

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Frühstück		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Brötchen hell		D D1 D3
Brotpaket Grau		D D1 D2 D3
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Brotpaket Weiß		D D1 D3 G
Butter 10g		G
Einback		A D D1 G
Frischkäse		G
Frühstückswurst 30g	2 3 4 8	J K
Gouda 48%		G
Halbfettmargarine 10g	1	
Kakaopulver 1Port.		G
Margarine 10g	1 3	
Milch Kalt		G
Nuß-Nugat-Creme		G H H2
Pack Knäckebrot VK		D D2
Pack Zwieback		D D1 D3 G M
Quark natur port.		G

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Dessert		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Gebäck	1 2 3 8 9	A D D1 G H H1 H2
Milchdessert		G
Naturjoghurt 1,5%		G
Obst ME	6	
Pudding		G

Allergenkennzeichnung

Wir sind ein Großbetrieb, in dem viele verschiedene Zutaten verarbeitet werden. Darum ist eine Kreuzkontamination mit ungewollten Zutaten nicht auszuschließen. Alle Speisen können Spuren der 14 Hauptallergene (A-N, siehe Legende) enthalten.

Wenn bei Ihnen ausgeprägte allergische Reaktionen auf einzelne Lebensmittel auftreten, informieren Sie bitte in Ihrem eigenen Interesse das Pflegepersonal.

Dieses wird die Information an die Küche weiterleiten. Hier wird Ihre Menüauswahl entsprechend beurteilt oder ggf. Speisen separat zubereitet.

\* Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe haben, werden in der Tabelle nicht aufgeführt

**Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente**

Fi = Fisch, Ge = Geflügel, Ka = Kalb, La = Lamm, Ri = Rind, Sc = Schwein, Ve = Vegetarisch, Wi = Wild

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Mittag		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Apfelpfannkuchen	8	A D D1 G
Blattsalat (Essig/Öl)	3	I K
Blattsalat (Jogisoße)	3 9	A D D1 G I K
Blattsalat DGE-E/Ö(K)	3	I K
Blattsalat DGE-E/Ö(S)	3	I K
Blattsalat DGE-Jogi(S)	3 9	A D D1 G I K
Brötchen hell		D D1 D3
bunte Nudeln		D D1
Dillsoße	8	G
Fischroulade		C J
Geflügelhacksteak		D D1
Geflügelsoße	8	
ind. Reiseintopf		J K
ind.Kichererbsencurry	3 8	
Kartoffelgratin	3 8	A G J
Knöpfle		A D D1
Knöpfle DGE		A D D1
Knöpfleauflauf		A D D1 G
Kürbissoße	3 8	A G K
Naturjoghurt 1,5%		G
Nudeln DGE		D D1
Pilzhaube	3 8	A G
Rahmsoße		G
Rotkohl	3	
Rührei	3 8	A G J
Schnitzel vegetarisch	1 8	A D D1 D4 G
Spinat		G
Vanille-Zimtsoße		G
Wildragout	1 3	G I J K
Zwiebeljus	2	

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Abend		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Brotpaket 3,5 KHE		D D1 D2 D3 G L
Brotpaket gemischt		D D1 D2 D3 D4 D5
Brotpaket Grau		D D1 D2 D3
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Brotpaket Weiß		D D1 D3 G
Butter 10g		G
Halbfettmargarine 10g	1	
Margarine 10g	1 3	
Milch Kalt		G
Pack Knäckebrot VK		D D2
Pack Zwieback		D D1 D3 G M

