



**Henrik Otto**

2 Sterne, Lorenz Adlon Esszimmer,  
Kempinski Hotel Adlon, Berlin

„Mich begeistert an dem Projekt mit Helios, dass ich die Möglichkeit habe, mein Knowhow aus der Gastronomie in einem anderen Bereich auszuleben und weiterzugeben. Dabei halte ich es für äußerst wichtig, in den Patienten und den Kliniken das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung weiter zu stärken, welches meiner Meinung nach existenziell für die Genesung und die allgemeine Gesundheit des Menschen ist.“



**Christoph Ruffer**

2 Sterne, Restaurant Haerlin,  
Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg

„Ich freue mich sehr, auch in diesem Jahr wieder als mitwirkender Koch dabei sein zu dürfen, zudem der Fokus noch mehr auf nachhaltige und vegetarische Rezepte gerichtet ist. Die Kunst der Natur in wunderschöne und geschmacksintensive Gerichte zu interpretieren macht für mich den großen Reiz dieses Projektes aus.“



**Thomas Bühner**

Langjähriger 3-Sterne-Koch,  
Berater, Gastkoch und Speaker

„Gutes, vielfältiges Essen ist gerade im Krankenhaus wichtig für die Genesung und das Wohlbefinden der Patienten, da es den Heilungsprozess unterstützen kann. Ich bin froh und dankbar, dass Helios diesen Aspekt der Patientenzufriedenheit in den Fokus gerückt hat.“



**Enrico Jensch**

COO Internationales Operatives  
Geschäft und COO Helios Deutschland

„Wir wollen unseren Patientinnen und Patienten neben bester medizinischer Qualität nun auch besten Service bieten und ihnen damit einen möglichst angenehmen Aufenthalt ermöglichen, zudem den Genesungsprozess beschleunigen. Wir greifen daher neben anderen Servicethemen nun auch das Thema Spitzenkulinarik auf und nutzen die Kompetenz ausgewählter Spitzenköche und -köchinnen. Unser Ziel ist es, Service als eine Haltung und neue Qualität in unserem Unternehmen zu etablieren.“



**Sophia Rudolph**

Restaurant LOVIS

„Für mich war die Herausforderung spannend, Krankenhausesen schmackhaft und interessant zu machen und hochwertiges Essen mit tollen Geschmackskombinationen so vielen Menschen wie möglich zur Verfügung zu stellen. Es ist eine Ehre, an einem Projekt mitwirken zu dürfen, das Krankenhausesen gesünder und besser macht und zugleich den Patienten und dem Personal etwas Besonderes bietet.“



**Nils Henkel**

2 Sterne, Restaurant Bootshaus  
Hotel Papa Rhein, Bingen

„Ich freue mich, bei diesem Helios-Projekt mit dabei sein zu dürfen. Ich finde, ein gesundes und leckeres Essen ist bei einem Klinik-Aufenthalt ein wichtiger Baustein, um schnell wieder gesund zu werden. Außerdem ist das Essen ein besonderer Moment im Tagesablauf des Patienten und sollte dann auch ein Grund zur Freude sein. Wenn ich da mit meinen Ideen einen persönlichen Beitrag leisten kann, freut es auch mich.“



**Paul Ivic**

1 Stern, TIAN Restaurant Wien

„Essen ist ein Fundament für unsere Gesundheit. Ich finde es persönlich sehr gut, dass Helios in diesem Bereich Verantwortung für seine Patienten übernimmt und freue mich, ein Teil dieses Projektes zu sein. Einfach großartig.“



**Carsten K. Rath**

Projektinitiator,  
Service Excellence Experte

„Service Excellence hat viele Facetten, die kulinarische Seite ist eine davon. Daher bin sehr stolz darauf, gemeinsam mit den Helios Kliniken Culinary Excellence seit nunmehr drei Jahren zum Wohle der Patienten einsetzen zu können und darüber hinaus auch interessierten Lesern neue Inspirationen zu geben.“



# Speisenkarte

Von unseren Sterneköche:innen  
inspiriert



# Genießen Sie unsere neuen exzellenten Gerichte



## Veganes Schnitzel

von Thomas Bühner

mit Massaman-Currysauce, Kartoffelwürfeln, Karotten, Paprika, Mu Err Pilzen und Cashewkernen (11, 11a, 19, 19d)



## Vegetarisches Gulasch

von Paul Ivic

von Kartoffeln, Blumenkohl und Broccoli in einer herzhaften Sauce, veredelt mit geräuchertem Paprika und buntem Pfeffer (11, 11a, 16, 17, 18, 20)



## Hausgemachte Kichererbsen-Pfannkuchen

von Christoph Rüffer

gefüllt mit feinem Blattspinat und Hirtenkäse, an Karottensauce und marinierten Honig-Tomaten (11, 11a, 13, 17, 18)

## Gebratener Miso Lachs

von Nils Henkel

auf Soba- und Glasnudeln, mit asiatischem Gemüse, Edamame und Teriyaki Sauce (11, 11a, 14, 16, 22)



## Pulled Pork

von Sophia Rudolph

aus langsam geschmortem und mariniertem Schweinefleisch, dazu Paprika-Zwiebelragout, cremige Mais-Polenta, schwarze Oliven und Sultaninen (11, 11a, 16, 17, 18, 19, 19a, 20)



## Gesottene Kalbsschulter

von Hendrik Otto

in feiner Sahnesauce, buntes Gemüse aus Blumenkohl, Karotten und Romanbohnen, Scheiben von hausgemachten Serviettenknödel mit Bergkäse verfeinert (11, 11a, 11c, 13, 17, 18, 20)



Sie möchten auch zu Hause die gesunden Gerichte unserer Sterneköche probieren? Dann bestellen Sie sich unser Kochbuch! Einfach den QR-Code scannen, oder unter [www.helios-kochbuch.de](http://www.helios-kochbuch.de)

### 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

- 11 Gluten
  - a) Weizen b) Roggen c) Gerste
  - d) Hafer e) Dinkel f) Kamut oder g) Hybridstämme
- 12 Krebstiere
- 13 Eier
- 14 Fisch
- 15 Erdnüsse
- 16 Sojabohnen
- 17 Milch
- 18 Laktose
- 19 Schalenfrüchte
  - a) Mandeln b) Haselnüsse
  - c) Walnüsse d) Cashewnüsse
  - e) Pecannüsse f) Paranüsse
  - g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse
- 20 Sellerie
- 21 Senf
- 22 Sesamsamen
- 23 Schwefeldioxid und Sulfid  
10 mg/Kg (SO<sub>2</sub>)
- 24 Lupinen
- 25 Weichtiere