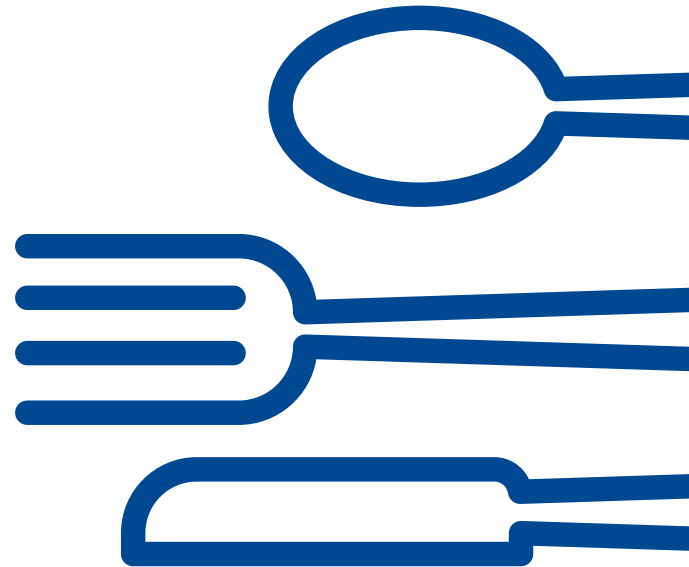


Köstliche Extras

FÜR PATIENTEN DER KOMFORTSTATION



Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient

Herzlich Willkommen, wir freuen uns, Ihnen während Ihres Aufenthaltes in unserem Haus ein individuelles Angebot zur ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung anbieten zu können.

Zu allen Mahlzeiten bieten wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Gerichten, welche Sie den folgenden Seiten entnehmen können. Unsere Verpflegungsassistentinnen stellen Ihnen gerne Ihr Wunschmenü für den Folgetag zusammen.

Sollte der Arzt Ihnen eine bestimmte Kostform verordnet haben, ist diese bindend.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, auf Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, künstliche Farbstoffe und Aromen weitestgehend zu verzichten.

Die Deklaration unserer Lebensmittel finden Sie auf den Seiten 14 und 15. Unsere Produkte kommen von ausgesuchten, gelisteten und zertifizierten Lieferanten und haben eine nachgewiesene Herkunft.

Einen „Guten Appetit“ und gute Besserung wünscht Ihnen Ihr Küchenteam

Patienten mit Unverträglichkeiten: Bitte sprechen Sie uns an, wir sind Ihnen gerne bei der Speisenauswahl behilflich.

Frühstück

DER GUTE START IN DEN TAG



Alle Zutaten für ein perfektes Frühstück

Backwaren

- Schnittbrötchen
 - Dinkelbrötchen
 - Kürbiskernbrötchen
 - Mehrkornbrötchen
 - Sonnenblumenbrot
 - Dinkelbrot
 - Kürbiskernbrot
 - Mischbrot
 - Knäckebrot
 - Zwieback
 - Croissant
 - Stuten
-

Käseauswahl

- Edamer
- Gouda
- Paprikakäse
- Grünländer Käse
- Butterkäse
- Blauschimmelkäse
- Markencamembert
- Markenfrischkäse
- Kräuterfrischkäse

Wurstauswahl

- Gekochter Spargelschinken
 - Serrano-Schinken
 - Putenbrust im Currymantel
 - Leberpastete
 - italienische Salami
 - Mortadella mit Pistazien
 - Geflügelwurst
-

Brotaufstrich

- Markenbutter
 - Margarine
 - Qualitätshonig
 - Nutella
 - vegetarischer Aufstrich
 - Qualitätskonfitüre:
Kirsche, Erdbeere, Aprikose, Himbeere
-

Extras

- Markenjoghurt
- Kräuterquark
- Quark
- Buttermilch
- Obstsalat
- Cornflakes
- Früchtemüsli
- „Bircher“-Müsli
- „Classic“-Müsli

Frühstücksarrangements

Blitzstarter-Frühstück

- Qualitätshonig
- Markenfrischkäse
- Putenbrust im Currymantel
- Fruchtemüsli mit Milch oder Orangensaft

Käsefrühstück

- Gouda
- Paprikakäse
- Markenfrischkäse
- Markencamembert
- Weintrauben und Kirschtomaten

