

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Frühstück		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Brötchen hell		D D1 D3
Brutpaket Grau		D D1 D2 D3
Brutpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Brutpaket 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	J
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
ind. Reiseintopf		J K
ind.Kichererbsencurry	3 8	
Kartoffel-Lauch-Gratin		A G
Kartoffelpüree		G
Knöpfle		A D D1
Knöpfle DGE		A D D1
Knöpfleauflauf		A D D1 G J
Kürbissoße	3 8	A G K
Mohn-Vanillesoße		G
Naturjoghurt 1,5%		G
Nudeln		D D1
Nudeln DGE		D D1
Pilzhaube	3 8	A G J
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
Brutpaket 3,5 KHE		D D1 D2 D3 G L
Brutpaket gemischt		D D1 D2 D3 D4 D5
Brutpaket Grau		D D1 D2 D3
Brutpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Brutpaket 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
Brutpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Butter 10g		G
Camembert 25g		G
Camembert 50g		G
Curryfruchtfr.käse 40g	1 2 9	G K
Dillcreme 40g		G
Emmentaler 30%		G
Essiggurke	2 9	
Fleischkäse 60g	2 3 8	K
gek. Schinken 40g	2 3 8	
gekochtes Ei		A
Gemüsesalat	3	I K
Gouda		G
Grünländerkäse 40g		G
Halbfettmargarine 10g	1	
Hirtenfrischkäse		G
Karottensalat	2 3 9	I
Käsestreifen	1	G
Kassler-Aufschnitt 50g	2 3	
Kürbisgarnitur	9	
Maasdamer 40g		G
Makrelenfilet geräuch.		C
Nudelsalat mit Hirt.	2 3	D D1 G I
Peters.frischkäse 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



Menüplan KW 9 23. Februar - 1. März 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 *		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
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.
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 Sojageschnetzeltes "asiatische Art" (mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten) Vollkornreis Ve				
Dienstag	Blattsalat (mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen) Fischroulade (Seelachs) (mitKarotte, Sellerie, Zucchini) Dillsöße, Nudeln Marktgemüse (Karotten, Broccoli, Blumenkohl) Naturjoghurt 1,5% Fi		Blattsalat mit Joghurdressing Spaghetti Bolognese (Hackfleisch, Zwiebeln, Tomate) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr. Ri	Fischroulade(Seelachs) (mit Karotte, Sellerie, Zucchini) Dillsöße Bio-Kartoffeln Marktgemüse(Karotten, Broccoli, Blumenkohl) Fi	Blattsalat mit Joghurdressing Kartoffelgratin (mit roten Linsen, Spinat, Lauch) Tomaten-Gemüsesoße (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Ve				
Mittwoch	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen) Tellerrösti (aus Kartoffeln) mit Pilzhaube Kohlrabi Naturjoghurt 1,5% Ve		Blattsalat mit Essig/Rapsöl Dampfnudel mit Kirschen gefüllt Mohn-Vanillesoße Ve	Truthahnschnitzel Rahmsoße Kartoffelpüree Kohlrabi Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Tellerrösti (aus Kartoffeln) mit Pilzhaube Kohlrabi Ve				
Donnerstag	Blattsalat (mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen) indisches Kichererbsencurry (mit Kokosnussmilch, Paprika, Lauch) Bio-Basmativollkornreis Naturjoghurt 1,5% Ve		Blattsalat mit Joghurdressing IndischesKichererbsencurry(mit Kokosnussmilch, Paprika, Lauch) Bio-Basmativollkornreis Ve	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" (mit rote Bete, Gurkenstreifen) Nudeln Karotten Ri	Blattsalat mit Joghurdressing Bio-Gemüsemaultaschen (gefüllt mit Karotten, Spinat, Erbsen, Broccoli, Zwiebeln) Vegetarische Jus Rahmsauerkraut Ve				
Freitag	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen) Seelachsfilet gedünstet Zitronenjus Hirse (mit Sellerie, Karotte, Zucchini) Spinat Naturjoghurt 1,5% Fi		Blattsalat mit Essig/Rapsöl Seelachsfilet gedünstet Zitronenjus Hirse (mit Sellerie, Karotte, Zucchini) Fi	Geflügelhacksteak Geflügelsoße Bio-Kartoffeln Spinat Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Rührei Bio-Kartoffel Spinat Ve				
Samstag	Blattsalat (mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen) Indischer Reiseintopf (mit Geflügelwürfeln, Karotten, Sellerie, Pastinake) Brötchen hell Naturjoghurt 1,5% Ge, Ri		Blattsalat mit Joghurdressing Indischer Reiseintopf (mit Geflügelwürfel, Karotten, Sellerie, Pastinake) Brötchen hell Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurdressing Indischer Reiseintopf (mit Geflügelwürfel, Karotten, Sellerie, Pastinake) Brötchen hell Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurdressing 3 Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanille-Zimtsoße Ve				
Sonntag	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen) 2 Schweinemedallions Rosmarinjus Knöpfe (Eierteigwaren) Broccoli 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) Zwiebelsöße 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 (mitEssiggurke, Karotten, Sellerie) Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc
Mittwoch	gekochter Schinken Maasdamer 30% Fett i.Tr. gekochtes Ei Gemüsesalat (Karotten, Zucchini, Pastinaken) Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Sc		3 Weizen-Nuggets (enthalten Ei und Milch) Remouladensoße gekochtes Ei Gemüsesalat (Karotten, Zucchini, Pastinaken) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	gekochter Schinken gekochtes Ei Gemüsesalat (Karotten, Zucchini, Pastinaken) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc
Donnerstag	Nudelsalat (mit Hirtenkäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln) Camembert 30% Fett i.Tr. frische Paprikastreifen Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve		Nudelsalat (mit Hirtenkäse Paprika, Tomaten, Zwiebeln) Camembert 30%Fett i.Tr. frische Paprikastreifen Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Kasseler Aufschnitt . Senf Camembert 30 % Tett i. Tr. Gemüsestifte (Karotten, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc
Freitag	Maasdamer 30% Fett i. Tr. Brennnesselkäse 50% Fett i.Tr. Hirtenfrischkäse Halbfettmargarine 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 Brot nach Wahl 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

- ☐ kalte Milch
- ☐ Kamillentee
- ☐ Hagebuttentee

- ☐ Schwarzttee
- ☐ Früchtetee
- ☐ Fencheltee

- ☐ Pfefferminztee
- ☐ Grüner Tee
- ☐ Kräutertee

- ☐ Kaffemilch
- ☐ Zucker
- ☐ Süßstoff

Backwaren

(Pack à 2 Scheiben)

- ☐ Weißbrot
- ☐ Vollkornbrot

- ☐ Graubrot
- ☐ Zwieback

- ☐ Knäckebrot (Vollkorn)

- ☐ gemischtes Brot

Streichfett

Dessert

- ☐ Butter

- ☐ Obst

- ☐ Margarine

- ☐ Naturjoghurt 1,5%

- ☐ Halbfett-Margarine

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)

Änderungen sind vorbehalten | Stand 07/2024