



# Speisenkarte



Exklusiv für unsere Patienten der  
Privatkliniken und Wahlleistungsbereiche



# Vorwort

zur Speisekarte

## Liebe Patientin, lieber Patient,

wir freuen uns, Ihnen neben medizinischer Hilfe, fachkompetenter Pflege und individueller Aufmerksamkeit auch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung bieten zu können.

Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen offerieren wir Ihnen eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten.

Wir sehen eine Verpflichtung darin, in unserem Mittagsangebot weder Geschmacksverstärker noch künstliche Farbstoffe, Aromen oder Konservierungsstoffe (mit Ausnahme von Nitrit Pökelsalz) zu verwenden. Unsere Rohwaren werden von unseren Lieferanten nachhaltig bei optimaler Reife geerntet und gleich verarbeitet. Auch Fleisch verwenden wir nur mit nachgewiesener Herkunft.

Ob süß, herzhaft, vegetarisch oder gemischt: Sie können jeden Tag Ihre Mahlzeiten Ihrem Geschmack und Befinden entsprechend selbst zusammenstellen. Hat Ihnen der Arzt eine bestimmte Ernährung verordnet, ist diese für Sie bindend. Bei der Auswahl unterstützen Sie gerne unsere geschulten Mitarbeiter im Pflege- oder Servicebereich. Sprechen Sie uns gerne an!

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

Ist es Ihnen einmal nicht möglich, zur Essensbestellung auf der Station zu sein, empfehlen wir Ihnen, Ihre Auswahl vorab zu notieren und im Zimmer auf Ihrem Nachttisch zu hinterlegen. Ist auch das nicht möglich, servieren wir Ihnen eines unserer Standardgerichte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und gute Besserung,

Ihr Team des Helios Catering

# 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

### Süßes Frühstück

- Brot/Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- Marmorkuchen
- 2 verschiedene Konfitüren
- Honig, Nutella
- Früchtequark

### Käsefrühstück

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

### Fitnessfrühstück

- Brötchen zur Wahl
- Haferfitnessbrot/Vollkornbrot
- Butter oder Margarine
- Putenbrust
- Gouda mittelalt, Frischkäse
- Gemüsesnack

### Schlemmer-Frühstück

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



## Unsere Komponentenauswahl für Sie:

### Backwaren

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

### Brotaufstrich

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

### Wurstausswahl

- Geflügelwurst
- Putenbrust
- Salami, fein
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Teewurst
- Leberwurst

### Käseauswahl

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

### 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
- Gemüsesnack

### 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

Unsere Menüauswahl für Sie



## Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella
- Gemischter Salat

## Hauptgänge

### Menü 1

Vollkost

- Geschmorte Rinderrouladen (2 Stück) mit Speck-Zwiebelfüllung, dazu Rotkohl und Kartoffeln

### Menü 2

Vollkost

- Mit Waldpilzen garnierte, gebratene Schweinemedallions mit Rahmsoße, Zucchinischeiben, Romanbohnen, Paprikawürfeln und Kartoffelplätzchen

### Menü 3

Vollkost

- Geschmortes Ochsentrüffel mit Wurzelgemüse und Polenta

### Menü 4

Leichte Vollkost

- Poulardenbrust mit Spinatfüllung auf Safransoße und Gemüseis

## Suppen

- Grießklößchensuppe
- Gemüsesuppe

### Menü 5

Leichte Vollkost

- Gedünstetes Wildlachsfilet in heller Soße mit Brokkoli und Pariser Karotten, dazu eine Langkornreis-/Wildreismischung

### Menü 6

Vollkost

- Pasta Trilogie aus Tortellini, Penne und Orecchiette mit verschiedenen Soßen

### Menü 7

Leichte Vollkost

- Bunte Salatschale

wahlweise mit:

- Hähnchenbruststreifen
- Thunfisch
- Käse

**Garantiert ohne Schweinefleischbestandteile**

## Hauptgänge

### Menü 8

Vollkost

- Gebratene Hähnchenbrust mit „Crema di Balsamico“, dazu Grillgemüse und Bandnudeln

### Menü 9

Vollkost

- Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln

## Desserts

- Schokoladenmousse
- Erdbeer-Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Obstsalat

### Menü 10

Vollkost

- Gnocchi mit Blattspinat, Romanesco, grünem Spargel und getrockneten Tomaten in Käsesoße

### Menü 11

Vollkost

- Gemüsecurry mit Quinoa, Mandeln und Datteln

**Kaffee, Tee & Kuchen — für den kleinen Genuss zwischendurch**

Wir bieten Ihnen verschiedene Tee- und Kaffeespezialitäten und eine täglich wechselnde Kuchenauswahl. Bitte sprechen Sie dazu gerne unsere Pflege- oder Servicemitarbeiter an.