Süßes Frühstück

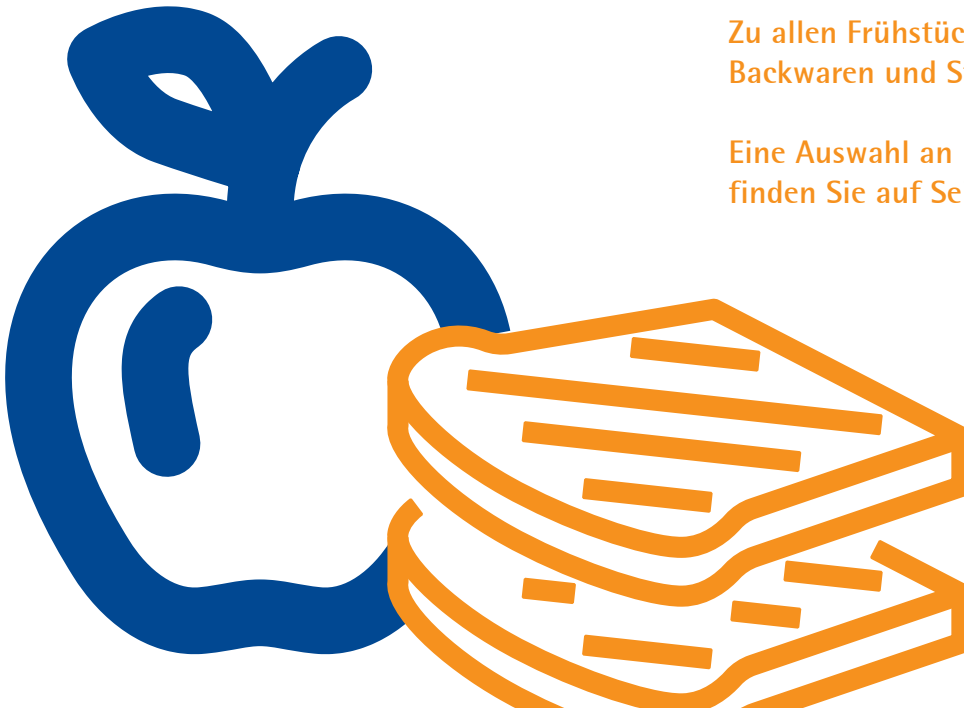
- Nutella
- Qualitätshonig
- Markenjoghurt
- Qualitätskonfitüre: Aprikose und Erdbeere

„Guten Morgen“-Frühstück

- italienische Salami
- Serrano-Schinken
- Putenbrust im Currymantel
- kaltes gekochtes Ei

Zu allen Frühstücksarrangements können Backwaren und Streichfett gewählt werden.

Eine Auswahl an leckeren Getränken finden Sie auf Seite 13.



