

Abendessen Änderungen Vorbehalten

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
S Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/Liter od. Kg)
*= Schweinefleisch



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 16.12. – 22.12. 2024

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlos	Menü III Leichte Vollkost	Brei und Pudding
Montag	Kalb fleischwurst Leberpastete* (H,2,3) 287Kcal 15gE, 57gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Schnittkäse mit gekochtem Ei(H,F,2) 267Kcal 23gE, 19gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Putenleberkäse (B,3) garniert 218Kcal 17gE, 17gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Mandelbrei(A,H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Dienstag	Schinken- Käsesalat*(H,2,3) mit Semmel(EW) 355Kcal 27gE, 16gF, 25gKh	Garnierte Käseauswahl (H,2) 298Kcal 25gE, 22gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Bierschinken* mit Harzer Käse(H,K,B,2,3), 165Kcal22gE, 9gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Erdbeerbrei(H,9) mit Kompott (9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Mittwoch	Pikante Bohnensuppe(B,3,5) mit Semmel(EW) 404Kcal 21gE, 15gF, 46gKh	Käseplatte (H,2) 266Kcal 25gE, 18gF, -gKh Brot(E) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Aufschnittwurst* mit Hüttenkäse(B,H,2) 253Kcal 15gE, 21gF, -gKh Brot(E) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Haselnussbrei(A,H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Donnerstag	Fleischsalat* bunt garniert(H,K,2,3) 318Kcal 8gE, 30gF, 5gKh dazu Sesamsemmel(EWW, M) 124Kcal 4gE, -gF, 25gKh	Edamer mit Briekäse (H,2) 323Kcal 24gE, 25gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	gek. Schinken* mit Schnittkäse(H,B,2,3) 161Kcal 22gE, 8gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Grießbrei(EW;H,9) mit Kompott (9) 282Kcal 11gE, 9gF, 38gKh
Freitag	Heringsfilet in Tomatensoße mit Streichkäse(G,5,9) 276Kcal 20gE,19gF, 4gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Schnittkäse (H,2) 311Kcal 26gE, 23gF, -gKh mit 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	Vanillebrei(H,9) mit Kompott (9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Samstag	Kalbskäse* und Butterkäse (K,F,2), 278Kcal 19gE, 23gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Käseaufschnitt (H,2) 295Kcal 25gE, 22gF, -gKh dazu Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Geflügel- mortadella Champignonwurst* (B,2,3) 218Kcal17gE, 17gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Grießbrei(EW;H,9) mit Kompott (9) 282Kcal 11gE, 9gF, 38gKh
Sonntag	Kalte Platte *garniert(K,F,2), 327Kcal20gE, 27gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Käseplatte(F,H,2) mit Ei 334Kcal 30gE, 23gF, -gKh dazu Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Putenschinken (B,K,3) 107Kcal 24gE, 2gF, -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.

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 Vorbehalte

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlose Alternative	Menü III Leichte Vollkost
Montag	Zucchini-cremsuppe ^(EW;B,H) 74Kcal 2gE, 3gF, 8gKh	Zucchini-cremsuppe ^(EW;B,H) 74Kcal 2gE, 3gF, 8gKh	Zucchini-cremsuppe ^(EW;B,H) 74Kcal 2gE, 3gF, 8gKh
	Curry von Schwein* ^(EW;H) dazu Reis Salat ^(H,K,F,9) 372Kcal 32gE, 12gF, 32gKh	Topfenstrudel ^(A,H,EW,F) mit Pflaumensoße ⁽⁹⁾ 649Kcal 24gE, 20gF, 90gKh	Nudelaufbau mit Gemüse ^(EW,H,F,B) dazu Tomatensoße ^(EW,) 572Kcal 21gE, 17gF, 81gKh
	Grießpudding ^(H,EW,9) 93Kcal 4gE, 4gF, 10gKh	Grießpudding ^(H,EW,9) 93Kcal 4gE, 4gF, 10gKh	Grießpudding ^(H,EW,9) 93Kcal 4gE, 4gF, 10gKh
Dienstag	Eierflockensuppe ^(F,B) 85Kcal 7gE, 5gF, 2gKh	Eierflockensuppe ^(F,B) 85Kcal 7gE, 5gF, 2gKh	Eierflockensuppe ^(F,B) 85Kcal 7gE, 5gF, 2gKh
	Hacksteak* mit Fetakäse dazu Tzatziki ^(F,H,EW) Tomatenreis Krautsalat ^(4,2,9) 519Kcal 27gE, 30gF, 36gKh	Vegetarische Kartoffeltasche dazu Tzatziki ^(H) Tomatenreis und Krautsalat ^(4,2,9) 559Kcal 12gE, 24gF, 73gKh	Hähnchenfrikassee ^(EW;H) mit Spargel dazu Reis und Zucchini-salat ⁽⁹⁾ 377Kcal 18gE, 18gF, 36gKh
	Kuchen ^(A,H,EW,F,9) 180Kcal 3gE, 8gF, 24gKh	Kuchen ^(A,H,EW,F,9)	Fruchtkompott (9) 58Kcal 1gE, -gF, 11gKh
Mittwoch	Steckrübensuppe (EW;H) 91Kcal 2gE, 5gF, 9gKh	Steckrübensuppe (EW;H) 91Kcal 2gE, 5gF, 9gKh	Steckrübensuppe (EW;H) 91Kcal 2gE, 5gF, 9gKh
	Penne ^(EW,) mit Schinken- Champignonsahne* ^(EW,H) dazu Salat ^(H,K,F,9) 533Kcal 27gE, 16gF, 70gKh	Gemüse-Cous-cous dazu Joghurtsoße ^(EW;B,H) und Salat ^(H,K,F,9) 401Kcal 12gE, 8gF, 67gKh	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße (BW,H) dazu Kartoffeln und feines Gemüse (B) 380Kcal 34gE, 14gF, 28gKh
	Latte Macchiato Pudding ^(A,H,9) 143Kcal 3gE, 4gF, 24gKh	Latte Macchiato Pudding ^(A,H,9) 143Kcal 3gE, 4gF, 24gKh	Latte Macchiato Pudding ^(A,H,9) 143Kcal 3gE, 4gF, 24gKh

