

**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
2 Fleischbällchen		A D D1
4 Kartoffelpuffer	3	A D D1
Apfelmus	3	
Bio-Bulgur		D D1 J
Bio-Linsengemüse	3	IK
Blattsalat (Essig/Öl)	3	IK
Blattsalat (Jogisoße)	3 9	A D D1 GIK
Blattsalat DGE-E/Ö(K)	3	IK
Blattsalat DGE-E/Ö(S)	3	IK
Blattsalat DGE-Jogi(S)	3 9	A D D1 GIK
bunte Nudeln		D D1
bunte Nudeln		D D1
Eieromelette LK veg	8	A G
Fischfilet gedünstet		C J
Fischragout	3 8	A C G J
Geflügelseße	8	
Gemüsecurry	2	K
Gemüserisotto	2	G H H4
ger. Hartkäse 32%	2	A G
Hacksteak		A D D1 K
Hähnchenbrustfilet		D D1 J
Helle Soße	8	G
Kapernsoße	3 8	A G
Kartoffelpüree		G
Naturjoghurt 1,5%		G
Pesto-Käsesoße	8	G H H4
Pilzragout m.Mais+Papr	2 3 8	A G
Putengeschnetzeltes		G
Quark-Griess-Auflauf	3	A D D1 G
Rahmsoße		G
Sauerkirschsoße	1	
Schnitzel vegetarisch	1 8	A D D1 D4 G
Schweinebraten gefüllt	4 8	A D D1 D2 K
Semmelknödel		A D D1
Spätzle		A D D1
Spätzle DGE		A D D1
Tom.söße"mediterran"	2	
Tortellini Ricotta+Spi		A D D1 G
veg.Geschnet. "Gyros"	2 9	G M
VK-Nudelgemüsepflanne	3 8	A D D1 D4 G J K
Vollkornnudeln		D D1
weiße Kräutersoße	3 8	A G
Wienerle 1 Stück	2 4 8	J K

**Übersicht Zusatzstoffe & Allergene*
Abend**

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Brotkäse 3,5 KHE		D D1 D2 D3 G L
Brotkäse gemischt		D D1 D2 D3 D4 D5
Brotkäse Grau		D D1 D2 D3
Brotkäse Vollkorn		D D1 D2 D3
Brotkäse 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
angemachter Quark 40g		G
Bas.-Tom.creme 40g		G
Bierschinken 45g	2 3	K
Brotkäse Vollkorn		D D1 D2 D3
Bunter Bohnensalat	2 3	I
Butter 10g		G
Camembert 25g		G
Camembert 25g		G
Camembert 50g		G
Couscous-Salat m.Hirt.	3 9	D D1 GIK
Curryfruchtfr.käse 40g	1 2 9	G K
Eiersalat	3 9	A G K
Emmentaler 30%		G
Essigurke	2 9	
Geflügelleberwurst 25g	2 3 4 8	J K
Geflügelpastete 50g	2 3 8	H H7 K
Gefügelsülze 45g	2 3	
Gouda		G
Grie.Salat m. Hirtenk.	3 9	G I
Halbfettmargarine 10g	1	
Hüttenkäse 40g		G
Karottensalat	2 3 9	I
Kürbiskernnatur	9	
Maasdamer 40g		G
Makrelenfilet geräuch.		C
Peters.frischkäse 40g		G
Senf		K
Senfgurken	3 9	K
Tomatenlyoner (Ge) 45g	2 3 8	K
ZucchiniSalat	3	I



©ricka_kinamoto - stock.adobe.com

Menüplan KW 4

Name

Station

Zimmer

19. Januar - 25. Januar 2026

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

DGE-zertifiziertes-
Menü *

* 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.

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"/> 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
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	

