

**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 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
1 Stk. Geflügelwienie	1 2 3	A D D1
2 Fleischbällchen		G
2 Kartoffeltaschen	3	A D D1 G
2 Pfannkuchen	8	I
Bayrisch Kraut	3	G
Bechameloße	8	D D1 J
Bio-Bulgur		D D1 J
Bio-Bulgur DGE		D D1 J
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

Weitere Komponenten

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
bunte Nudeln		D D1
bunte Nudeln DGE		D D1
Cannelloni(Spinat+Käse)		A D D1 G
Currysoße	3 8	A G K
Eieromelette	8	A G
Fischfilet gedünstet		C J
Geflügelsoße	8	
Gemüsefrikadelle		A D D1
Gemüesoße weiß	3 8	A G
ger. Hartkäse 32%	2	A G
Hühnerfrikassee	8	G
Kartoffelpüree		G
Kartoffelpüree DGE		G
Kartoffelsuppe M1		D D1 G J
Krustentiersoße	1 4 8	D D1 E G J
Milchreis		G
Naturjoghurt 1,5%		G
Nudeln		D D1
orien.Reisauflauf,süß		A D D1 G
Perlgrauenpfanne	8	A D D1 D3 D4 G
Roggenbrötchen		D D1 D2 D3
Sauerkirschsoße	1	
Schweinegeschn.		G K
Senfsoße	3 8	A G K
Sojabolognese	2	J M
Sojasoße		D D1 M
Spaghetti		D D1
Spinat		G
VK-Reisgemüsepfanne		D D1 J K M
weiße Kräutersoße	3 8	A G
Zimt-Kirschsoße	1	
Zwiebelsoße	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
ang. Frischkäse 40g		G
ang. Käsecreme 40g		G
angemachter Quark 40g		G
Bas.-Tom.creme 40g		G
Blumenkohlsalat	3	I J K
Brennesselkäse 20g		G
Brotkäse Vollkorn		D D1 D2 D3
Butter 10g		G
Camembert 50g		G
Edelgemüsesalat	3	I K
Emmentaler 30%		G
Essigurke	2 9	
Fleischbällchen 65g		A D D1 J K
Fleischkäse 60g	2 3 8	K
Geflügelleberwurst 25g	2 3 4 8	J K
Geflügelsülze 45g	2 3	
Getreidesalat	3	D D1 D2 D5 G I
Gouda		G
Grünländerkäse 40g		G
Halbfettmargarine 10g	1	
Kartottensalat	2 3 9	I
Kürbisgarnitur	9	
Linsensalat veg	2 3	I K
Maasdamer 40g		G
Nudelsalat veget.	3 9	A D D1 G I K
Putenbrust 40g	2 3	
Remouladensoße	3	A K
roter Heringssalat		A C K
Senf		K
Tomatenlyoner (Ge) 45g	2 3 8	K
Weizen-Nuggets 3Stk	1 8	A D D1 D4 G
Ziegenfrischkäse 40g		G
ZucchiniSalat	3	I



© fotolia.com/Jacek Chabaszewski

Menüplan KW 6

Name

Station

Zimmer

2. Februar - 8. Februar 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 ***



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

- Bohnenkaffee
- Kaffee entkoffeiniert
- Kräutertee
- Kakaopulver
- kalte Milch
- Schwarztee
- Pfefferminztee
- Kaffemilch
- Kamillentee
- Früchtetee
- Grüner Tee
- Zucker
- Fencheltee
- Hagebuttentee
- Süßstoff

Backwaren

- Brötchen
- Weißbrot
- Zwieback
- Knäckebrot (Vollkorn)
- Vollkornbrot
- Graubrot

Belag

- Konfitüre
- Honig
- Nuß-Nougat-Creme
- Butter
- Wurst
- Frischkäse
- Schnittkäse ≤ 50 % Fett i. Tr.
- Margarine
- Halbfett-Margarine

