

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 Gemüsefrikadelle (mit Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi) Zwiebelsoße, bunte Nudeln Pariser Karotten Naturjoghurt 1,5% Ve	Gemüsefrikadelle (mit Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi) Zwiebelsoße Pariser Karotten Kartoffelpüree Ve	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Hühnerfrikassee (mit Schwarzwurzeln, Karotten) bunte Nudeln Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vollkornreispfanne (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 frischer Bio-Spargel Sauce Bernaise(mit Estragon) Bio-Kartoffeln Naturjoghurt 1,5% Ve	Blattsalat mit Joghurdressing frischer Bio-Spargel Sauce Bernaise(mit Estragon) Bio-Kartoffeln Ve	Schweinegeschnetzeltes Kohlrabigemüse Kartoffelpüree Sc	Blattsalat mit Joghurdressing frischer Bio-Spargel Sauce Bernaise(mit Estragon) Bio-Kartoffeln 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) Tomatensoße 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 Geflügelwienerte Roggenbrötchen Naturjoghurt 1,5% Ge,Ri	Blattsalat mit Joghurdressing Kartoffelsuppe (mit Karotten, Sellerie) 1 Geflügelwienerte Roggenbrötchen Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurdressing Kartoffelsuppe (mit Karotten, Sellerie) 1 Geflügelwienerte 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	☐ Tagessuppe vegetarisch
Dessert	☐ Obst ☐ Naturjoghurt 1,5% ☐ Milchdessert regional
Gebäck (nur Sonntag wählbar)	☐ 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



Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken



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	Grünländerkäse 30% Fett i.Tr. Geflügelleberwurst fein Halbfettmargarine 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	Geflügelleberwurst fein Grünländerkäse 30% Fett i.Tr. Edelgemüsesalat (Karotten,Zucchini,Pastinaken) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge
Dienstag	Linsensalat (mit Gurke,Kohlrabi, Karotte,Zucchini,Zwiebel) angemachte Käsecreme Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Linsensalat (mit Gurke,Kohlrabi, Karotte,Zucchini,Zwiebel) angemachte Käsecreme Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Geflügelsülze angemachte Käsecreme Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge,Ri
Mittwoch	Heringssalat (mit roter Bete,Zwiebeln) Basilikum-Tomatencreme frische Gurkenscheiben Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Fi	3 Stück Weizen-Nuggets (enthalten Ei und Milch) Remouladensoße Basilikum-Tomatencreme frische Gurkenscheiben Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Fleischkäseaufschnitt Basilikum-Tomatencreme Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc
Donnerstag	2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Kalter Braten, Senf Zucchiniensalat (mit Tomatenwürfeln) Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Sc	bunter Getreidesalat (mit Kohl, Hirtenkäse, Karotten, Gurke, Paprika, Kohlrabi) 2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Kalter Braten, Senf 2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Zucchiniensalat (mit Tomatenwürfeln) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc
Freitag	Maasdamer 30% Fett i.Tr. Brennnesselkäse 50% Fett i.Tr. Ziegenfrischkäse Tomate Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Maasdamer 30% Fett i.Tr. Brennnesselkäse 50% Fett i.Tr. Ziegenfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Tomatenlyoner Ziegenfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge
Samstag	Emmentaler 30% Fett i.Tr. angemachter Quark Halbfettmargarine Blumenkohlsalat (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Emmentaler 30% Fett i.Tr. angemachter Quark Blumenkohlsalat (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	4 Fleischbällchen angemachter Quark Blumenkohlsalat (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ri
Sonntag	Putenbrust Gouda 30% Fett i.Tr. Frühlingssalate (Blattsalate,Karotte) Balsamicodressing Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ge	Nudelsalat (mit Karotten, Erbsen,Essiggurke,Tomate) Gouda 30% Fett i.Tr. Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Putenbrust Gouda 30% Fett i.Tr. Frühlingssalate (Blattsalate,Karotte) Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge

Getränke	☐ kalte Milch ☐ Kamillentee ☐ Malventee	☐ Schwarzttee ☐ Früchtetee ☐ Hagebuttentee	☐ Fencheltee ☐ Grüner Tee	☐ Pfefferminztee ☐ Kräutertee
Backwaren (Pack à 2 Scheiben)	☐ Weißbrot ☐ Vollkornbrot	☐ Graubrot ☐ Zwieback	☐ Knäckebrot (Vollkorn)	☐ gemischtes Brot
Streichfett	☐ Butter	☐ Margarine	☐ Halbfett-Margarine	
Dessert	☐ Obst	☐ 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 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:**
- ☎22040 / 22001 / 22121
- **Die Ernährungsberatung:**
- ☎34590 (8 - 9 Uhr oder 12 - 13 Uhr)

Änderungen sind vorbehalten | Stand 03/2023

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
Milchdessert regional	1	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.Geflügelwienerte	1 2 3	
2 Bio Kartoffeltaschen	3	G
2 Fleischbällchen		A D1
2 Pfannkuchen	8	A D D1 G
Bechamelsonße	8	G
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
bunte Nudeln		D D1
bunte Nudeln DGE		D D1
Eieromelette	8	A G
Fischfilet gedünstet		C D D3 J
Geflügelsoße	8	
Gemüsefrikadelle		A D D1
Gemüsesoße weiß	8	A G J
ger. Hartkäse 32%	2	A G
Hühnerfrikassee	8	A 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.Reisauf Lauf,süß		A D D1 G
Roggenbrötchen		D D1 D2 D3
Sauce Bernaise	8	A G
Sauerkirschsoße	1	
Schweinegeschn.		G K
Senfsoße	8	A G K
Sojabolognese	2	J M
Sojasoße		D D1 M
Spaghetti		D D1
Spinat	8	G
VK-Reisgemüsepfanne		D D1 J K M
weiße Kräutersoße	8	A G
Zimt-Kirschsoße	1	
Zwiebelsoße	2	

Verwendete Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = gewachst, 7 = geschwärzt, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = Phenylalanin, 11 = Lachsesatz, 12 = chininhaltig

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
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
Brutpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Butter 10g		G
Camembert 50g		G
Edelgemüsesalat	3	I K
Emmentaler 30%		G
Essiggurke	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	
Karottensalat	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
Obst	6	
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
Zucchiniensalat	3	I

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



Menüplan KW 18 28. April - 4. Mai 2025		
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

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 *	Station Ernährung	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 ☐ kalte Milch ☐ Kamillentee ☐ Malventee	☐ Kaffee entkoffeiniert ☐ Schwarztee ☐ Früchtetee	☐ Hagebuttentee ☐ Fencheltee ☐ Grüner Tee	☐ Kakaopulver ☐ Pfefferminztee ☐ Kräutertee
Backwaren	☐ Brötchen ☐ Vollkornbrot	☐ Weißbrot ☐ Graubrot	☐ Zwieback	☐ Knäckebrot (Vollkorn)
Belag	☐ Konfitüre ☐ Wurst ☐ Margarine	☐ Honig ☐ Frischkäse ☐ Halbfett-Margarine	☐ Nuß-Nougat-Creme ☐ Schnittkäse ≤ 50 % Fett i. Tr.	☐ Quark 20% Fett i. Tr. ☐ Butter
Zwischenmahlzeit	☐ Naturjoghurt 1,5 %	☐ Fruchtjoghurt	☐ Obst	