

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Frühstück		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Brötchen hell		D D1 D3
Brotkäse Grau		D D1 D2 D3
Brotkäse Vollkorn		D D1 D2 D3
Brotkäse 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-Nougat-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. Kichererbencurry	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
Brotkäse 3,5 KHE		D D1 D2 D3 G L
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. Kichererbencurry	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 D2 D3
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. Meerrettichfrischkäse		G
Bierschinken 45g	2 3	K
Blumenkohlsalat	3	I J K
Bohnensalat	3	I
Brennesselkäse 20g		G
Brotkäse Vollkorn		D D1 D2 D3
Butter 10g		G
Camembert 25g		G
Curryfruchtkäse 40g	1 2 9	G K
Dillcreme 40g		G
Emmentaler 30%		G
Essiggarke	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
Kartottensalat	2 3 9	I
Käsestreifen	1	G
Kassler-Aufschmitt 50g	2 3	
Kressenest mit Ei		A
Kürbiskäremarit	9	
Maasdamer 40g		G
Makrelenfilet geräuch.		C
Nudelsalat veget.	3 9	A D D1 G I K
Petersfrischkäse 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



## 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 Vielfältigkeit 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

## Frühstück

\* 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 *	Getränke	Backwaren	Belag	Zwischenmahlzeit
	<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"/> Schwarzer Tee <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
	<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)
			<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"/> Naturjoghurt 1,5% <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt <input type="checkbox"/> Obst

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 =

## Mittagsangebot

	DGE-zertifiziertes Menü *	Station Ernährung Vollwertkost in frischen und frischen	Menü 1 (ohne Einschränkung)	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (vegetarisch)		
<b>Montag</b>	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen) Schnitzel 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	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Schnitzel vegetarisch (enthält Ei, Weizen, Milch) Kürbissoße Bio-Kartoffeln Broccoli	Ve	
<b>Dienstag</b>	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
<b>Mittwoch</b>	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
<b>Donnerstag</b>	Blattsalat (mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen) indisches Kichererbsecurry (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 Kichererbsecurry (mit Kokosnussmilch, Paprika, Lauch) Bio-Basmativollkornreis Neujahrsgebäck	Ve
<b>Freitag</b>	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
<b>Samstag</b>	Blattsalat (mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen) Indischer Reiseintopf (mit Geflügelwürfeln, Karotten, Sellerie, Pastinake) Brötchen hell Naturjoghurt 1,5% Ge,Ri	Blattsalat mit Joghurtdressing Indischer Reiseintopf (mit Geflügelwürfeln, Karotten, Sellerie, Pastinake) Brötchen hell	Ge,Ri	Blattsalat mit Joghurtdressing Indischer Reiseintopf (mit Geflügelwürfeln, Karotten, Sellerie, Pastinake) Brötchen hell	Ge,Ri	Blattsalat mit Joghurtdressing 3 Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanille-Zimtsoße	Ve
<b>Sonntag</b>	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen 2 Schweinemedaillons Rosmarinjus Knöpfe (Eierteigwaren) Broccoli Naturjoghurt 1,5% Sc	2 Schweinemedaillons Rosmarinjus Knöpfe (Eierteigwaren) Broccoli Gebäck	Sc	2 Schweinemedaillons 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 unterstützen Sie außerdem den nachhaltigen und bewussten Umgang mit unseren Ressourcen und leisten einen wichtigen Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz. Deshalb bietet die Gastronomie am Klinikum jeden Donnerstag ein erweitertes und attraktives vegetarisches Essensangebot.