Weitere Komponenten		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
ang. Meerettichfrischkäse		G
Bierschinken 45g	2 3	K
Blumenkohlsalat	3	I J K
Bohnensalat	3	I
Brennesselkäse 20g		G
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Butter 10g		G
Camembert 25g		G
Curryfruchtfr.käse 40g	1 2 9	G K
Dillcreme 40g		G
Emmentaler 30%		G
Essiggurke	2 9	
exotische Früchte	2 9	
Fenchel-Apfelsalat	2 3 9	I K
Fleischkäse 60g	2 3 8	K
Fleischterrine Festtag	2 3	
Gouda		G
Grünländerkäse 40g		G
Halbfettmargarine 10g	1	
Hirtenfrischkäse		G
Karottensalat	2 3 9	I
Käsestreifen	1	G
Kassler-Aufschnitt 50g	2 3	
Kressenest mit Ei		A
Kürbisgarnitur	9	
Maasdamer 40g		G
Makrelenfilet geräuch.		C
Nudelsalat veget.	3 9	A D D1 G I K
Peters.frischkäse 40g		G
Putenpastete 45g	2 3 8	H H7 K
Senf		K
St.Albray 30g	1	G
Tomatenlyoner (Ge) 45g	2 3 8	K
Weizen-Nuggets 3Stk	1 8	A D D1 D4 G
Wurst-Käsesalat	1 2 3 8 9	G I J K

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

**Hauptallergene:**

A= Ei, B= Erdnüsse, C= Fisch, D= Glutenhaltiges Getreide D1= Weizen, D2= Roggen, D3= Gerste, D4= Hafer, D5= Dinkel, D6=Kamut, D7= Hybridstämme davon, E= Krebstiere, F = Lupinen, G= Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), H= Schalenfrüchte, H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashewnüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse, I = Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration >10mg/kg) oder 10mg/l), J= Sellerie, K= Senf, L= Sesamsamen, M= Soja, N= Weichtiere

**Verwendete Zusatzstoffe:**

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = gewachst, 7 = geschwärzt, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = Phenylalanin, 11 = Lachtersatz, 12 = chininhaltig



## Menüplan KW 1 29. Dezember - 4. Januar 2026

Name	Station	Zimmer
------	---------	--------

### Sehr geehrte Patient\*innen,

Mit unserem Speiseplan bieten wir Ihnen einige Auswahlmöglichkeiten bei den Mahlzeiten an. Zum Frühstück können Sie zwischen verschiedenen Komponenten wählen. Beim Mittag- und Abendessen wählen Sie zwischen drei verschiedenen Menüs, die der Jahreszeit angepasst sind.

Die Mahlzeiten werden hier im Hause zeitnah zubereitet. Bei der Zusammenstellung unserer Speisen achten wir auf Regionalität, Ausgewogenheit und Vielfaltigkeit unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse.

Durch unsere erfolgreiche **DGE-Zertifizierung** erfüllen wir unseren Qualitätsanspruch ihnen eine nährstoffoptimierte Vollverpflegung anzubieten. Wir möchten zu Ihrem Wohlbefinden und Ihrer Genesung beitragen. Für eine gesundheitsfördernde und ausgewogene Vollverpflegung empfehlen wir Ihnen unsere DGE-Menüvorschläge zum Frühstück, Mittagessen und Abendessen.

Weitere Informationen was und wieviel davon täglich zu einer gesundheitsfördernden Ernährung gehört, finden Sie in unserer

Patient\*inneninformation "Gut essen und trinken - die DGE-Empfehlungen".


Bitte teilen Sie unseren Menüassistenten oder der Pflege mit, welches Menü Sie anfordern möchten. Ihr Wunsch wird an die Küche weitergeleitet.

Falls der behandelnde Arzt eine spezielle Kost angeordnet hat, bestehen für Sie eventuell Einschränkungen bei der Auswahl. Wir wünschen Ihnen gute Besserung.

