

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
2 Fleischbällchen		A D D1
4 Kartoffelpuffer	3	A D D1
Apfelmus	3	
Bio Vollkornnudeln		D D1
Bio-Bulgur		D D1 J
Bio-Linsengemüse	3	I J K
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		D D1
Eieromelette LK veg	8	A G
Fischfilet gedünstet		C J
Fischragout	3 8	A C G J
Geflügeloße	8	
Gemüsecurry	2	K
Gemüserisotto	2	G H H4 J
ger. Hartkäse 32%	2	A G
griech. Kart.salat	1 2 3	G I
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
Putengeschnetzeltes		G
Quark-Griess-Auflauf		A D D1 G
Rahmsoße		G
Remouladensoße	3	A K
Sauerkirschsoße	1	
Schnitzel vegetarisch	1 8	A D D1 D4 G
Schweinebraten gefüllt	4 8	A D D1 D2 K
Spätzle		A D D1
Spätzle DGE		A D D1
Tom.soße"mediterran"	2	
Tortellini Ricotta+Spi		A D D1 G
veg.Geschnetz. "Gyros"	2 9	G M
VK-Nudelgemüsepfanne	3	D D1 J K
weiße Kräutersoße	3 8	A G
Weizen-Nuggets 3Stk	1 8	A D D1 D4 G
Wienerle 1 Stück	2 4 8	J K

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
angemachter Quark 40g		G
Bas.-Tom.creme 40g		G
Bierschinken 45g	2 3	K
Brutpaket 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 G I K
Curryfruchtfr.käse 40g	1 2 9	G K
Edelgemüsesalat	3	I K
Eierlyoner 45g	2 3 8	A K
Eiersalat	3 9	A G K
Emmentaler 30%		G
Essiggurke	2 9	
Geflügelleberwurst 25g	2 3 4 8	J K
Geflügelpastete 50g	2 3 8	H H7 K
Geflügelsülze 45g	2 3	
Gouda		G
Grie.Salat m. Hirtenk.	3 9	G I
Halbfettmargarine 10g	1	
Hüttenkäse 40g		G
Karottensalat	2 3 9	I
Maasdamer 40g		G
Makrelenfilet geräuch.		C
Peters.frischkäse 40g		G
Rote Betesalat m.Apfel	9	
Senf		K
Senfgurken	3 9	K
Tomatenlyoner (Ge) 45g	2 3 8	K



Menüplan KW 32

3. August - 9. August 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	☐ Bohnenkaffee ☐ kalte Milch ☐ Kamillentee ☐ Fencheltee	☐ Kaffee entkoffeiniert ☐ Schwarztee ☐ Früchtetee ☐ Hagebuttentee	☐ Kräutertee ☐ Pfefferminztee ☐ Grüner Tee	☐ Kakaopulver ☐ Kaffemilch ☐ Zucker ☐ Süßstoff
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	

