



 Helios

Speisenkarte

*Exklusiv für Patient:innen der Privatkliniken
und Komfortbereiche*

Kompetenz & Service



Liebe Patientin, lieber Patient,

wir freuen uns, Ihnen neben medizinischer Qualität, fachkompetenter Pflege und individueller Aufmerksamkeit auch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung anzubieten. Mit unserem sorgfältig ausgewählten Angebot, möchten wir Ihr Wohlbefinden fördern und einen Beitrag für Ihren Genesungsprozess leisten.

Frische Zutaten und die schonende Verarbeitung sind uns bei der Zubereitung aller Gerichte sehr wichtig. Einige unserer Mahlzeiten servieren wir Ihnen in Bioqualität. Wir sehen eine Verpflichtung darin, in unserem Mittagsangebot keine Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe (mit Ausnahme von Nitritpökelsalz), keine künstlichen Farbstoffe oder Aromen zu verwenden.

Wir legen sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit.

Daher achten wir bei unseren Speisen auf einen geringen Co2- und Wasser-Fußabdruck sowie auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Unsere Rohwaren werden von unseren Lieferanten nachhaltig bei optimaler Reife geerntet und gleich verarbeitet. Auch Fleisch und Fisch verwenden wir nur mit nachgewiesener Herkunft.

Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen stellen wir Ihnen eine geschmackliche Vielfalt an verschiedenen Gerichten bereit. Ob herzhaft oder süß, vegetarisch oder vegan: Stellen Sie sich aus dieser Speisekarte für jeden Tag Ihre Mahlzeiten individuell, entsprechend Ihres Geschmacks und Befindens, selbst zusammen.

Hat Ihnen der Arzt eine bestimmte Ernährung verordnet, ist diese für Sie bindend. Bei der Auswahl unterstützen Sie unsere geschulten Mitarbeiter:innen im Pflege- oder Servicebereich. Sprechen Sie uns gerne an.

Ihre Essensauswahl treffen Sie bitte jeweils für den nächsten Tag bei unseren Pflege- oder Servicemitarbeiter:innen. Wenn Sie am Aufnahmetag keine Gelegenheit zum Bestellen hatten, servieren wir Ihnen auch am Folgetag eine von unseren Köchinnen und Köchen sorgfältig zusammengestellte Mahlzeit.

Ist es Ihnen einmal nicht möglich, zur Bestellung auf der Station zu sein, empfehlen wir Ihnen, Ihre Auswahl vorab zu notieren und im Zimmer auf dem Nachttisch zu hinterlegen. Einen entsprechenden Notizzettel erhalten Sie auf Ihrer Station. Ist auch das nicht möglich, servieren wir Ihnen unsere Tagesempfehlung.

Einen „Guten Appetit“ und gute Besserung wünschen Ihnen

die Helios Kliniken.



Frühstück

Bitte wählen Sie zu Ihrem Frühstücksmenü Brot oder Brötchen und Streichfett aus. Wenn Sie kein Menü gewählt haben, können Sie sich aus den Komponentengruppen Backwaren, Brotaufstrich, Wurstausswahl, Käseauswahl und Extras gerne selbst ein Frühstück zusammenstellen.

Frühstücksarrangements

Lust auf...

... Süßes

- Brot/ Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- 2 verschiedene Konfitüren
- Honig
- Nutella
- Quark natur
- Fruchtjoghurt

... Käse

- Brot/ Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- Schnittkäse (Emmentaler, Gouda und Kräuterkäse)
- Kräuterfrischkäse
- Babybel
- Konfitüre
- Weintrauben

... Fitnessfrühstück

- Brötchen zur Wahl
- Haferfitnessbrot/ Vollkornbrot
- Butter oder Margarine
- Putenbrust
- Gouda, mittelalt
- Kräuterquark
- Kirschtomaten
- Weintrauben

... Schlemmerfrühstück

- Brot/ Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- Honig
- Emmentaler
- Frischkäse
- Gekochter Schinken
- Geflügelsalami
- Bircher Müsli
- Orangensaft

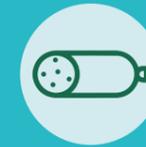


Unsere Komponentenauswahl für Sie:



Backwaren

- Weizenbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Kürbiskernbrötchen
- Laugengebäck
- Croissant
- Vollkornbrot
- Weißbrot
- Mischbrot
- Zwieback
- Knäckebröt



Wurstausswahl

- Geflügelwurst
- Putenbrust
- Geflügelsalami
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Leberwurst
- Teewurst



Extras

- Joghurt (Natur Bio, Frucht)
- Quark (Natur, Frucht, Kräuter)
- Buttermilch
- Ei, hart gekocht, gekühlt
- Cornflakes
- Vollkornmüsli mit Schokolade
- Vollkornmüsli mit Früchten
- Bircher Müsli
- Ein Stück frisches Obst



Brotaufstrich

- Butter
- Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Kirschkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Himbeerkonfitüre
- Pflaumenmus
- Honig
- Nutella
- Veganer Brotaufstrich (Champignon, Kräuter, rauchzart, mildfein)