# Abendessen

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



## Unsere Abendmenüs

### Tomaten mit Mozzarella

- kleine Portion Tomate-Mozzarella

### Salatplatte

wahlweise mit:

- Hähnchenbruststreifen
- Thunfisch
- Käse

### Minifrikadellen mit Senf (kalt)

wahlweise mit:

- Brot
- Kartoffelsalat

### Käseplatte

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

### Fischplatte

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

### Herzhaftes Abendessen

- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Salami
- Tomate und Essiggurke

## Unsere Komponentenauswahl für Sie:

### Backwaren

- Vollkornbrot
- Weißbrot
- Mischbrot
- Fitnessbrot
- Zwieback
- Knäckebrötchen

### Wurstauswahl

- Geflügelwurst
- Putenbrust
- Salami, fein
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Teewurst
- Leberwurst

### Käseauswahl

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

### Extras

- Gewürzgurke
- Tomate
- Ei, hart gekocht, gekühlt

### Brotaufstrich

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

### Getränke

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

# Deklaration unserer Lebensmittel

## Frühstück-/ Abendessenkomponenten:

Brot, Brötchen „enthält“:	11, 11a, 11b, 11c, 11d, 16, 17, 18, 22, 24
Brühwurst „enthält“:	1, 2, 3, 8
Rohwurst „enthält“:	1, 2, 3
Käseauswahl „enthält“:	17
Streichkäse „enthält“:	17, 18, 20
Weichkäse „enthält“:	17
Streichwurst „enthält“:	2, 3
Cornflakes „enthält“:	11, 11c
Vollkornmüsli mit Schokolade „enthält“:	11, 11a, 11b, 11c, 11d, 11e, 17, 18, 19, 19b
Vollkornmüsli mit Früchten „enthält“:	2, 5, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 11e, 16, 17, 18, 23
Bircher Müsli „enthält“:	11, 11d, 19, 19a, 19b, 19g, 17, 18
Süßes Frühstück „enthält“:	11, 11a, 11b, 11c, 11d, 16, 17, 18, 19, 19b, 22, 24
Käsefrühstück „enthält“:	11, 11a, 11b, 11c, 11d, 16, 17, 18, 22, 24
Fitnessfrühstück „enthält“:	11, 11a, 11b, 11c, 11d, 16, 17, 18, 22, 24
Schlemmerfrühstück „enthält“:	1, 2, 3, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 16, 17, 18, 22, 24

## Mittagsmenüs:

Salat „enthält“:	1, 3, 5, 13, 17, 18, 20, 21
Mozzarella „enthält“:	1, 3, 5, 17, 18, 23
Grießklößchensuppe „enthält“:	11, 11a, 13
Gemüsesuppe „enthält“:	11, 11a, 13, 20
Menü 1 „enthält“:	2, 17, 21
Menü 2 „enthält“:	2, 11, 11a, 17, 18, 20
Menü 3 „enthält“:	11, 11a, 16, 17, 18, 20
Menü 4 „enthält“:	17, 18, 19, 19a
Menü 5 „enthält“:	14, 17, 18
Menü 6 „enthält“:	11, 11a, 13, 17, 18, 19, 19a
Menü 7 „deklarationsfrei“:	14, 17
Menü 7 „enthält“:	11, 11a, 13, 17, 20, 21
Menü 8 „enthält“:	3, 5, 17, 18, 20, 23
Menü 9 „enthält“:	11, 11a, 13, 17, 18, 21
Menü 10 „enthält“:	19, 19a
Menü 11 „enthält“:	

## Dessert des Tages:

Schokomousse „enthält“:	13, 16, 17, 18
Erdbeer-Tiramisu „enthält“:	11, 11a, 13, 17, 18
Rote Grütze mit Vanillesoße „enthält“:	17, 18

## Abendessenmenüs:

Dressing „enthält“:	1, 3, 5, 13, 17, 18, 20, 21
Frikadellen „enthält“:	1, 2, 11, 11a, 13, 17, 18, 21
Käseteller „enthält“:	17, 18
Fischplatte „enthält“:	14, 17, 18, 23
Herzhaftes Abendessen „enthält“:	1, 2, 3, 8

## 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 **i)** Queensland Nüsse; **20** Sellerie; **21** Senf; **22** Sesamsamen; **23** Schwefeldioxid und Sulfid >10mg/kg (SO<sub>2</sub>); **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.

 vegetarisch  vegan

 ohne Schweinefleischbestandteile



Ihre Unterkunft in unseren Privatkliniken

## Besonderer Komfort & individueller Service

Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Menükarte eine besondere Speisenauswahl in unseren Helios Privatkliniken und Wahlleistungsbereichen 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 sind für Sie da und beantworten Ihre Fragen!



Ihre Unterkunft in unseren Wahlleistungsbereichen

**Hinweis:** Je nach Eröffnungsjahr unterscheiden sich die Zimmer unserer Helios Privatkliniken und Wahlleistungsbereiche in ihrer Ausstattung. Unser Bestreben ist es, Ihnen einen einheitlichen Standard in punkto Service und Komfort zu bieten. Daher werden unsere Räumlichkeiten regelmäßig baulich modernisiert.

## Helios Kliniken GmbH

—

Friedrichstraße 136  
10117 Berlin

Telefon (0361) 781-1224  
Fax (0361) 781-1308  
konzept.speisenversorgung@helios-gesundheit.de  
www.helios-gesundheit.de

## Impressum

Herausgeber:  
Helios Kliniken GmbH, Friedrichstraße 136, 10117 Berlin  
V.i.S.d.P.: Franzel Simon · c/o Helios Kliniken GmbH

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

Stand 2019