Mittagessen

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG



Leckerer vorneweg

Kleiner Vorspeiseteller

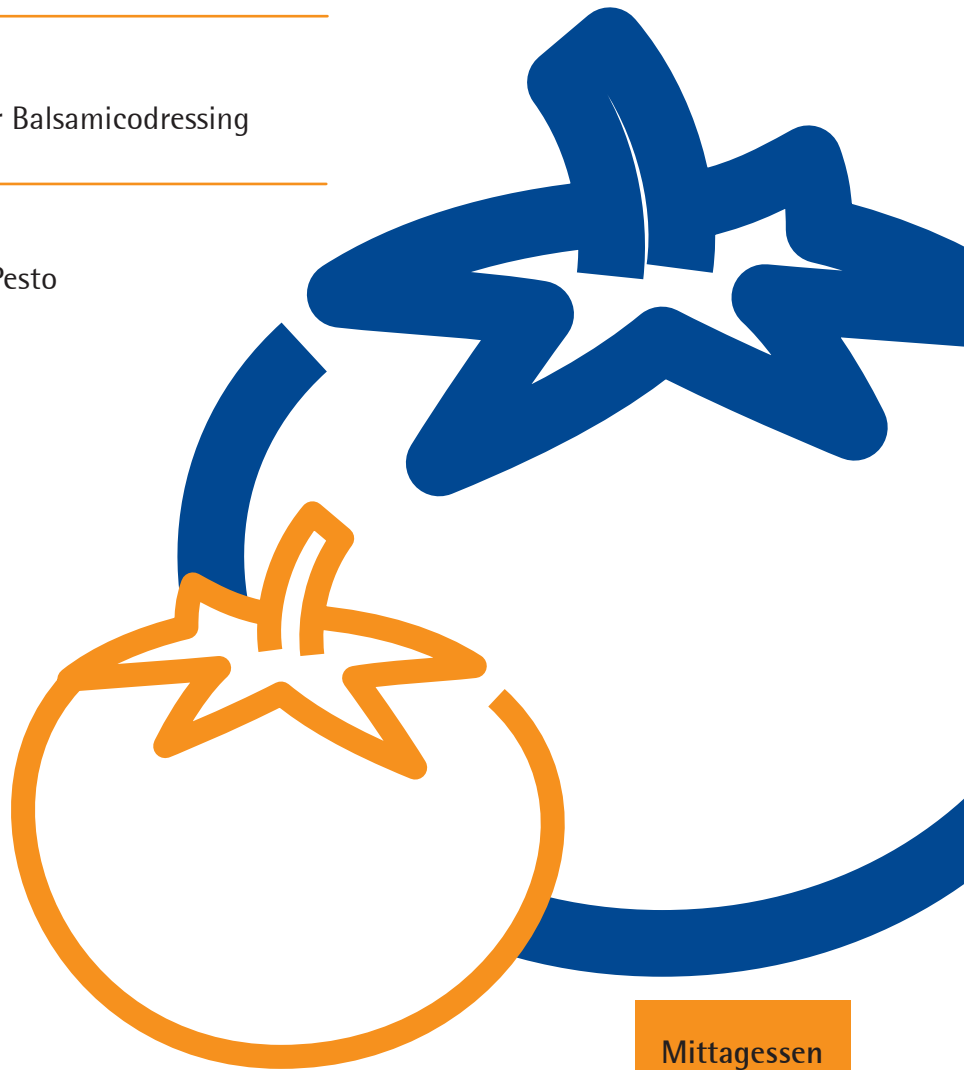
bestehend aus gekochtem Spargelschinken, Serrano-Schinken, sowie italienischer Salami und Melonenschiffchen

Kleiner Gemischter Salat

wahlweise mit Cocktail-, Joghurt- oder Balsamicodressing

Salat „Caprese“

Tomaten mit Mozzarella, garniert mit Pesto



Mittagessen

Hauptgänge – Köstliches zum Mittag

Vollkost

Filettöpfchen Schweinelende und Hähnchentaler in Rahmbratensauce mit grünen Bohnen und Knöpfe-Spätzle

Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Rotkohl und Salzkartoffeln

Gefüllte Poulardenbrust mit Blattspinat in Rahmsauce mit Frühlingsgemüse, Langkornreis und Wildreis

Zarter Sauerbraten in feiner Sauce, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

Großer Salat

Wahlweise mit Putenbrust oder Käsestreifen, dazu Joghurt-, Cocktail- oder Balsamicodressing nach Wahl

Leichte Vollkost

Wildlachsfilet in Sahnesauce, dazu Pariser Karotten, Broccoliröschen, Langkornreis und Wildreis

Zarter Kalbsbraten in Bratensauce mit Romanescogemüse und Stampfkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Dijon“ mit buntem Gemüse und Knöpfe-Spätzle

Vegetarisch

Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensauce mit Broccoli und Zucchini

Vegan

Linsenbratling mit Auberginen, roten Paprikawürfeln, Zucchini, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln in gelber Thai-Currysauce

Desserts

- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Obstsalat

Genuss für Zwischendurch

Süße und salzige Snacks

- Twix
 - Mars
 - Snickers
 - Ültje Erdnüsse
 - Kinderriegel
 - Duplo
 - Müsliriegel
-

Gesunde Snacks

- Joghurt
- Frischobst
- Obstsalat

Kuchen

- Gedeckter Apfelkuchen
 - Russischer Zupfkuchen
 - Berliner Ballen
 - Donuts
 - Mandarinen-Sahneschnitte
 - Schokoladen-Sahneschnitte
-

Zu unserer täglich wechselnden Kuchen-
auswahl und unseren Snacks beraten
Sie die Mahlzeitendisponentinnen gerne.