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 Linsengemüse mit Bio-Linsen, Karotte, Sellerie, Lauch Spätzle Naturjoghurt 1,5% Fett	Ve	1 Wienerle Linsengemüse mit Bio-Linsen, Karotte, Sellerie, Lauch Spätzle	Hacksteak braune Kräutersoße Kartoffelpüree Kohlrabigemüse	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vollkornnudelpfanne mit Karotten, Paprika Lauch, Zwiebeln, Sellerie Tomatensoße	Ve		Sc, Ri	Ri Sc
Dienstag	Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen Fischragout mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini Bio-Kartoffeln Broccoli Naturjoghurt 1,5% Fett	Fi	Blattsalat mit Joghurdressing gefüllte Paprika mit Hackfleisch-Zwiebelfüllung Bio-Kartoffeln Rosmarinjus	Fischragout mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini Reis Broccoli	Blattsalat mit Joghurdressing Gemüsecurry mit Zucchini, Karotten, Tomaten, Kokos Zwiebeln, Reis	Ve		Ri, Sc	Fi
Mittwoch	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbskernen Gemüserisotto mit Erbsen, Zwiebeln, Karotte Sellerie, Lauch Schnitzel vegetarisch enthält Weizen, Milch, Ei Naturjoghurt 1,5% Fett	Ve	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 Blumenkohl gemüse	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 4 Bio-Kartoffelpuffer Bio-Apfelmus	Ve		Ve	Ge
Donnerstag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Karottengemüse Naturjoghurt 1,5% Fett	Ge	Blattsalat mit Joghurdressing Quark-Griess-Auflauf mit Äpfeln Sauerkirschsoße	Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Karottengemüse	Kaltes Sommergericht Griechischer Kartoffelsalat mit Paprika, Tomate, Zwiebeln, Olive 3 Weizen-Nuggets enthält Ei und Milch Remouladensoße	Ve		Ve	Ge
Freitag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Seelachsfilet gedünstet weiße Kräutersoße Bio-Basmativollkornreis Marktgemüse Blumenkohl, Karotten, Broccoli Naturjoghurt 1,5% Fett	Fi	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Seelachsfilet gedünstet weiße Kräutersoße Bio-Kartoffeln	2 Fleischbällchen Kapernsoße Bio-Basmativollkornreis Marktgemüse Blumenkohl, Karotten, Broccoli	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vegetarisches Geschnetzeltes "Gyros" mit Sojastreifen, Gurke, Zwiebeln Bio-Basmativollkornreis Marktgemüse Blumenkohl, Karotten, Broccoli	Ve		Fi	Ge
Samstag	Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen bunte Nudeln Tomatensoße "mediterran" mit Zwiebel, Paprika, Mais, Oliven Kohlrabi, geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr. Naturjoghurt 1,5% Fett	Ve	Blattsalat mit Joghurdressing Truthahnschnitzel Geflügelsoße bunte Nudeln	Blattsalat mit Joghurdressing Truthahnschnitzel Geflügelsoße bunte Nudeln	Blattsalat mit Joghurdressing bunte Nudeln, Kohlrabi Tomatensoße "mediterran" mit Zwiebeln, Paprika, Mais, Oliven geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr.	Ve		Ge	Ge
Sonntag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen Eieromelette Bio-Kartoffeln Helle Soße Romanescogemüse Naturjoghurt 1,5% Fett	Ve	Schweinebraten mit Brot-Kalbfleischfüllung Rahmsoße Kartoffelpüree Romanescogemüse Gebäck	Schweinebraten mit Brot-Kalbfleischfüllung Rahmsoße Kartoffelpüree Romanescogemüse Gebäck	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung Pesto-Käsesoße Romanescogemüse Gebäck	Ve		Sc, Ka	Sc, Ka

Zuwahlmöglichkeiten

Suppe	☐ Tagessuppe
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



**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	Maasdamer 30% Fett i. Tr. Curryfruchtfrischkäse mit Pfirsich, Birne, Ananas Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Ve	Curryfruchtfrischkäse mit Pfirsich, Birne, Ananas Maasdamer 30% Fett i. Tr. Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Geflügelleberwurst fein 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 Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Ve	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, Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Ve	Hüttenkäse 10% Fett i. Tr. 2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Bunter Bohnensalat mit Mais und Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Bierschinken 2 Stück Camembert 30% Fett i. Tr. Rote Bete-Salat mit Apfel Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Donnerstag	Basilikum-Tomatencreme Couscous-Salat mit Hirtenkäse, Essiggurke, Paprika, Tomate Halbfettmargarine Gemüsesäfte Karotten, Zucchini 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Ve	Couscous-Salat mit Hirtenkäse, Essiggurke, Paprika, Tomate Basilikum-Tomatencreme Gemüsesäfte Karotten, Zucchini Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Eierlyoner Basilikum-Tomatencreme Gemüsesäfte 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	Ve	Maasdamer 30% Fett i. Tr. Camenbert 30 % Fett i. Tr. angemachter Quark Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	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	Sc	Eiersalat mit Tomate, Essiggurke, Paprika, Zwiebeln, Karotte, Erbsen, Champignons Emmentaler 30% Fett i. Tr. Senfgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Kalter Braten, Senf Emmentaler 30% Fett i. Tr. Senfgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Sonntag	3 Makrelenfilets geräuchert enthält Gräten Petersilienfrischkäse Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Fi	Gouda 30% Fett i. Tr. Petersilienfrischkäse halbe Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Geflügelpastete Petersilienfrischkäse halbe Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl

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

- ☐ 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:

- ☎0162 2305233

Sekretariat der Ernährungsberatung:

- ☎33350 (Montag - Donnerstag 8 - 16 Uhr)

Änderungen sind vorbehalten | Stand 07/2024