

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Frühstück

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Brötchen hell		D D1 D3
Brotpaket Grau		D D1 D2 D3
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Brotpaket 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	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
3 Pfannkuchen	8	A D D1 G
Bandnudeln		D D1
Bas.-Tomatensoße		J
Bio-Gnocchi mit Gemüse		A D D1
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
Buchweizenpfanne	3	J K M
Couscous		D D1
Couscous DGE		D D1
Currysoße	3 8	A G K
Dillsoße	8	G
Eingema. Kalbfleisch	3 8	A G J
Fischfilet gedünstet		C J
Gaisburger Eintopf		J
ger. Hartkäse 32%	2	A G
Hühnerfrikassee	3 8	A G
Karotten-Sesamstick		D D1 L
Kartottensoße		G
Kartoffelpüree		G
Kartoffelpüree DGE		G
Naturjoghurt 1,5%		G
Pfannkuchen süß gef.		A D D1 G
Polentaschnitte		G J
Putencurry	1 8	K
Ratatouille	2	
Reissalat karibisch	9	A D D1 K
Remouladensoße	3	A K
Roggenbrötchen		D D1 D2 D3
Rote Bete Puffer		D D1
Sauerkirschzimtsoße	1	
Schwein.gesch. m.Tom		J
Seelachsfilet m. Kart.		C D D1
Soße "Carbonara"	2 3 8	G
Spaghetti		D D1
Spätzle		A D D1
Spinat	8	G
Süßkartoffelcurry	2	K
Tortellini Ricotta+Spi		A D D1 G
Vanillesoße		G
Zartweizen m.Zwie		D D1

Verwendete Zusatzstoffe:

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

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Abend

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Brotpaket 3,5 KHE		D D1 D2 D3 G L
Brotpaket gemischt		D D1 D2 D3 D4 D5
Brotpaket Grau		D D1 D2 D3
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Brotpaket 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
2 Falafelbällchen		D D1
ang. Käsecreme 40g		G
Bas.-Tom.creme 40g		G
Brennnesselkäse 40g		G
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Butter 10g		G
Camembert 50g		G
Couscous-Salat m.Hirt.	3 9	D D1 G I K
Dillschnittgurken	1 3	
Edelgemüsesalat	3	I K
Eierlyoner 45g	2 3 8	A K
Eiersalat	3 9	A G K
Emmentaler 30%		G
Frischkäse		G
gek. Schinken 40g	2 3 8	
gekochtes Ei		A
Halbfettmargarine 10g	1	
Hüttenkäse 40g		G
Karottensalat	2 3 9	I
Käsesalat mit Rohkost	1 3 9	G I J K
Kassler-Aufschnitt 50g	2 3	
Linsensalat veg	2 3	I K
Lyoner 45g	2 3 8	K
Maasdamer 40g		G
Mozzarellakugeln	3	G I
Obst	6	
Putenbrust 40g	2 3	
Rippleaufschnitt 45g	2 3	
roter Heringssalat		A C K
Schnittkäse (30%) 40g	1	G
Senf		K
Tomaten-Senf Gurken	3 9	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