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,

Mittagsangebot

DGE-zertifiziertes Menü *		Menü 1 (ohne Einschränkung)	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (vegetarisch)		
Montag		Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Linsengemüse mit Bio-Linsen, Karotte, Sellerie, Lauch Spätzle Naturjoghurt 1,5% Fett	1 Wienerle Linsengemüse mit Bio-Linsen, Karotte, Sellerie, Lauch Spätzle	Hacksteak braune Kräutersoße Kartoffelpüree Broccoligemüse	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vollkornnudelpfanne (mit vegetarischen Würfeln, Karotten, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Sellerie) Tomatensoße	Ve
Dienstag			Sc, Ri	Ri, Sc	Ve	
Mittwoch		Blattsalat mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen Fischragout mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini Bio-Kartoffeln Pariser Karotten Naturjoghurt 1,5% Fett	Blattsalat mit Joghurtdressing gefüllte Paprika (mit Hackfleisch-Zwiebelfüllung) Bio-Kartoffeln Tomatensoße	Fischragout (mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini) Reis Pariser Karotten	Blattsalat mit Joghurtdressing Gemüsecurry (mit Zucchini, Tomate, Zwiebeln, Kokos) Reis	Ve
Donnerstag		Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen Gemüserisotto mit Erbsen, Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Lauch Schnitzel vegetarisch enthält Weizen, Milch, Ei Naturjoghurt 1,5% Fett	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Gemüserisotto (mit Erbsen, Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Lauch) Schnitzel vegetarisch enthält Weizen, Milch, Ei	Hähnchenbrustfilet Bratensoße Bulgur (mit Bio-Bulgur, Sellerie, Karotten, Zucchini) Blumenkohlgemüse	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 4 Bio-Kartoffelpuffer Bio-Apfelmus	Ve
Freitag		Blattsalat mit Joghurtdressing Quark-Griess-Auflauf (mit Äpfeln) Sauerkirschsoße	Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Broccoligemüse	Ge	Blattsalat mit Joghurtdressing 2 Semmelknödel Pilzragout (mit Paprika+Mais)	Ve
Samstag		Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Seelachsfilet gedünstet weiße Kräutersoße Bio-Kartoffeln	2 Fleischbällchen Seelachsfilet gedünstet weiße Kräutersoße Bio-Kartoffeln	Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vegetarisches Schnetzeltes "Gyros" (mit Sojastreifen, Gurke, Zwiebeln) Bio-Basmativollkornreis Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli)	Ve
Sonntag		Blattsalat mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen bunte Nudeln Tomatensoße "mediterran" (mit Zwiebel, Paprika, Mais, Oliven) Kohlrabi, geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr. Naturjoghurt 1,5% Fett	Blattsalat mit Joghurtdressing Truthahnschnitzel Geflügelsoße bunte Nudeln	Ge	Blattsalat mit Joghurtdressing Truthahnschnitzel Geflügelsoße bunte Nudeln	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
DE-ÖKO-005
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Abendangebot

DGE-zertifiziertes Menü *		Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2 (leicht verträglich)
Montag		Maasdamer 30% Fett i. Tr. Curryfruchtfischkäse mit Pfirsich, Birne, Ananas Maasdamer 30% Fett i. Tr. Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Curryfruchtfischkäse mit Pfirsich, Birne, Ananas Maasdamer 30% Fett i. Tr. Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Dienstag		Emmentaler 30% Fett i. Tr. Griechischer Salat mit Hirtenkäse, Kraut, Karotte, Gurke, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel, Oliven Emmentaler 30% Fett i. Tr. Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Geflügelsülzenaufschnitt Hüttenkäse 10% Fett i. Tr. Edelgemüsesalat (Karotten, Zucchini, Pastinaken) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Mittwoch		Hüttenkäse 10% Fett i. Tr. 2 Stück Camembert 30% Fett i. Tr. Halbfettmargarine bunter Bohnensalat (mit Mais und Tomate) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Hüttenkäse 10% Fett i. Tr. 2 Stück Camembert 30% Fett i. Tr. bunter Bohnensalat (mit Mais und Tomate) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Donnerstag		Basilikum-Tomatencreme Couscous-Salat mit Hirtenkäse, Essiggurke, Paprika, Tomate Halbfettmargarine Gemüsestifte (Karotten, Zucchini) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Couscous-Salat (mit Hirtenkäse, Essiggurke, Paprika, Tomate) Basilikum-Tomatencreme Gemüsestifte (Karotten, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Freitag		Maasdamer 30% Fett i. Tr. Camembert 30% Fett i. Tr. angemachter Quark Halbfettmargarine Karottensalat 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Tomatenlyoner angemachter Quark Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Samstag		Emmentaler 30% Fett i. Tr. Kalter Braten, Senf Halbfettmargarine frische Gurkenscheiben 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Kalter Braten, Senf Emmentaler 30% Fett i. Tr. Senfgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Sonntag		3 Makrelenfilets geräuchert (enthalt Gräten) Petersilienfrischkäse Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Gouda 30% Fett i. Tr. Petersilienfrischkäse Kürbissgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl

Getränke	<input type="checkbox"/> kalte Milch <input type="checkbox"/> Kamillentee <input type="checkbox"/> Hagebuttentee	<input type="checkbox"/> Schwarztte <input type="checkbox"/> Früchtetee <input type="checkbox"/> Fencheltee	<input type="checkbox"/> Pfefferminztee <input type="checkbox"/> Grüner Tee <input type="checkbox"/> Kräutertee	<input type="checkbox"/> Kaffemilch <input type="checkbox"/> Zucker <input type="checkbox"/> Süßstoff
Backwaren (Pack à 2 Scheiben)	<input type="checkbox"/> Weißbrot <input type="checkbox"/> Vollkornbrot	<input type="checkbox"/> Graubrot <input type="checkbox"/> Zwieback	<input type="checkbox"/> Knäckebrot (Vollkorn)	<input type="checkbox"/> gemischtes Brot
Streichfett	<input type="checkbox"/> Butter	<input type="checkbox"/> Margarine	<input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine	
Dessert	<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 cholesterolarm 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:

033350 (Montag - Donnerstag 8 - 16 Uhr)

Änderungen sind vorbehalten | Stand 07/2024