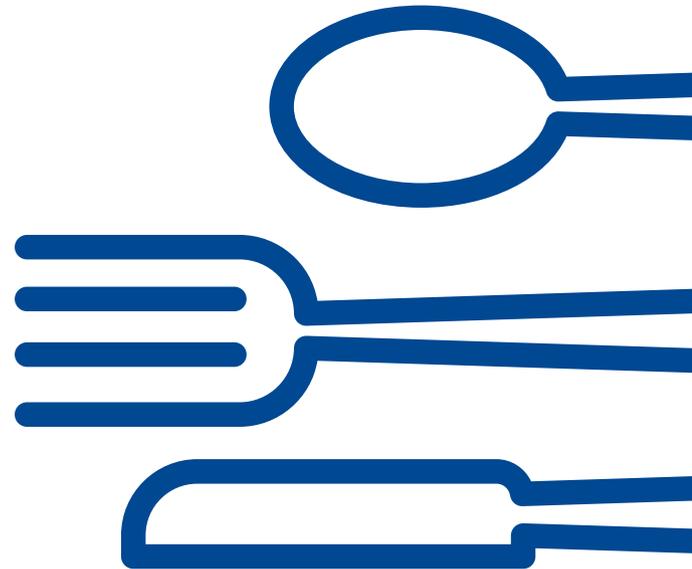


Köstliche Extras

FÜR PATIENTEN DER KOMFORTSTATION



Herzlich Willkommen

sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

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 große Auswahl an verschiedenen Gerichten. Unsere Verpflegungsassistentinnen stellen Ihnen gerne Ihr Wunschmenü für den Folgetag zusammen und sind Ihnen bei Unverträglichkeiten bei der Speisenauswahl behilflich.

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

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

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

Einen guten Appetit und gute Besserung wünscht Ihnen Ihr Küchenteam

Frühstück

DER GUTE START IN DEN TAG



Alle Zutaten für ein perfektes Frühstück

Backwaren

- Schnittbrötchen
 - Dinkelbrötchen
 - Kürbiskernbrötchen
 - Mehrkornbrötchen
 - Sonnenblumenbrot
 - Dinkelbrot
 - Kürbiskernbrot
 - Mischbrot
 - Knäckebrötchen
 - 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 in den Sorten:
Kirsche, Erdbeere, Aprikose, Himbeere
-

Extras

- Markenfruchtjoghurt
- Kräuterquark
- Quark
- Buttermilch
- Obstsalat
- Cornflakes
- Früchtemüsli
- Bircher-Müsli
- Classic-Müsli

Frühstücksarrangements

Blitzstarter-Frühstück

- Qualitätshonig
 - Markenfrischkäse
 - Putenbrust im Currymantel
 - Früchtemüsli mit Milch
-

