# **FRÜHSTÜCK**

- 1. Der Klassiker mit Konfitüre, Edamer, Geflügelfleischkäse 167 kcal | B, 2, 3
- 2. Das Vegetarische mit Konfitüre, Frischkäse natur, Gouda 190 kcal B, H
- 3. Das Süße mit Honig und 2x Konfitüre 160 kcal
- 4. Der Streichteller mit Konfitüre, Naturguark und Geflügelleberwurst 146 kcal | B, 2, 3
- 5. Das Große mit Konfitüre. Geflügelsalami, Frischkäse, Maasdamer 302 kcal B, 2

Bitte ANZAHL DER BRÖTCHEN / BROTSCHEIBEN / **STREICHFETTE** eintragen:

Helles Weizenbrötchen 125 kcal | A, B

Dunkles Mehrkornbrötchen 140 kcal | A. B. K

Weißbrot 85 kcal A, B

**Mischbrot** 100 kcal | A

Schwarzbrot 100 kcal | A, K

Knäckebrot

**Butter 10**q 72 kcal B **Butter** 20q 145 kcal B

**Margarine** 10g 35 kcal | 1

Margarine 20 q

Sie haben die Möglichkeit, EINES der folgenden Produkte mit zu bestellen:

Konfitüre 48 kcal

Honiq 60 kcal

Naturjoghurt 98 kcal

Fruchtjoghurt 90 kcal | B

Apfel 70 kcal

**GETRÄNKE:** 

Fettarme Milch 63 kcal | B

Zum Frühstück fragen Sie bitte nach unserem Heißgetränke-Angebot!

#### **ABENDESSEN**

- 38. Das Leichte mit Kräuterquark, Frischkäse, Gouda & Geflügelbierschinken 201 kcal | B, 1, 2, 3, 15
- 39. Das "Veggi" mit Kräuterfrischkäse, Edamer, Maasdamer und Schmelzkäse 190 kcal | B
- 40. Das Herzhafte mit Putenbrust, Geflügelsalami & -leberwurst, Edamer 163 kcal | B, 1, 2, 3, 15
- 41. Der Streichteller mit Leberwurst, Schinkencreme, Streichkäse und Kräuterguark 280 kcal | B, 2, 3
- 42. Das Große mit Geflügelsalami, Geflügelfleischkäse. Kräuterquark & Edamer 178 kcal B, 2, 3

Bitte ANZAHL DER BROTSCHEIBEN / STREICHFETTE eintragen:

**Mischbrot** 100 kcal | A

100 kcal | A. K

Weißbrot

Knäckebrot

85 kcal A, B

65 kcal A, B

**Schwarzbrot** 

**Butter** 10g

72 kcal B **Butter** 20q 145 kcal | B Margarine 10g

35 kcal | 1

Margarine 20g

Zwieback 74 kcal | A, B, D



Sie haben die Möglichkeit, EINES der folgenden Produkte mit zu bestellen:

Gewürzgurke 11 kcal | C, H, 4

Fruchtjoghurt 90 kcal | B

Apfel 52 kcal

Birne 57 kcal

Tomate 21 kcal

Kiwi 45 kcal

#### **GETRÄNKE:**

**Zum Abendessen fragen Sie bitte** nach unserem Heißgetränke-Angebot!

DIESE BESTELLUNG IST FÜR:

Vorname:

Name:

Station:

Datum:

# SPEISE-KARTE

# **ESSENBESTELLUNG**

### Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns, Sie in Kürze in unserem Klinikum begrüßen zu dürfen. Um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, möchten wir Sie bitten, bereits jetzt schon in aller Ruhe Ihr Wunschessen auszuwählen.

Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen finden Sie bei uns eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten. Ob süß, herzhaft, vegetarisch oder gemischt: Wenn keine bestimmte Ernährung ärztlich verordnet wurde, können Sie jeden Tag Ihre Mahlzeiten individuell entsprechend Ihres Geschmackes und Befindens selbst zusammenstellen. Nur an Ihrem Aufnahmetag erhalten Sie aus organisatorischen Gründen ein Standardmenü unserer Wahl.

Bitte notieren Sie Ihre Auswahl auf dem beiliegenden Bestellschein. Wählen Sie dazu jeweils ein Mittagsgericht und ein Dessert für die kommenden drei Tage. Für Frühstück und Abendessen wählen Sie bitte ebenfalls Ihre gewünschten Speisen. Bringen Sie ihren Bestellschein zu Ihrem Aufenthalt mit und übergeben ihn der aufnehmenden Pflegekraft.