Käseauswahl

- Butterkäse
- Gouda, mittelalt
- Kräuterkäse
- Emmentaler
- Frischkäse
- Kräuterfrischkäse
- Babybel
- Camembert



Getränke

- Ronnefeldt Teeauswahl
- Filterkaffee
- Kaffeespezialitäten (Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee)
- Kakao (heiß und kalt)
- Milch (heiß und kalt)
- Mineralwasser (Still, Medium)
- Säfte (Apfel, Orange)

Mittagessen

Desserts

- Tiramisu mit frischen Heidelbeeren
- Zweierlei Schokoladenmousse mit Orangenfilets
- Erdbeer-Mascarponecreme mit frischen Himbeeren
- Cheesecake mit Salzkaramell, dazu frische Heidelbeeren und Himbeeren

Kaffee & Kuchen – der Genuss zwischendurch

Es gibt eine täglich wechselnde Kuchenauswahl, bitte fragen Sie unsere Serviceassistent:innen.

Unsere Menüauswahl für Sie:

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Cashewnuss Pesto und Rucola

Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke und Dressing nach Wahl

Antipasti mit Parmesan, Walnüssen und Oliven

Dressings

Kräuter Dressing, Balsamico Dressing, French Dressing

Vorsuppen

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer

Klarer Gemüsefond mit Grießklöschen

Salatbowl mit einem Topping Ihrer Wahl

Gouda

Ei

Hähnchenbruststreifen

Vegetarisch / Vegan

BIO

Orientalisches Kichererbsen Ragout und Basmatireis

BIO

Tomatisierter Gemüse-Linseneintopf mit Kokosnussmilch und Kartoffeln

BIO

Thai Curry mit Tofu, geschmortem Gemüse und Reis

BIO

Penne a la Creme, fermentierte Sojabohnen, Blattspinat

BIO

Käsespätzle, Röstzwiebeln

Polenta-Gnocchi, Curryrahmsauce, Zitronengras, Thai Basilikum, Blumenkohl und Romanesco

Pasta / Risotto

BIO

Tortellini mit Ricotta Spinatfüllung

Risotto mit Pilzen, Zucchini, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, geröstete Pinienkerne

Fisch & Krustentier

Marinierte Scholle, Pepeonata, Zucchini, rote Zwiebeln, Paprika und cremige Polenta

Limandenröllchen, Safran-Tomatensud, Staudensellerie, Romanesco und Kartoffelwürfel

Gedünsteter Schellfisch mit Garnele, Tomatensugo, Romanesco, Biaritzpüree mit Zwiebeln, Speck und Petersilie

Fleisch

Hähnchenbrustfilet „Napoli Art“, Tomatenrahm, Erbsen, Mais, Paprika, Farfalle

Zarter Rinderbraten in Bratensauce, Romanesco Gemüse, Kartoffelstampf

Gesottene Kalbsschulter, Rahmsauce mit Salbei, Thymian, Petersilie, gedämpftes Gemüse und Salzkartoffeln





Abendessen

Bitte wählen Sie zu Ihrem Abendmenü Brot oder Brötchen und Streichfett aus.
Wenn Sie kein Menü gewählt haben, können Sie sich aus den Komponentengruppen Backwaren, Brotaufstrich, Wurstausswahl, Käseauswahl und Extras gerne selbst ein Abendessen zusammenstellen. Sie haben die Möglichkeit, über dieses Angebot hinaus, Frühstückskomponenten hinzu zu wählen. Wenn Sie dies wünschen, sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Abendmenüs:

Tomate mit Mozzarella

- Kleine Portion
Tomaten-Mozzarella

Salatplatte

- wahlweise mit:
- Hähnchenbruststreifen
 - Gekochtem Ei
 - Käse

Minifrikadellen mit Senf (kalt)

- Kartoffelsalat

Käseplatte

- Schnittkäse (Gouda, Emmentaler und Kräuterkäse)
- Weichkäse
- Babybel
- Frischkäse
- Weintrauben

Fischplatte

- Geräuchertes Forellenfilet
- Lachs-Spinat-Terrine
- Räucherfisch
- Sahnemeerrettich

Herzhaftes Abendessen

- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Geflügelsalami
- Tomate
- Essiggurke

Unsere Komponentenauswahl für Sie:



Backwaren

- Vollkornbrot
- Weißbrot
- Mischbrot
- Fitnessbrot
- Zwieback
- Knäckebrot



Käseauswahl

- Butterkäse
- Gouda, mittelalt
- Kräuterkäse
- Emmentaler
- Frischkäse
- Kräuterfrischkäse
- Babybel
- Camembert



Getränke

- Ronnefeldt Teeauswahl
- Filterkaffee
- Kaffeespezialitäten (Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee)
- Kakao (heiß und kalt)
- Milch (heiß und kalt)
- Mineralwasser (Still, Medium)
- Säfte (Apfel, Orange)



Brotaufstrich

- Butter
- Margarine
- Veganer Brotaufstrich (Champignons, Kräuter, rauchart, mildfein)



Wurstausswahl

- Geflügelwurst
- Putenbrust
- Geflügelsalami
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Leberwurst
- Teewurst



Besonderer Komfort & individueller Service

Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Menükarte eine besondere Speisenauswahl in unseren Helios Privatkliniken und Komfortbereichen zur Verfügung zu stellen.