Zwischenmahlzeit

- Naturjoghurt 1,5 %
- Fruchtjoghurt
- Obst

Verwendete Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksver

Mittagsangebot

DGE-zertifiziertes Menü *		Menü 1 (ohne Einschränkung)	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (vegetarisch)	* 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.	
Montag		Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Gemüsefrikadelle (mit Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi) Zwiebelsoße Bayrisch Kraut Kartoffelpüree Bayrisch Kraut Naturjoghurt 1,5% Ve	Gemüsefrikadelle (mit Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi) Zwiebelsoße Bayrisch Kraut Kartoffelpüree Ve	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Hühnerfrikassee (mit Schwarzwurzeln, Karotten) bunte Nudeln Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vollkornreispanne (mit Sojastreifen, Karotten, Sellerie, Zucchini, Kohl, Paprika, Kürbiskernen) Sojasoße Ve	
Dienstag		Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen Seelachsfilet gedünstet Krustentiersoße Bio-Kartoffeln Spinat Naturjoghurt 1,5% Fi	Blattsalat mit Joghurdressing Orientalischer Reisauflauf (süß, mit Kokos) Zimt-Kirschsoße Ve	Seelachsfilet gedünstet Krustentiersoße Bio-Kartoffeln Spinat Fi	Blattsalat mit Joghurdressing Spaghetti Sojabolognese (mit Karotten, Sellerie, Lauch) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr. Ve	
Mittwoch		Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen) Linsen-Mango-Curry (mit Paprika, Kokosmilch, Zwiebeln) Reis Bohnen Naturjoghurt 1,5% Ve	Eieromelette Weiße Gemüsesoße (mit Karotten, Sellerie, Lauch) Bio-Kartoffeln Bohnen Ve	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 2 Hähnchenunterkeulen Geflügelsoße Reis Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Linsen-Mango-Curry (mit Paprika, Kokosmilch, Zwiebeln) Reis Ve	
Donnerstag		Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen Canneloni mit Spinat-Käse Füllung Tomatensoße Kohlrabigemüse Naturjoghurt 1,5% Ve	Blattsalat mit Joghurdressing Canneloni mit Spinat-Käse Füllung Tomatensoße Ve	Schweinegeschnetzeltes Kohlrabigemüse Kartoffelpüree Sc	Perlgrauenpfanne (mit Valess, Karotten, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Champignons, Blumenkohl, Bohnen, Paprika, Broccoli) Currysoße Ve	
Freitag		Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Gedünstetes Seelachsfilet Senfsoße Bio-Bulgur (mit Sellerie, Karotten, Zucchini) Fingermöhren Naturjoghurt 1,5% Fi	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Gedünstetes Seelachsfilet Senfsoße Nudeln Fi	2 Fleischbällchen weiße Kräutersoße Bio-Bulgur (mit Sellerie, Karotten, Zucchini) Fingermöhren Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 2 Bio-Kartoffeltaschen (mit Frischkäsefüllung) Tomatensoße Fingermöhren Ve	
Samstag		Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen Kartoffelsuppe (mit Karotten, Sellerie) 1 Geflügelwienerle Roggenbrötchen Naturjoghurt 1,5% Ge,Ri	Blattsalat mit Joghurdressing Kartoffelsuppe (mit Karotten, Sellerie) 1 Geflügelwienerle Roggenbrötchen Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurdressing Kartoffelsuppe (mit Karotten, Sellerie) 1 Geflügelwienerle Roggenbrötchen Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurdressing Milchreis Sauerkirschsoße Ve	
Sonntag		Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen Rindergulasch (mit Tomate) Kartoffelpüree Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Gebäck Naturjoghurt 1,5% Ri	Rindergulasch (mit Tomate) Kartoffelpüree Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Gebäck Ri	Rindergulasch (mit Tomate) Kartoffelpüree Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Gebäck Ri	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 2 Pfannkuchen Bechamelsoße Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, 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 wichtiger 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		Grünländerkäse 30% Fett i.Tr. Geflügelleberwurst fein Halbfettschmalz Edelgemüsesalat (Karotten, Pastinaken, Zucchini) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ge	angemachter Frischkäse Grünländerkäse 30% Fett i.Tr. frische Paprikastreifen Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve
Dienstag		Linsensalat (mit Gurke, Kohlrabi, Karotte, Zucchini, Zwiebel) angemachte Käsecreme Halbfettschmalz Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Geflügelsülze angemachte Käsecreme Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge, Ri
Mittwoch		Heringssalat (mit roter Bete, Zwiebeln) Basilikum-Tomatencreme frische Gurkenscheiben Halbfettschmalz 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Fi	Fleischkäseaufschliff Basilikum-Tomatencreme Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc
Donnerstag		2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Kalter Braten, Senf Zucchini-Salat (mit Tomatenwürfeln) Halbfettschmalz 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Sc	Kalter Braten, Senf 2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Zucchini-Salat (mit Tomatenwürfeln) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc
Freitag		Maasdamer 30% Fett i.Tr. Brennnesselkäse 50% Fett i.Tr. angemachter Quark Tomate Halbfettschmalz 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Tomatenlyoner angemachter Quark Kürbissalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge
Samstag		Emmentaler 30% Fett i.Tr. Ziegenfrischkäse Halbfettschmalz Blumenkohlsalat (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Putenbrust Ziegenfrischkäse Blumenkohlsalat (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ri
Sonntag		4 Fleischbällchen Gouda 30% Fett i.Tr. Wintersalate (Blattsalate, Karotte) Balsamicodressing Halbfettschmalz 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ri	4 Fleischbällchen Gouda 30% Fett i.Tr. Wintersalate (Blattsalate, Karotte) Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ri

Getränke	<input type="checkbox"/> kalte Milch <input type="checkbox"/> Kamillentee <input type="checkbox"/> Hagebuttentee	<input type="checkbox"/> Schwarzttee <input type="checkbox"/> Früchtetee <input type="checkbox"/> Fencheltee	<input type="checkbox"/> Pfefferminztee <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"/> Obst	<input type="checkbox"/> Margarine <input type="checkbox"/> Naturjoghurt 1,5%	<input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine
Dessert			

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