Käsefrühstück

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

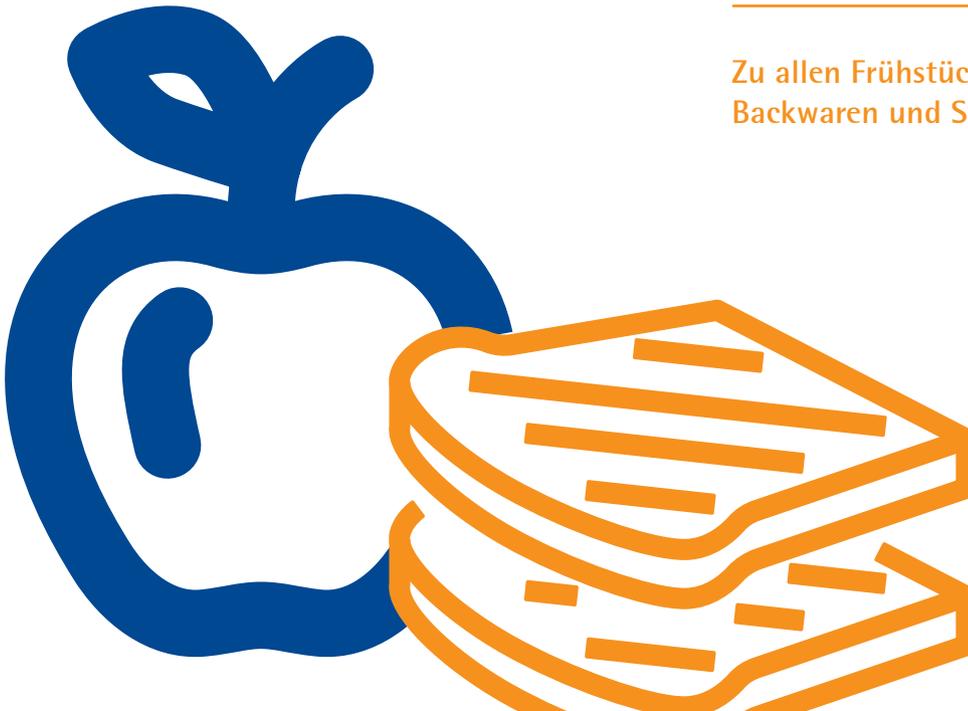
Süßes Frühstück

- Nutella
 - Qualitätshonig
 - Markenfruchtjoghurt
 - Qualitätskonfitüre in den Sorten:
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.



Mittagessen

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG



Leckerer vorneweg

Kleiner Vorspeisenteller

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

Kleiner Gemischter Salat

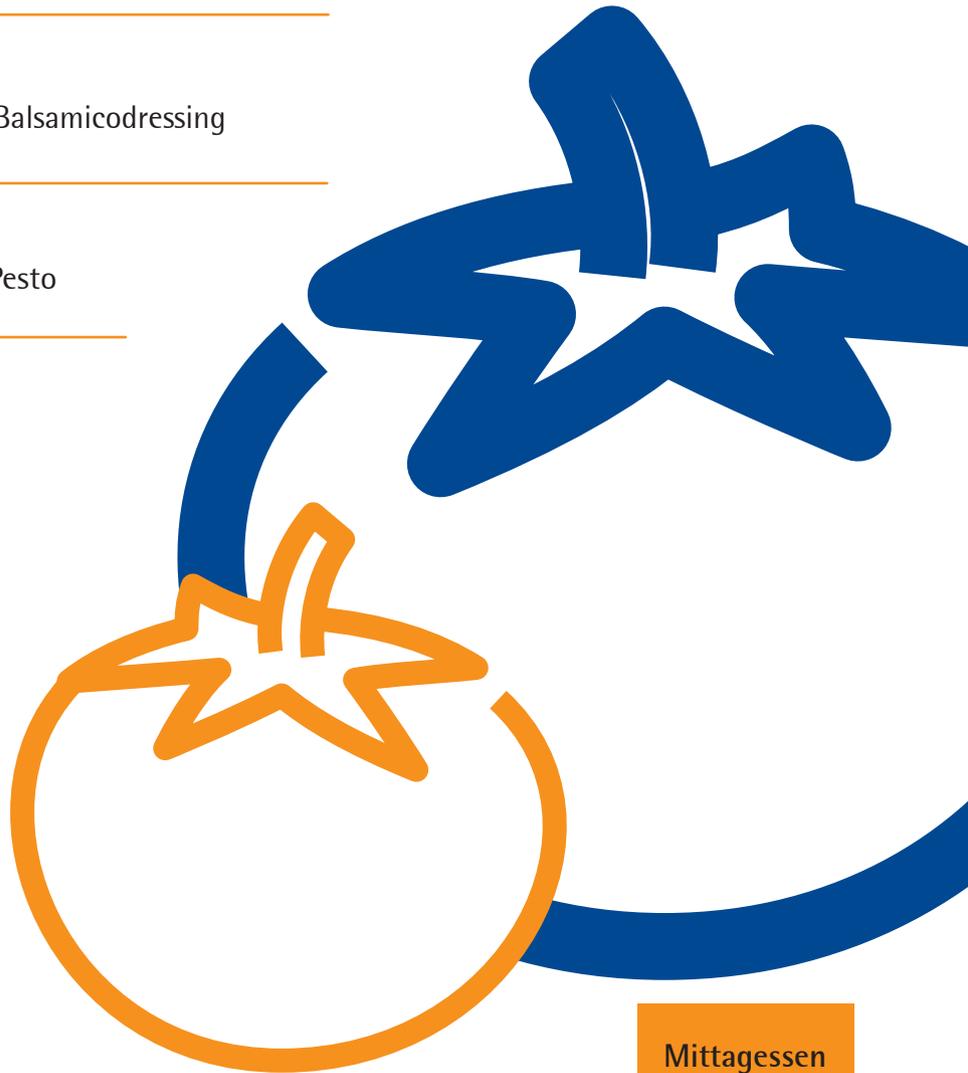
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamicodressing

Salat Caprese

Tomaten mit Mozzarella, garniert mit Pesto

Suppen

- Gemüsebouillon mit Grießklößchen
- Steinpilzcremesuppe



Mittagessen

Hauptgänge – Köstliches zum Mittag

Vollkost

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

Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, dazu 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-, Kräuter- 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

Kuchen

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

Gesunde Snacks

- Markenfruchtjoghurt
- Frischobst
- Obstsalat



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

- Markenfruchtjoghurt
- Kräuterquark
- Quark
- Buttermilch
- Tomate
- Kaltes gekochtes Ei
- Gewürzgurke

Salat Caprese

- Tomaten mit Mozzarella, garniert mit Pesto



Alles für ein gutes Abendessen

Große Salatplatte

wahlweise mit Putenbrust oder Käsestreifen, dazu Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-dressing nach Wahl

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 Gewürzgurke

Wiener Würstchen (kalt)

mit Brot oder Kartoffelsalat

Zu allen Abendarrangements können Backwaren gewählt werden.



Getränke

Ronnefeldt Teeauswahl

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

Kaffeespezialitäten

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

Milchgetränke

- Kakao
- Milch

Kalte Erfrischungen

- Mineralwasser 1l:
Classic, Medium, Still
- Fruchtsäfte 0,2l:
Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft
- Soft-Getränke 0,2l:
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
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
Früchte-Müsli (F)	1, 10, 18, 18a, 18b, 18c, 18d,
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 Heringssalat (A)	1, 4, 6, 18a, 18, 19, 20, 27
Lachs-Spinat-Terrine (A)	2, 10, 21, 24, 29

Mittagsmenüs

Produkt enthält Zusatzstoff/Allergen	
Gemüsebouillon mit Grießklößchen	13, 18, 18a, 20, 26
Steinpilzcremesuppe	13
Menü Vegan	18, 18a, 23, 26
Menü Sauerbraten	19, 23, 26
Menü Rindergeschnetzeltes	18, 18a, 20, 23, 26, 27
Menü Geflügel	24
Menü Vegetarisch	18, 18a, 20, 24, 26, 27
Menü Kalbfleisch	24, 26
Menü Fisch	21, 24
Menü Rinderroulade	24, 27
Menü Filettöpfchen	18, 18a, 20, 24, 26

Abendmenüs

Großer Salatteller (M/A)	20, 24
Salat Caprese (M/A)	24
Dressing (M/A)	2, 4, 6, 15, 26, 27, 28
Käseplatte	24
Vesperteller	1, 2, 12, 18, 18a, 24
Fischplatte	18a, 20, 21, 26, 27, 29, 24
Wiener Würstchen	1, 2, 12, 18, 18a, 27
Kartoffelsalat zu Wiener Würstchen	1, 2, 4, 10, 12, 20, 27

Desserts/Kuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce	1, 4, 5, 15, 24
Tiramisu	18, 18a, 20, 24
Obstsalat	5
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.