Das Verpflegungs-Team

* Die Menülinie mit dem Station Ernährung-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
DGE-zertifiziertes-Menü *	Station Ernährung	2 Scheiben Vollkornbrot, 10 g Halbfettmargarine, 2 x 1/2 Scheibe Gouda (48 % Fett i. Tr.) und 1x Frischkäse (34% Fett i. Tr.), 1 Stück Obst und 1 Stück Tomate		
Getränke	<input type="checkbox"/> Bohnenkaffee <input type="checkbox"/> kalte Milch <input type="checkbox"/> Kamillentee <input type="checkbox"/> Fencheltee	<input type="checkbox"/> Kaffee entkoffeiniert <input type="checkbox"/> Schwarztee <input type="checkbox"/> Früchtetee <input type="checkbox"/> Hagebuttentee	<input type="checkbox"/> Kräutertee <input type="checkbox"/> Pfefferminztee <input type="checkbox"/> Grüner Tee	<input type="checkbox"/> Kakaopulver <input type="checkbox"/> Kaffemilch <input type="checkbox"/> Zucker <input type="checkbox"/> Süßstoff
Backwaren	<input type="checkbox"/> Brötchen <input type="checkbox"/> Vollkornbrot	<input type="checkbox"/> Weißbrot <input type="checkbox"/> Graubrot	<input type="checkbox"/> Zwieback	<input type="checkbox"/> Knäckebrot (Vollkorn)
Belag	<input type="checkbox"/> Konfitüre <input type="checkbox"/> Wurst <input type="checkbox"/> Margarine	<input type="checkbox"/> Honig <input type="checkbox"/> Frischkäse <input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine	<input type="checkbox"/> Nuß-Nougat-Creme <input type="checkbox"/> Schnittkäse ≤ 50 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/> Quark 20% Fett i. Tr. <input type="checkbox"/> Butter
Zwischenmahlzeit	<input type="checkbox"/> Naturjoghurt 1,5 %	<input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt	<input type="checkbox"/> Obst	



Mittagsangebot					* Die Menülinie mit dem Station Ernährung-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.				
	DGE-zertifiziertes Menü *	Menü 1 (ohne Einschränkung)	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (vegetarisch)					
Montag	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen) Schnizel vegetarisch (enthält Ei, Weizen, Milch) Kürbissoße Bio-Kartoffeln Broccoli Naturjoghurt 1,5% Ve	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Schnitzel vegetarisch (enthält Ei, Weizen, Milch) Kürbissoße Bio-Kartoffeln Broccoli Ve	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Vollkornreis Broccoli Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Schnitzel vegetarisch (enthält Ei, Weizen, Milch) Kürbissoße Bio-Kartoffeln Broccoli Ve					
Dienstag	Blattsalat (mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen) Fischroulade ( Seelachs) (mit Karotte, Sellerie, Zucchini) Dillsoße, Nudeln Marktgemüse (Karotten, Broccoli, Blumenkohl) Naturjoghurt 1,5% Fi	Blattsalat mit Joghurtdressing  Kartoffelgratin (mit roten Linsen, Spinat, Lauch)  Tomatensoße (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Ve	Fischroulade (Seelachs) (mit Karotte, Sellerie, Zucchini) Dillsoße Bio-Kartoffeln Marktgemüse (Karotten, Broccoli, Blumenkohl) Fi	Blattsalat mit Joghurtdressing  Kartoffelgratin (mit roten Linsen, Spinat, Lauch)  Tomatensoße (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Ve					
Mittwoch	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen) Tellerrösti (aus Kartoffeln) mit Pilzhaube Kohlrabi Naturjoghurt 1,5% Ve	Truthahnschnitzel Rahmsoße Bunte Nudeln Kohlrabi Ge	Truthahnschnitzel Rahmsoße Bunte Nudeln Kohlrabi Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Tellerrösti (aus Kartoffeln) mit Pilzhaube Kohlrabi Ve					
Donnerstag	Blattsalat (mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen) indisches Kichererbsencurry (mit Kokosnussmilch, Paprika, Lauch) Bio-Basmativollkornreis Naturjoghurt 1,5% Ve	Wildgulasch (mit Champignons, Preiselbeeren) Spätzle Rotkohl Neujahrsgebäck Wi	Wildgulasch (mit Champignons, Preiselbeeren) Spätzle Karottengemüse Neujahrsgebäck Wi	Blattsalat mit Joghurtdressing Indisches Kichererbsencurry (mit Kokosnussmilch, Paprika, Lauch) Bio-Basmativollkornreis Neujahrsgebäck Ve					
Freitag	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen) Rührei Bio-Kartoffel Spinat Naturjoghurt 1,5% Ve	Geflügelhacksteak Geflügelsoße Bio-Kartoffeln Spinat Ge	Geflügelhacksteak Geflügelsoße Bio-Kartoffeln Spinat Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Rührei Bio-Kartoffeln Spinat Ve					
Samstag	Blattsalat (mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen) Indischer Reiseintopf (mit Geflügelwürfel, Karotten, Sellerie, Pastinake) Brötchen hell Naturjoghurt 1,5% Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurtdressing Indischer Reiseintopf (mit Geflügelwürfel, Karotten, Sellerie, Pastinake) Brötchen hell Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurtdressing Indischer Reiseintopf (mit Geflügelwürfel, Karotten, Sellerie, Pastinake) Brötchen hell Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurtdressing 3 Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanille-Zimtsoße Ve					
Sonntag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen 2 Schweinemedallions Rosmarinjus Knöpfe (Eierteigwaren) Broccoli Gebäck Naturjoghurt 1,5% Sc	2 Schweinemedallions Rosmarinjus Knöpfe (Eierteigwaren) Broccoli Gebäck Sc	2 Schweinemedallions Rosmarinjus Knöpfe (Eierteigwaren) Broccoli Gebäck Sc	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Knöpfleauflauf (Eierteigwaren mit Karotten, Sellerie, Lauch) Zwiebelsoße Broccoli Gebäck Ve					