## Unsere Zertifizierungen



entsprechend  
gekennzeichnete  
Komponenten stammen  
aus Bioanbau



# Station Ernährung



## pendangebot

DGE-zertifiziertes Menü *	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2 (leicht verträglich)
Bierschinken Dillcreme Halbfettmargarine Blumenkohlsalat (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Grünländerkäse 30% Fett i.Tr. Dillcreme Blumenkohlsalat (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Bierschinken Dillcreme Blumenkohlsalat (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Sc	Ve	Sc
Emmentaler 30% Fett i.Tr. Petersilienfrischkäse Bohnensalat Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Emmentaler 30% Fett i.Tr. Petersilienfrischkäse Bohnensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Wurst-Käsesalat (mit Essiggurke,Karotten,Sellerie) Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Ve	Ve	Sc
Nudelsalat(mit Mozzarella, Karotte,Erbse,Essiggurken,Tomaten) Camenbert 30% Fett i. Tr. Gemüsestifte(Karotten,Zucchini) Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote Exotische Früchte (Ananas,Mango,Melone)	Nudelsalat (mit Mozzarella,Karotten, Erbsen,Essiggurke,Tomaten) Saint Albray 60% Fetti.Tr. Rucola Garnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Exotische Früchte (Ananas,Mango,Melone)	Kasseler-Aufchnitt Senf Camenbert 30% Fett i.Tr. Gemüsestifte (Karotten, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Exotische Frucht (Ananas,Mango,Melone)
Ve	Ve	Sc
Festtagsterreine angemachter Meerrettichfrischkäse Kressenest mit Ei Fenchel-Apfelsalat Halbfettmargarine Vollkornbrot Stück Obst	3 Weizen-Nuggets (enthalten Ei und Milch) angemachter Meerrettichfrischkäse Kressenest mit Ei Fenchel-Apfelsalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Festtagsterrine angemachter Meerrettichfrischkäse Kressenest mit Ei Fenchel-Apfelsalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Ge,Ri,Sc	Ve	Ge,Ri,Sc
Maasdamer 30% Fett i. Tr. Brennnesselkäse 50% Fett i.Tr. Hirtenfrischkäse Halbfettmargarine Kürbis-Karottensalat 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Maasdamer 30% Fett i.Tr. Brennnesselkäse 50% Fett i.Tr. Hirtenfrischkäse Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Fleischkäseaufchnitt Hirtenfrischkäse Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Ve	Ve	Sc
Gouda 30% Fett i.Tr. Curryfruchtfischkäse (mit Pfirsich,Birne,Ananas) Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Gouda 30% Fett i.Tr. Curryfruchtfischkäse (mit Pfirsich,Birne,Ananas) Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Tomatenlyoner Curryfruchtfischkäse (mit Pfirsich,Birne,Ananas) Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Ve	Ve	Ge
3 Makrelenfilets geräuchert (enthalten Gräten) Käsestreifen 40% Fett i.Tr. Halbfettmargarine Wintersalate(Blattsalate,Karotte) Balsamicodressing 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Maasdamer 30% Fett i.Tr. Käsestreifen 40% Fett i.Tr. Wintersalate(Blattsalate,Karotte) Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Putenpastete Käsestreifen 40% Fett i.Tr. Wintersalate(Blattsalate,Karotte) Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Fi	Ve	Ge

tränke	<input type="checkbox"/> kalte Milch	<input type="checkbox"/> Schwarztee	<input type="checkbox"/> Pfefferminztee	<input type="checkbox"/> Kaffermilch
	<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
ckwaren (2 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		
reifett	<input type="checkbox"/> Butter	<input type="checkbox"/> Margarine	<input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine	
ssert	<input type="checkbox"/> Obst	<input type="checkbox"/> Naturieghurt 1,5%		

## **Wertgedefinierte Kost:**

energiedefinierte Kost ersetzt die bisherigen Formen speziell für Diabetiker und die Reionskost durch eine ausgewogene, kohlenatdefinierte Mischkost.

Wiederholungen 3 verschiedene Energiestufen ausgetragen/angefordert werden: 1.000 kcal, 1.500 kcal

2.000 kcal mit ca. 11-12 KHE, 17-19 KHE oder 5 KHE.

Mahlzeiten sind gleichzeitig zuckerreduziert, cholesterinarm und somit genauso zur Gewichtsreduktion, bei Kohlenhydrat- und Fettstoffwechselstörungen, sowie auch für Gesundheit und Wohlbefinden geeignet.

## Service

Für organisatorische und spezielle Fragen  
stehen Ihnen telefonisch zur Verfügung:

## Die Produktionsleitung

0162 2305233

### **Sekretariat der Ernährungsberatung:**

①33350 (Montag - Donnerstag 8 - 16 Uhr)