Die Wahl Ihrer Menüs sowie unsere kulinarischen Extras, die Sie in der Lounge vorfinden oder auch auf Ihr Zimmer erhalten können, sind in Ihrem Zimmerpreis inklusive.

Sprechen Sie uns gerne an – unsere Wahlleistungsmanager:innen sind für Sie da und beantworten Ihre Fragen!

Deklaration unserer Lebensmittel

Frühstück- / Abendessenkomponenten:

Brot, Brötchen	„enthält: A, A1, A2, A3, A4, A5, F, G, G1, N, P“
Rohwurst	„enthält: 2, 3“
Brühwurst	„enthält: 2, 3, 8“
Käseauswahl	„enthält: 1, G“
Frischkäse	„enthält: G, G1, L“
Weichkäse	„enthält: G“
Streichwurst	„enthält: 2, 3“
Cornflakes	„enthält: A, A3“
Vollkornmüsli mit Schokolade	„enthält: A, A1, A3, A4“
Vollkornmüsli mit Früchten	„enthält: 2, 5, A, A4, F“
Bircher Müsli	„enthält: 1A, A4, H, H1, H2, H6, G, G1“
süßes Frühstück	„enthält: A, A1, A2, A3, A4, A5, F, G, G1, H, H2, N, P“
Käsefrühstück	„enthält: 1, A, A1, A2, A3, A4, A5, F, G, G1, N, P“
Fitnessfrühstück	„enthält: 1, A, A1, A2, A3, A4, A5, F, G, G1, N, P“
Schlemmerfrühstück	„enthält: 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, A5, F, G, G1, N, P“

Mittagsmenüs:

Grießklößchensuppe	„enthält: C, G, G1“
Kürbiscremesuppe	„enthält: deklarationsfrei“
Tomate / Mozzarella / Pesto	„enthält: G, G1, H, H4, O“
Salatdressing	„enthält: 1, 3, 5, G, G1, L, M, O“
Antipasti	„enthält: G, H, H3“
Salatbowl	„enthält: A, A1“
Kichererbsen Ragout	„enthält: F, M“
Gemüse-Linseneintopf	„enthält: L“
Thai Curry mit Tofu	„enthält: F“
Penne a la Creme	„enthält: A, A1, F, L“
Käsespätzle	„enthält: A, A1, G, G1“
Polenta-Gnocchi	„enthält: A, A1, G, G1, L“
Tortellini mit Ricotta Füllung	„enthält: A, A1, G, G1“
Risotto	„enthält: G, G1, L“
Marinierte Scholle	„enthält: D, G, G1, L“
Limandenröllchen	„enthält: D“
Mediterraner Schellfisch	„enthält: D, G, G1, L“
Hähnchenbrustfilet	„enthält: A, A1, G, G1, L“
Rinderbraten	„enthält: G, G1, L“
Gesottene Kalbsschulter	„enthält: G, G1, L“

Dessert:

Tiramisu	„enthält: A, A1, C, G, G1“
Zweierlei Schokomousse	„enthält: C, F, G, G1“
Erdbeer-Mascarponecreme	„enthält: A, A1, C, G, G1“
Cheesecake	„enthält: A, A1, C, F, G, G1“

Abendessenmenüs:

Dressing	„enthält: 1, 3, 5, G, G1, L, M, O“
Frikadellen	„enthält: 1, 2, A, A1, C, G, G1, M“
Käseplatte	„enthält: 1, G, G1“
Fischplatte	„enthält: D, G, G1, O“
Tomate-Mozzarella	„enthält: G, G1“
Herzhaftes Abendessen	„enthält: 1, 2, 3, 8“

Legende:

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel

Allergene:

- A Gluten
1) Weizen; 2) Roggen; 3) Gerste;
4) Hafer; 5) Dinkel (eine Weizenart);
6) Kamut oder 7) Hybridstämme
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch; G1 Laktose
- H Schalenfrüchte
1) Mandeln; 2) Haselnüsse;
3) Walnüsse; 4) Cashewnüsse;
5) Pecannüsse; 6) Paranüsse;
7) Pistazien; 8) Macadamianüsse
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfit
>10mg/Kg (SO₂)
- P Lupinen
- R Weichtiere

Zu den enthaltenen Nährwerten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter:innen. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Helios Kliniken GmbH

Friedrichstraße 136
10117 Berlin

konzept.speisenversorgung@helios-gesundheit.de
www.helios-gesundheit.de

Impressum

Herausgeber:
Helios Kliniken GmbH, Friedrichstraße 136, 10117 Berlin

Fotos:
stock.adobe: Sea Wave, phonlamaipphoto, abasler, auremar,
New Africa, OlesyaSH, Lubo Ivanko, cegli, kiv_ph

Druckerei:
Rindt GmbH & Co. KG, Daimler-Benz-Straße 30, 36039 Fulda

Stand August 2023