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlose Alternative	Menü III Leichte Vollkost
Donnerstag	Klößchensuppe (EW,F,) 162Kcal 11gE, 11gF, 5gKh	Klößchensuppe (EW,F,) 162Kcal 11gE, 11gF, 5gKh	Klößchensuppe (EW,F,) 162Kcal 11gE, 11gF, 5gKh
	Frisch gebackener Leberkäse* ^(K3) mit Kartoffelsalat ^(K,B) und Salat ^(H,K,F,9) 521Kcal 31gE, 31gF, 27gKh	Gebackene Gemüsestäbchen ^(F,B) mit Kartoffelsalat ^(K,B) dazu Salat ^(H,K,F,9) 379Kcal 16gE, 17gF, 40gKh	Ravioli ^(EW) in Tomatensoße ^(EW,) (EW,) dazu Karottensalat ⁽⁹⁾ 472Kcal 20gE, 21gF, 50gKh
	Fruchtgelee (:H,A,) 59Kcal 1gE, -gF, 12gKh	Fruchtgelee (:H,A,) 59Kcal 1gE, -gF, 12gKh	Fruchtgelee (:H,A,) 59Kcal 1gE, -gF, 12gKh
Freitag	Tomatensuppe ^(EW) 92Kcal 5gE, 7gF, 3gKh	Tomatensuppe ^(EW) 92Kcal 5gE, 7gF, 3gKh	Tomatensuppe ^(EW) 92Kcal 5gE, 7gF, 3gKh
	Geb. Fischfilet ^(G,F,EW) mit Remouladensoße ^(5,B,F,H) Butterkartoffeln und Salat ^(H,K,F,9) 573Kcal 38gE, 33gF, 31gKh	Grießaufbau ^(EW;H,F) mit Kompott ⁽⁹⁾ 415Kcal 11gE, 14gF, 58gKh	Gebrautes Fischfilet in Honig-Senfsoße ^(G,H,EW,) Butterreis und Fenchelsalat ⁽⁹⁾ 341Kcal 20gE, 13gF, 35gKh
	Obst 67Kcal -gE, -gF, 15gKh	Obst 67Kcal -gE, -gF, 15gKh	Fruchtkocktail ⁽⁹⁾ 47Kcal 1gE, -gF, 10gKh
Samstag	Nudelsuppe ^(EW) 88Kcal 5gE, 3gF, 10gKh	Nudelsuppe (EW) 88Kcal 5gE, 3gF, 10gKh	Nudelsuppe (EW) 88Kcal 5gE, 3gF, 10gKh
	Jägerbraten* mit Nudeln ^(EW;F) und Salat ^(H,K,F,9) 452Kcal 34gE, 18gF, 37gKh	Gebackener Gemüsestrudel mit Kräutersoße ^(EW,F,H,B) dazu Salat ^(H,K,F,9) 490Kcal 13gE, 34gF, 32gKh	Bunte Gemüesoße ^(EW,B,H) mit Nudeln ^(EW,F) 383Kcal 12gE, 13gF, 54gKh
	Fruchtquark (A,F,H) 87Kcal 15gE, 1gF, 5gKh	Fruchtquark (A,F,H) 87Kcal 15gE, 1gF, 5gKh	Fruchtquark (A,F,H) 87Kcal 15gE, 1gF, 5gKh
Sonntag	Fenchelcremesuppe ^(EW;H) 92Kcal 2gE, 5gF, 8gKh	Fenchelcremesuppe ^(EW;H) 92Kcal 2gE, 5gF, 8gKh	Fenchelcremesuppe ^(EW;H) 92Kcal 2gE, 5gF, 8gKh
	Kalbsgulasch mit Kartoffelpüree ^(H,) und Gemüsesalat ^(9,B) 362Kcal 27gE, 16gF, 25gKh	Marillenknödel ^(H,EW) mit Aprikosensoße ^(9,E) 599Kcal 13gE, 3gF, 128gKh	Kalbsragout mit Kartoffelpüree ^(H,) und Gemüsesalat ^(9,B) 325Kcal 26gE, 14gF, 24gKh
	Milchreisdessert ^(9,H) 136Kcal 3gE, 3gF, 24gKh	Milchreisdessert ^(9,H) 136Kcal 3gE, 3gF, 24gKh	Milchreisdessert ^(9,H) 136Kcal 3gE, 3gF, 24gKh