 0gF, 14gKh	Joghurt ^(H,A,9) 77Kcal 4gE, 4gF, 5gKh
Samstag	Eierflockensuppe ^(F,B) 85Kcal 7gE, 5gF, 2gKh	Eierflockensuppe ^(F,B) 85Kcal 7gE, 5gF, 2gKh	Eierflockensuppe ^(F,B) 85Kcal 7gE, 5gF, 2gKh
	Putengeschnetzeltes mit Rösti und Salat ^(H,K,F,9) 470Kcal 32gE, 28gF, 21gKh	Grießauflauf ^(H,EW,F) , mit Kompott ⁽⁹⁾ 414Kcal 11gE, 14gF, 58gKh	Ravioli mit Tomatensoße ^(EW,F,H) dazu Gemüsesalat ⁽⁹⁾ 465Kcal 20gE, 20gF, 49gKh
	Vanillepudding ^(A,H,E,9) 92Kcal 4gE, 4gF, 10gKh	Vanillepudding ^(A,H,E,9) 92Kcal 4gE, 4gF, 10gKh	Vanillepudding ^(A,H,E,9) 92Kcal 4gE, 4gF, 10gKh
Sonntag	Selleriecremsuppe ^(E;B,H) 114Kcal 5gE, 7gF, 7gKh	Selleriecremsuppe ^(E;B,H) 114Kcal 5gE, 7gF, 7gKh	Selleriecremsuppe ^(E;B,H) 114Kcal 5gE, 7gF, 7gKh
	Kalbsbraten mit Spätzle ^(EW,F) Salat ^(H,K,F,9) 344Kcal 33g, 9F, 32gKh	Apfelstrudel ^(H,EW,F) , mit Mandelsoße ^(H,E,9) 603Kcal 13gE, 24gF, 83gKh	Kalbsbraten mit Püree ^(H) und Rote Beetesalat ⁽⁹⁾ 293Kcal 28gE, 8F, 26gKh
	Panna Cotta ^(E;H,A) 92Kcal 2gE, 2gF, 18gKh	Panna Cotta ^(E;H,A) 92Kcal 2gE, 2gF, 18gKh	Panna Cotta ^(E;H,A) 92Kcal 2gE, 2gF, 18gKh