

**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-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 M
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
3 Bio-Maultaschen		A D D1
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
Bolognese	2	
Brötchen hell		D D1 D3
Dampfnudel gefüllt		A D D1 G
Dillsoße	8	G
Fischfilet gedünstet		C J
Fischroulade		C J
Geflügelhacksteak		D D1
Geflügelsoße	8	
ger. Hartkäse 32%	2	A G
Hirse mit Gemüse		J
Hirse mit Gemüse DGE		J K
ind. Reiseintopf		
ind.Kichererbsencurry	3 8	
Kartoffel-Lauch-Gratin		A G
Knöpfle		A D D1
Knöpfle DGE		A D D1
Knöpfleauflauf		A D D1 G
Kürbissoße	3 8	A G K
Mohn-Vanillesoße		G
Naturjoghurt 1,5%		G
Nudeln		D D1
Nudeln DGE		D D1
Pilzhaut	3 8	A G
Rahmsauerkraut	3	G
Rahmsoße		G
Rindges. "Stroganoff"	9	K
Rührei	3 8	A G J
Schnitzel vegetarisch	1 8	A D D1 D4 G
Sojageschnetzeltes	2	D D1 M
Spaghetti		D D1
Spinat		G
Tomaten-Gemüsesoße		J
Vanille-Zimtsoße		G
Zwiebeljus	2	

**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
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
Camembert 50g		G
Curryfrucht.käse 40g	1 2 9	G K
Dillcreme 40g		G
Emmentaler 30%		G
Essiggarde	2 9	
Fleischkäse 60g	2 3 8	K
gekochtes Schinken 40g	2 3 8	
gekochtes Ei		A
Gemüsesalat	3	I K
Gouda		G
Grünländerkäse 40g		G
Halbfettmargarine 10g	1	
Hirtenfrischkäse		G
Kartoffelsalat	2 3 9	I
Käsesstreifen	1	G
Kässaler 50g	2 3	
Kärbiggarnitur	9	
Maasdamer 40g		G
Makrelenfilet geräuch.		C
Nudelsalat mit Hirt.	2 3	D D1 G I
Petersfrischkäse 40g		G
Putenpastete 45g	2 3 8	H H7 K
Remouladensoße	3	A K
Schinken gekocht 40g	2 3 8	
Senf		K
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 = geschwärtzt, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = Phenylalanin, 11 = Lachsersatz, 12 = chininhaltig



Menüplan KW 5

26. Januar - 1. Februar 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

* 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"/> Kamilletee <input type="checkbox"/> Fencheltee	<input type="checkbox"/> Weißbrot <input type="checkbox"/> Vollkornbrot	<input type="checkbox"/> Honig <input type="checkbox"/> Frischkäse <input type="checkbox"/> Margarine	<input type="checkbox"/> Nuß-Nougat-Creme <input type="checkbox"/> Schnittkäse ≤ 50 % Fett i. Tr. <input type="checkbox"/> Butter
	<input type="checkbox"/> Kaffee entkoffeiniert <input type="checkbox"/> Schwarzer Tee <input type="checkbox"/> Früchtetee <input type="checkbox"/> Hagebuttentee	<input type="checkbox"/> Zwieback	<input type="checkbox"/> Käseklopfer (Vollkorn)	<input type="checkbox"/> Obst
	<input type="checkbox"/> Pfefferminztee <input type="checkbox"/> Grüner Tee <input type="checkbox"/> Süßstoff			

Mittagsangebot



Menü 1 (ohne Einschränkung)

Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen)
Schnitzel vegetarisch (enthält Ei, Weizen, Milch)
Kürbissoße
Bio-Kartoffeln
Broccoli
Naturjoghurt 1,5% Ve