Zuwahlmöglichkeiten

Suppe	<input type="checkbox"/> Tagessuppe			
Dessert	<input type="checkbox"/> Obst	<input type="checkbox"/> Naturjoghurt 1,5%	<input type="checkbox"/> Milchdessert regional	
Gebäck (nur Sonntag wählbar)	<input type="checkbox"/> Gebäck			



Sie möchten sich und Ihrer Gesundheit etwas Gutes tun? Genießen Sie eine vegetarische Mahlzeit! Damit unterstützten Sie außerdem den nachhaltigen und bewussten Umgang mit unseren Ressourcen und leisten einen wichtiger Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz. Deshalb bietet die Gastronomie am Klinikum jeden Donnerstag ein erweitertes und attraktives vegetarisches Essensangebot.

Unsere Zertifizierungen:



DE-ÖKO-005  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

entsprechend gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bioanbau



Station Ernährung

Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken



bio mineralwasser

Abendangebot

* Die Menülinie mit dem Station Ernährung-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.									
	DGE-zertifiziertes Menü *	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2 (leicht verträglich)						
Montag	Bierschinken Dillcreme Halbfettmargarine Blumenkohlsalat (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Sc	Grünländerkäse 30% Fett i.Tr. Dillcreme Blumenkohlsalat (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Bierschinken Dillcreme Blumenkohlsalat (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc						
Dienstag	Emmentaler 30% Fett i.Tr. Petersilienfrischkäse Bohnensalat Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Emmentaler 30% Fett i.Tr. Petersilienfrischkäse Bohnensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Wurst-Käsesalat (mit Essiggurke, Karotten, Sellerie) Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc						
Mittwoch	Nudelsalat(mit Mozzarella, Karotte, Erbse, Essiggurken, Tomaten) Camenbert 30% Fett i. Tr. Gemüsestifte(Karotten, Zucchini) Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote Exotische Früchte (Ananas, Mango, Melone) Ve	Nudelsalat (mit Mozzarella, Karotten, Erbsen, Essiggurke, Tomaten) Saint Albroy 60% Fetti.Tr. Rucola Garnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Exotische Früchte (Ananas, Mango, Melone) Ve	Kasseler-Aufschnitt Senf Camenbert 30% Fett i.Tr. Gemüsestifte (Karotten, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Exotische Frücht (Ananas, Mango, Melone) Sc						
Donnerstag	Festtagsterreine angemachter Meerrettichfrischkäse Kressenest mit Ei Fenchel-Apfelsalat Halbfettmargarine Vollkornbrot Stück Obst Ge, Ri, Sc	3 Weizen-Nuggets (enthalten Ei und Milch) angemachter Meerrettichfrischkäse Kressenest mit Ei Fenchel-Apfelsalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Festtagsterreine angemachter Meerrettichfrischkäse Kressenest mit Ei Fenchel-Apfelsalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge, Ri, Sc						