Abendessen

DER GELUNGENE ABSCHLUSS



Alles für ein gutes Abendessen

Backwaren

- Stuten
 - Sonnenblumenbrot
 - Dinkelbrot
 - Kürbiskernbrot
 - Mischbrot
 - Knäckebrötchen
 - Zwieback
-

Wurstauswahl

- Gekochter Spargelschinken
 - Serrano-Schinken
 - Putenbrust im Currymantel
 - Leberpastete
 - italienische Salami
 - Mortadella mit Pistazien
 - Geflügelwurst
-

Käseauswahl

- Gouda
- Paprikakäse
- Grünländer Käse
- Butterkäse
- Edamer
- Blauschimmelkäse
- Markencamembert
- Markenfrischkäse
- Kräuterfrischkäse

Fischauswahl

- Geräuchertes Forellenfilet
 - Roter Heringssalat
 - Fisch in Senfsauce
 - Fisch in Tomatensauce
 - Lachs-Spinat-Terrine mit Sahnemeerrettich
-

Extras

- Markenjoghurt
- Kräuterquark
- Quark
- Buttermilch
- Tomate
- gekochtes Ei
- Essiggurke



Alles für ein gutes Abendessen

Große Salatplatte

Wahlweise mit Putenbrust oder Käsestreifen, dazu Joghurt-, Cocktail- oder Balsamico-dressing nach Wahl

Salat „Caprese“

Tomaten mit Mozzarella, garniert mit Pesto

Unsere Fischplatte

Roter Heringsalat, geräuchertes Forellenfilet, Lachs-Spinat-Terrine mit Sahnemeerrettich

Unsere Käseplatte

Gouda, Paprikakäse, Markencamembert, Markenfrischkäse, Weintrauben und Kirschtomaten

Vesperteller

Gekochter Spargelschinken, italienische Salami, Leberpastete, Blauschimmelkäse, Tomate und Essiggurke

Wiener Würstchen (kalt)

mit Brot oder Kartoffelsalat

Zu allen Abendarrangements können Backwaren und Streichfett gewählt werden.



Getränke

„Ronnefeldt“ Teeauswahl

- Fencheltee
- Kamillentee
- Pfefferminztee
- Rooibos Tee mit Vanille
- Classic Green-Tea
- Schwarzer Assam-Tee

Kaffeespezialitäten

- Kaffee
- Café Crème
- Latte Macchiato
- Capuccino
- Espresso
- Milchkaffee
- Entkoffeinierter Kaffee

Milchgetränke

- Kakao
- Milch
- Buttermilch

Kalte Erfrischungen

- Mineralwasser 1l Flasche:
Classic, Medium, Still
- Fruchtsäfte 0,2l Glasflasche:
Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft
- Soft-Getränke 0,2l Glasflasche:
Coca-Cola, Coca-Cola light,
Fanta, Apfelschorle



Zu guter Letzt alle Zusatzstoffe und Allergene im Überblick

Frühstück (F), Abendessen (A): Einzelangebote

Produkt enthält Zusatzstoff/Allergen	
Brot, Brötchen (F/A)	18, 18a, 18b, 18c, 18d, 25, 25a, 25b, 28
Streichfett (F/A)	4, 23, 24
Konfitüre (F)	6
Nutella (F)	6, 23, 24, 25, 25a
Honig (F)	6
Pflaumenmus (F)	4, 6
Veganer Brotaufstrich (F/A)	4, 18a, 23
Wurstauswahl (F/A)	1, 2, 5, 11, 12, 14, 15, 18, 24, 26, 27
Käseauswahl (F/A)	4, 23, 24
Streichkäse (F/A)	1, 4, 12, 24, 25g
Streichwurst (F/A)	1, 2, 11, 12, 18, 24, 26, 27
Naturjoghurt (F)	24
Fruchtjoghurt (F)	4, 6, 13, 15, 22, 24, 25a, 25b
Fruchtquark (F)	4, 6, 13, 15, 22, 24, 25a, 25b
Quark-Natur	24
Buttermilch (F)	24
Ei (kalt) (F/A)	20
Cornflakes (F)	18, 18c
„Classic“-Müsli (F)	18a, 18c, 18d, 22, 23, 24, 25, 28
„Fruit“-Müsli (F)	1, 10, 18, 18a, 18b, 18c, 18d, 24, 29
Bircher Müsli (F)	6, 18, 18a, 18c, 18d, 24, 25, 25a, 25h
Milch (F/A)	13, 24
Kakao (F/A)	5, 6, 13, 24
Fisch in Senfsauce (A)	21, 27
geräuchertes Forellenfilet (A)	21
Fisch in Tomatensauce (A)	1, 5, 21, 27, 29
Roter Heringsalat (A)	1, 4, 6, 18, 18a, 20, 21, 24, 26, 27