Sollten Sie aufgrund spezieller Krankheitsbilder eine Sonderkost benötigen, haben Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen der Speisen oder möchten uns einfach ein Feedback geben, dann steht Ihnen unser Fachpersonal auf Station gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen **Aufenthalt und guten Appetit!** 



#### **UNSERE MITTAGSGERICHTE**

# IHRE ESSENBESTELLUNG FÜR DEN KOMMENDEN TAG

Bitte wählen Sie jeweils EIN MITTAGSGERICHT und EIN DESSERT

## Mehr als Ein-Topf

- **6. Möhreneintopf** herzhaft abgeschmeckt und mit Petersilie verfeinert 185 kcal | G
- Vegetarische Linsensuppe mit Kartoffeln, Karotten, Lauch und Zwiebeln 324 kcal | G

#### **Ohne Fleisch voll im Trend**

- Teriyaki Ragout Geschnetzeltes auf Weizen- und Kichererbsenbasis in pikanter Teriyakisoße mit ausgewähltem Gemüse, dazu feine Bandnudeln 487 kcal | A, C
- Trivelli-Nudeln "Verde" in einer frischen Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli, Erbsen, Paprika-Würfel 452 kcal | A, B
- Nudeln "Italia"
   Röhrennudeln in einer schmackhaften
   Tomaten-Käsesoße, fein abgeschmeckt
   mit Petersilie und Emmentaler 562kcal | A, B, G
- Veggie-Bällchen "Fresh Kick" auf Soja+ Weizenbasis in einer Joghurt-Kräutersoße, dazu buntes Gartengemüse und Kartoffeln mit Schale 418 kcal | A, B, C, D
- Feine Käsespätzle in Sahnesoße mit Käse-Röstzwiebel-Topping 773 kcal | A, B
- 13. Pumpkin-Pasta Trivelli Nudeln in Butternut-Kürbissoße mit Kürbiskernen und Quinoa verfeinert 437 kcal | A, H

#### Salat haben wir auch

14. "Es grünt so grün" Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Möhren 181 kcal | G. H

Suchen Sie sich **EINES** der folgenden Toppings dazu aus:

- 15. mit Käsestreifen 345 kcal | B, C, G, H
- 16. oder Schinkenstreifen 233 kcal | C, G, H
- 17. oder Hähnchenbruststreifen 374 kcal | C, G, H

mit Joghurtdressing 158 kcal | B, C, G, H

oder mit Kräuterdressing 150 kcal | B, C, G, H

oder mit Balsamicodressing 66 kcal | L, 1, 2, 3

#### Wir können auch "süß"

- Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße
   Lockerer Eierpfannkuchen mit einer fruchtigen Blaubeerfüllung auf Vanillesoße 493 kcal | A, B, C
- 19. Cremiger Milchreis
  mit Apfel-Zimt-Topping 612 kcal

# Natürlich geht auch Fleisch

- 20. Zartes Hähnchenfleisch in Apfel-Cremesoße dazu Romanesco und Stampfkartoffeln 386 kcal | B, H
- 21. Fussili Bolognese fein abgeschmeckte Rinderbolognese mit Spiralnudeln 380 kcal | A, G
- 22. Marin. Schweinefleisch süß-sauer Schweinefleisch in Asia-Soße mit Paprika, Ananas, Karotten, Mungobohnen und Black-Fungus-Pilzen, süß-sauer abgeschmeckt und kombiniert mit Thai-Reis 452 kcal | A, D
- 23. Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch in einer herzhaften Zwiebelsoße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 451 kcal | A, C, H
- **24.** Hühnerfrikassee in delikater Rahmsoße mit Champignons und Möhrenstreifen, dazu Reis mit Erbsen 483 kcal | B, G
- 25. Klassisches Schweinegulasch in einer feinwürzigen Bratensoße mit Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln 446 kcal | A, B, G
- 26. Chicken Curry India
  Feine Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsoße
  mit Ananaswürfeln, Pfirsichspalten, Mangowürfeln, mit Kokosmilch fein abgeschmeckt,
  dazu Gemüsereis 490 kcal | B, H
- 27. Rindfleischklößchen "Köttbullar" herzhafte, gebratene Rindfleischklößchen in einer Rahmsoße nach schwedischer Art, dazu Kartoffelpüree & Möhren-Erbsen-Mix 619 kcal | A, B, C, G
- **28. Rührei** mit Kartoffelpüree und Möhren in Sahnesoße 543 kcal | B, C

#### Leckeres aus dem Meer

- 29. Alaska-Seelachs in Dillcremesoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit Gemüsereis 403 kcal | B. G. J
- 30. Alaska-Seelachs in Honig-Senfsoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft an cremigen Stampfkartoffeln, dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse 412 kcal | B. G. H. J

#### **Vielleicht noch ein Dessert?**

- 31. Götterspeise 78 kcal | 1
- 32. Vanilla-Sahnepudding 108 kcal | B
- 33. Schoko-Sahnepudding 112 kcal | B
- 34. Grießpudding 116 kcal | A, B, C
- 35. Fruchtjoghurt 90 kcal | B
- 36. Tagesobst 70 kcal

# Änderungen vorbehalten.

ALLERGENE: glutenhaltiges Getreide Weizen\* (A), Milch\* einschließlich Laktose (B), Eier\* (C), Soja\* (D), Erdnüsse\* (E), Schalenfrüchte Mandeln\* (F1), Sellerie\* (G), Senf\* (H), Fisch\* (J), Sesam\* (K) | \*und Erzeugnisse daraus.

ZUSATZSTOFFE: Farbstoff (1), Konservierungsstoff, konserviert (2), Antioxidationsmitteln (3), Süßungsmittel (4), geschwefelt (10), unter Schutzatmosphäre verpackt (15)

Unsere Mahlzeiten werden in einer Küche hergestellt, in der auch Erdnüsse verarbeitet werden. Ausführliche Informationen zu den Nährwerten, Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Station oder online unter: speisekarte.asklepios.com

#### SPEISEKARTE ONLINE



