



Speisenkarte

Guten Appetit

—





Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

Wir freuen uns, Ihnen neben medizinischer Hilfe, fachkompetenter Pflege und individueller Aufmerksamkeit auch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung anbieten zu können. Aus dieser Speisekarte können Sie für jeden Tag Ihre Mahlzeiten individuell entsprechend Ihres Geschmacks und Befindens selbst zusammenstellen.

Die in der Speisekarte angebotenen Lebensmittel sind sorgfältig für Sie ausgewählt worden. Wir legen sehr viel Wert darauf, auch mit den Speisen und Getränken Ihr Wohlbefinden zu fördern, um damit einen Beitrag für Ihren Genesungsprozess zu leisten. Darum werden bei den Mittagmenüs keine Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe (mit Ausnahme von Nitritpökelsalz), keine künstliche Farbstoffe oder Aromen verwendet. Es wird ausschließlich Fleisch mit nach gewiesener Herkunft eingesetzt.

Das Speisenangebot basiert auf dem Helios Konzept Speiserversorgung, in dem auch diagnosebezogene (Ernährungs-)Kostformen berücksichtigt werden. Wurde von Ihrem Arzt aufgrund Ihrer Diagnose eine bestimmte Ernährung verordnet, ist diese für Sie bindend.

Bei Ihrer Auswahl aus der Speisekarte unterstützen Sie gern unsere geschulten Mitarbeiter der Pflege oder Servicebereiche. 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

Zur Erleichterung Ihrer Auswahl haben wir Ihnen verschiedene Frühstücksvarianten vorbereitet. Bitte wählen Sie sich ein Frühstück aus und ergänzen Sie Ihre Auswahl mit Ihren Wünschen zu Brötchen- und Brotsorten, Streichfett und Joghurt oder Obst. Aus unserem Streichfett, Brötchen- und Brotangebot können Sie in der Regel jeweils bis zu 2 Komponenten auswählen.

Das Süße

- Brötchen / Brot
- Streichfett
- Konfitüre
- Honig

Käsefrühstück

- Brötchen / Brot
- Streichfett
- Quark Natur
- Schnittkäse
- Konfitüre

Das Herzhafte

- Brötchen / Brot
- Streichfett
- Wurstaufschnitt
- Streichwurst

Der Klassiker

- Brötchen / Brot
- Streichfett
- Wurstaufschnitt
- Schnittkäse
- Konfitüre

Der Vegetarier

- Brötchen oder Brot
- Streichfett
- vegetarischer Aufstrich
- Gemüsebeilage

Unsere Komponentenauswahl für Sie:

Brötchen und Brot

- Weizenbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Mischbrot
- Mehrkornbrot
- Weißbrot
- Knäckebrötchen

Streichfett

- Butter
- Margarine

Joghurt

- Naturjoghurt
- Fruchtjoghurt
- Obst

Heiß- und Kaltgetränke

- Kaffee oder koffeinfreier Kaffee
- Milch / Kakao
- Schwarztee, Kräutertee
- Pfefferminztee, Früchtetee
- Kamillentee, Fencheltee

Getränkebeilagen

- Kaffeesahne
- Zucker
- Süßstoff

Mittagessen

Bitte wählen Sie täglich aus unseren drei Menüvorschlägen. Wenn Ihnen unsere Menüauswahl einmal nicht zusagt, können Sie sich aus diesen Komponenten Ihr Mittagessen selbst zusammenstellen.



Unsere Menüauswahl für Sie:

Tag 1:

Menü 1:

Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln

Menü 2:

Hähnchentaler in leichter Soße mit Broccoli und Bandnudeln

Menü 3:

Eieromelette mit Gemüsefüllung und Kartoffelpüree

Tag 2:

Menü 4:

Gedünstetes Seelachsfilet in Soße mit Gemüsereis

Menü 5:

Putenschnitzel (natur) mit brauner Soße, dazu Romanescogemüse und Kartoffeln

Menü 6:

Pasta in einer leichten Gemüesoße

Tag 3:

Menü 7:

Schweinebraten mit brauner Soße, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln

Menü 8:

Kalbfleischklößchen in heller Soße mit Broccoli und Kartoffelpüree

Menü 9:

Milchreis mit Kompott

Tag 4:

Menü 10:

Fleischkäse mit brauner Soße, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree

Menü 11:

Hühnerfrikassee mit Möhregemüse und Reis

Menü 12:

Pasta mit Tomaten-Kräutersoße und einem kleinen Salat

Tag 5:

Menü 13:

Schashlik mit würziger Paprikasoße, dazu Reis und Salat

Menü 14:

Alaska-Seelachsfilet mit Dillsoße, dazu Spinat und Kartoffeln

Menü 15:

Süßkartoffelpfanne





Tag 6:

Menü 16:

Hacksteak vom Schwein mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

Menü 17:

Hühnersuppentopf mit Nudeln und Gemüse

Menü 18:

Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße

Tag 7:

Menü 19:

Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Spätzle

Menü 20:

Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Kartoffeln

Menü 21:

2 Kartoffeltaschen mit Rahmgemüse

Unsere Komponentenauswahl für Sie:

Hauptkomponenten mit Soße

- Gedünstetes Fischfilet mit weißer Soße
- Rindergulasch
- Bratwürstchen mit brauner Soße
- Gebratene Putenstreifen mit Tomatensoße
- Rührei

Gemüse

- Fingermöhren
- Rahmspinat
- Broccoliröschen
- Erbsen- und Karottengemüse

Soßen

- Braune Soße
- Weiße Soße
- Tomatensoße

Beilagen

- Kartoffeln
- Kartoffelpüree
- Nudeln
- Langkornreis

Dessert

- Obst
- Tagesdessert



Abendessen

Zur Erleichterung Ihrer Auswahl haben wir Ihnen verschiedene Abendmenüs vorbereitet. Bitte wählen Sie sich ein Abendessen aus und ergänzen Sie Ihre Auswahl mit Ihren Wünschen zu Streichfett, Brotsorten und einer Abendbeilage. Aus unserem Streichfett und Brotangebot können Sie in der Regel jeweils bis zu 2 Komponenten auswählen.