Freitag	Maasdamer 30% Fett i. Tr. Brennnesselkäse 50% Fett i.Tr. Hirtenfrischkäse Halbfettmargarine Kürbis-Karottensalat 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Maasdamer 30% Fett i.Tr. Brennnesselkäse 50% Fett i.Tr. Hirtenfrischkäse Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Fleischkäseaufschnitt Hirtenfrischkäse Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc						
Samstag	Gouda 30% Fett i.Tr. Curryfruchtfrischkäse (mit Pfirsich, Birne, Ananas) Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Gouda 30% Fett i.Tr. Curryfruchtfrischkäse (mit Pfirsich, Birne, Ananas) Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Tomatenlyoner Curryfruchtfrischkäse (mit Pfirsich, Birne, Ananas) Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge						
Sonntag	3 Makrelenfilets geräuchert (enthalten Gräten) Käsestreifen 40% Fett i.Tr. Halbfettmargarine Wintersalate (Blattsalate, Karotte) Balsamicodressing Streichfett nach Wahl 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Fi	Maasdamer 30% Fett i.Tr. Käsestreifen 40% Fett i.Tr. Wintersalate (Blattsalate, Karotte) Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Putenpastete Käsestreifen 40% Fett i.Tr. Wintersalate (Blattsalate, Karotte) Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge						

Getränke

<input type="checkbox"/> kalte Milch	<input type="checkbox"/> Schwarzttee	<input type="checkbox"/> Pfefferminztee	<input type="checkbox"/> Kaffemilch
<input type="checkbox"/> Kamillentee	<input type="checkbox"/> Früchtetee	<input type="checkbox"/> Grüner Tee	<input type="checkbox"/> Zucker
<input type="checkbox"/> Hagebuttentee	<input type="checkbox"/> Fencheltee	<input type="checkbox"/> Kräutertee	<input type="checkbox"/> Süßstoff

Backwaren

(Pack à 2 Scheiben)	<input type="checkbox"/> Weißbrot	<input type="checkbox"/> Graubrot	<input type="checkbox"/> Knäckebrot (Vollkorn)	<input type="checkbox"/> gemischtes Brot
	<input type="checkbox"/> Vollkornbrot	<input type="checkbox"/> Zwieback		

Streichfett

<input type="checkbox"/> Butter	<input type="checkbox"/> Margarine	<input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine
<input type="checkbox"/> Obst	<input type="checkbox"/> Naturjoghurt 1,5%	

Energiedefinierte Kost:

Die energiedefinierte Kost ersetzt die bisherigen Kostformen speziell für Diabetiker und die Reduktionskost durch eine ausgewogene, kohlenhydratdefinierte Mischkost. Es können 3 verschiedene Energiestufen ausgewählt/angefordert werden: 1.000 kcal, 1.500 kcal und 2.000 kcal mit ca. 11-12 KHE, 17-19 KHE oder 23-25 KHE. Die Mahlzeiten sind gleichzeitig zuckerreduziert und cholesterinarm und somit genauso zur Gewichtsreduktion, bei Kohlenhydrat- und Fettstoffwechselstörungen, sowie auch für Gesundheitsbewusste geeignet.

Service

- Für organisatorische und spezielle Fragen stehen Ihnen telefonisch zur Verfügung:
- Die Produktionsleitung:**
- ☎0162 2305233
- Sekretariat der Ernährungsberatung:**
- ☎33350 (Montag - Donnerstag 8 - 16 Uhr)