Mittagsmenüs

Produkt enthält Zusatzstoff/Allergen	
Menü Vegan (524 kcal)	18, 18a, 23, 26
Menü Sauerbraten (484 kcal)	20, 24, 26
Menü Rindergeschnetzeltes (456 kcal)	18, 18a, 20, 23, 26, 27
Menü Geflügel (748 kcal)	24, 26
Menü Vegetarisch (660 kcal)	18, 18a, 20, 24, 26, 27
Menü Kalbfleisch (367 kcal)	24, 26
Menü Fisch (448 kcal)	21, 24, 26
Menü Rinderroulade (614 kcal)	1, 16, 24, 26, 27
Menü Filettöpfchen (492 kcal)	18, 18a, 20, 24, 26

Abendmenüs

„Großer Salatteller“ (M/A)	5, 21, 24, 27
Salat „Caprese“ (M/A)	5, 24, 27, 29
Dressing (M/A)	2, 4, 6, 15, 26, 27, 28
Unsere Käseplatte	1, 2, 12, 23, 24, 27
„Vesperteller“	1, 2, 4, 5, 12, 14, 16, 23, 24, 26, 27
Tomatensuppe (41 kcal)	5, 15, 23, 24, 26
Kartoffelsuppe (85 kcal)	10, 15, 24, 26
Honigmelone mit Serranoschinken (210 kcal)	1, 2
Fischplatte (215 kcal)	18a, 20, 21, 26, 27, 29
Wiener Würstchen (261 kcal)	1, 2, 12, 13, 26
Kartoffelsalat (112 kcal)	1, 2, 4, 20, 24, 26, 27, 29

Desserts/Kuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce	4, 5, 12, 15, 18, 18a, 24
Kleines Duett von dunkler Schokolade	4, 5, 18, 18a, 20, 24
Obstsalat	2, 5, 9
Kuchensortiment	4, 18, 18a, 20, 23, 24, 25, 28, 30

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Antioxidationsmitteln; 3 mit Geschmacksverstärker; 4 mit Farbstoff (E 120, E 150, Zuckercouleur); 5 mit Süßungsmittel(n); 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 7 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam); 8 auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßen; 9 gewachst (Äpfel, Birnen, frische Zitrusfrüchte); 10 geschwefelt (mit einem Gehalt v. >10mg/kg oder 10mg/l Schwefeldioxid); 11 geschwärzt, Oliven; 12 mit Phosphat; 13 mit Milcheiweiß (Molke-/ Milchpulver); 14 mit Hühnereiweiß; 15 mit Stärke; 16 mit Nitrat, Nitrit; Nitrit-Pökelsalz; 17 alle Diäten, die der Diätverordnung unterliegen; 18 Glutenhaltiges Getreide, 18a Weizen, Dinkel, Khorsan-Weizen 18b Roggen, 18c Gerste, 18d Hafer; 19 Krebstiere; 20 Eier; 21 Fisch; 22 Erdnüsse; 23 Soja; 24 Milch (einschließlich Laktose); 25 Schalenfrüchte, 25a Haselnüsse, 25b Walnüsse, 25c Cashewnüsse, 25d Pekannüsse, 25e Paranüsse, 25f Macadamia-Queenslandnüsse, 25g Pistazien, 25h Mandeln; 26 Sellerie; 27 Senf; 28 Sesamsamen; 29 Schwefeldioxid und Sulfide >10mg/kg (SO₂); 30 Lupinen; 31 Weichtiere

Die angegebenen physiologischen Brennwerte der Komponenten in Kilokalorien (kcal) sind Richtwerte und können, abhängig von der Portionsgröße, geringfügig abweichen. Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.





Für das Wichtige. Im Leben.