Unsere Menüauswahl für Sie:

Der Klassiker

Wurstaufschnitt und Käseaufschnitt

Herzhaftes Abendessen

Gemischter Wurstaufschnitt

Käseteller

Gemischter Käseteller

Das Rustikale

Hausmacher Teller mit Leberwurst, Rotwurst, Schnittkäse

Aus dem Garten

Bunter Salatteller der Saison

Unsere Komponentenauswahl für Sie:

Brot:

- Mischbrot
- Mehrkornbrot
- Weißbrot
- Knäckebrötchen

Streichfett

- Butter
- Margarine

Beilagen

- Gewürzgurke
- Kirschtomaten
- Vegetarischer Aufstrich
- Kleiner Salat

Tee

- Schwarztee, Kräutertee
- Pfefferminztee, Früchtetee
- Kamillentee, Fencheltee

Getränkebeilagen

- Zucker
- Süßstoff

Deklaration unserer Lebensmittel

Frühstück / Abendkomponenten:

Brot, Brötchen „enthält“: 11, 11a, 11b, 11c, 11d

Wurstaufschnitt:

Brühwurst „enthält“: 2, 3, 8, 21
Rohwurst „enthält“: 2, 3, 17, 18
Kochwurst „enthält“: 2, 3, 8
Käseaufschnitt „enthält“: 1, 17
Streichkäse „enthält“: 17, 18

Das Süße „enthält“: 1, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 18
Käsefrühstück „enthält“: 1, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 18
Das Herzhaftes „enthält“: 2, 3, 8, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 18, 21

Der Klassiker „enthält“: 1, 2, 3, 8, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 18, 21

Der Vegetarier „enthält“: 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 18

Mittagessen:

Tag 1

Menü 1: „enthält“: 20
Menü 2: „enthält“: 11, 11a
Menü 3: „enthält“: 11, 11a, 13, 17, 18

Tag 2

Menü 4: „enthält“: 11, 11a, 14, 17, 18, 20, 21
Menü 5: „enthält“:
Menü 6: „enthält“: 11, 11a, 17, 18, 20

Tag 3

Menü 7: „enthält“:
Menü 8: „enthält“: 13, 17, 18
Menü 9: „enthält“: 9, 17, 18

Tag 4

Menü 10: „enthält“: 2, 3, 8, 17, 18, 21
Menü 11: „enthält“: 17, 18, 21
Menü 12: „enthält“: 11, 11a, 21

Tag 5

Menü 13: „enthält“: 21
Menü 14: „enthält“: 14, 17, 18, 21
Menü 15: „enthält“: 11, 11a, 15, 16

Tag 6

Menü 16: „enthält“: 11, 11a, 13
Menü 17: „enthält“: 11, 11a, 13, 20
Menü 18: „enthält“: 11, 11a, 13, 17, 18

Tag 7

Menü 19 „enthält“: 11, 11a, 13
Menü 20 „enthält“: 11, 11a, 17, 18, 21
Menü 21 „enthält“: 11, 11a, 17, 18, 21

Einzelkomponenten Mittagessen:

ged. Fischfilet „enthält“: 14, 17, 18, 20, 21
Bratwürstchen „enthält“: 20
Gulasch „enthält“: 20
Rührei „enthält“: 13, 17, 18
Püree „enthält“: 17

Nudeln „enthält“: 11, 11a, 17
Rahmspinat „enthält“: 17, 18, 20
Weiße Soße „enthält“: 17, 18
Braune Soße „enthält“: 20

Abendessenmenüs:

Der Klassiker „enthält“: 1, 2, 3, 8, 17, 18, 21
Herzhaftes Abendessen „enthält“: 2, 3, 8, 21
Käseteller „enthält“: 1, 17, 18
Der Rustikale „enthält“: 1, 2, 3, 8, 17
Aus dem Garten „enthält“: 1, 2, 3, 9, 13, 17, 18, 20, 21

Abendessenkomponenten:

Gewürzgurke „enthält“: 2, 9
Veget. Brotaufstrich „enthält“: 1, 16
Salatschale „enthält“: 1, 2, 3, 9, 13, 17, 18, 20, 21

Dessert des Tages:

Milchprodukt „enthält“: 1, 11, 11a, 13, 17, 18

Legende:

„enthält“ **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)** Paranuss **g)** Pistazien **h)** Macadamia oder Queensland Nüsse; **20** Sellerie; **21** Senf; **22** Sesamsamen; **23** Schwefeldioxid und Sulfid >10mg / kg (SO₂); **24** Lupinen; **25** Weichtiere

Zu den enthaltenen Nährwerten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

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.