© Philip Steury - stock.adobe.com

Menüplan KW 39 22. September - 28. September 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 *	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"/> Kaffee entkoffeiniert	<input type="checkbox"/> Kräutertee	<input type="checkbox"/> Kakaopulver
	<input type="checkbox"/> kalte Milch	<input type="checkbox"/> Schwarztee	<input type="checkbox"/> Pfefferminztee	<input type="checkbox"/> Kaffemilch
	<input type="checkbox"/> Kamillentee	<input type="checkbox"/> Früchtetee	<input type="checkbox"/> Grüner Tee	<input type="checkbox"/> Zucker
	<input type="checkbox"/> Fencheltee	<input type="checkbox"/> Hagebuttentee		<input type="checkbox"/> Süßstoff
Backwaren	<input type="checkbox"/> Brötchen	<input type="checkbox"/> Weißbrot	<input type="checkbox"/> Zwieback	<input type="checkbox"/> Knäckebrot (Vollkorn)
	<input type="checkbox"/> Vollkornbrot	<input type="checkbox"/> Graubrot		
Belag	<input type="checkbox"/> Konfitüre	<input type="checkbox"/> Honig	<input type="checkbox"/> Nuß-Nugat-Creme	<input type="checkbox"/> Quark 20% Fett i. Tr.
	<input type="checkbox"/> Wurst	<input type="checkbox"/> Frischkäse	<input type="checkbox"/> Schnittkäse ≤ 50 % Fett i. Tr.	<input type="checkbox"/> Butter
	<input type="checkbox"/> Margarine	<input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine		
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) Mildes Currygeschnetzeltes mit Kokosmilch und Früchten Couscous Fingermöhren Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Spaghetti Soße "Carbonara" (mit Speck und Zwiebeln) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr.	Mildes Currygeschnetzeltes mit Kokosmilch und Früchten Couscous Fingermöhren	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung Basilikum-Tomatensauce (mit Karotten,Sellerie,Zucchini)
Dienstag	Blattsalat (mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen) Kabeljaufilet gedünstet Dillsauce Bio-Kartoffeln Spinat Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Joghurdressing Buchweizenpfanne mit Karotte, Paprika, Lauch, Bio-Tofu, Bio-Buchweizen, Zwiebeln, Sellerie Currysauce	Kabeljaufilet gedünstet Dillsauce Bio-Kartoffeln Spinat	Blattsalat mit Joghurdressing Rote-Bete-Puffer (mit Kichererbsen, Zwiebeln, Gurke) Bio-Kartoffeln Spinat
Mittwoch	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen) Zartweizen mit Zwiebeln Ratatouille (Tomate,Paprika, Zucchini,Aubergine,Zwiebeln) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr. Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 3 Pfannkuchen mit Quarkrosinenfüllung Vanillesauce	Truthahnschnitzel Estragonsoße Bandnudeln Broccoli	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Zartweizen mit Zwiebeln Ratatouille (Tomate,Paprika, Zucchini,Aubergine,Zwiebeln) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr.
Donnerstag	Blattsalat (mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen) Bio Gnocchi mit Gemüse (Karotte,Zucchini,Rübe,Zwiebeln) Tomaten-Kräuter-Soße Geriebener Hartkäse 32% Fett i. Tr. Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Joghurdressing Bio Gnocchi mit Gemüse (Karotte,Zucchini,Rübe,Zwiebeln) Tomaten-Kräuter-Soße	Schweinegeschnetzeltes mit Tomaten Kartoffelpüree Marktgemüse (Blumenkohl,Karotten,Broccoli)	Kaltes Sommergericht Reissalat karibischer Art (mit Ananas,Erbsen, Karotten,Kokosmilch) 1 Karotten-Sesamstück (mit Zwiebel,Apfel,Erbsen)
Freitag	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen) Süßkartoffelcurry (mit Kichererbsen,Zwiebeln,Broccoli) Bio-Basmativollkornreis Karotten Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Seelachsfilet in Kartoffelpanade Remouladensauce Bio-Kartoffeln	Hühnerfrikassee (mit Schwarzwurzeln,Karotten) Bio-Basmativollkornreis Karotten	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl) Süßkartoffelcurry (mit Kichererbsen,Zwiebeln,Broccoli) Bio-Basmativollkornreis
Samstag	Blattsalat (mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen) 3 Pfannkuchen Karottensoße ZucchiniGemüse Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Joghurdressing Rindfleischsuppe "Gaisburger Art" (mit Karotte,Sellerie,Pastinake, Kartoffeln) Spätzle Roggenbrötchen	Blattsalat mit Joghurdressing Rindfleischsuppe "Gaisburger Art" (mit Karotte,Sellerie,Pastinake, Kartoffeln) Spätzle Roggenbrötchen	Blattsalat mit Joghurdressing 3 Pfannkuchen Sauerkirschtzintsoße
Sonntag	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen) Eingemachtes Kalbfleisch (mit Sellerie,Karotte,Zucchini) Kartoffelpüree (mit Sellerie,Karotte,Zucchini) Kartoffelpüree Kohlrabi-Karotten Naturjoghurt 1,5%	Eingemachtes Kalbfleisch (mit Sellerie,Karotte,Zucchini) Kartoffelpüree Kohlrabi-Karotten Gebäck	Eingemachtes Kalbfleisch (mit Sellerie,Karotte,Zucchini) Kartoffelpüree Kohlrabi-Karotten Gebäck	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Polentaschnitte (Maisgrieß) mit Tomaten-Käse-Haube (mit Sellerie,Karotten,Lauch) Tomatensauce Kohlrabi-Karotten Gebäck

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



Station Ernährung
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	Basilikum-Tomatencreme Eiersalat (mit Tomate, Essiggurke, Paprika,Zwiebeln,Karotten, Erbsen,Champignons) Halbfettmargarine Edelgemüsesalat (Karotten, Zucchini, Pastinaken) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Eiersalat (mit Tomate,Essiggurke, Paprika,Zwiebeln,Karotten, Erbsen,Champignons) Basilikum-Tomatencreme Dillschnittgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Hähnchenschenkel Basilikum-Tomatencreme Edelgemüsesalat (Karotte,Zucchini,Pastinake) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Dienstag	Putenbrust Hüttenkäse 10% Fett i.Tr. Halbfettmargarine Karottensalat 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Emmentaler 30% Fett i.Tr. Hüttenkäse 10% Fett i.Tr. Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Putenbrust Hüttenkäse 10% Fett i.Tr. Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Mittwoch	Heringssalat (mit roter Bete, Zwiebeln) 2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Couscous-Salat (mit Hirtenkäse, Paprika,Tomate,Essiggurke) halbe Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Eierlyoner Maasdamer 30% Fett i.Tr. halbe Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Donnerstag	Linsensalat (mit Gurke, Kohlrabi, Karotte, Zucchini, Zwiebel) Emmentaler 30% Fett i.Tr. Tomate Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Linsensalat (mit Gurke,Kohlrabi, Karotte,Zucchini,Zwiebel) Emmentaler 30% Fett i.Tr. Frischkäse Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Rippleaufschnitt Senf Frischkäse Tomaten-Senf Gurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Freitag	4 Mozzarellakugeln 45 % Fett i.Tr. Schnittkäse 30% Fett i.Tr. Gemügestifte (Karotte, Zucchini) Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Käsesalat (mit Essiggurke,Karotte, Sellerie) 4 Mozzarellakugeln 45 % Fett i.Tr. Gemügestifte (Karotte,Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Lyoner 4 Mozzarellakugeln 45 % Fett i.Tr. Gemügestifte (Karotte,Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Samstag	Brennnesselkäse 50 % Fett i.Tr. 2 Falafelbällchen (mit Kichererbsen, Bulgur,Zwiebeln,Erbsen) gekochtes Ei Tomate Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote, 1 Stück Obst	Brennnesselkäse 50 % Fett i. Tr. 2 Falafelbällchen (mit Kichererbsen,Bulgur,Zwiebel, Erbsen) gekochtes Ei halbe Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	gekochtes Ei gekochter Schinken halbe Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Sonntag	Emmentaler 30 % Fett i.Tr. angemachte Käsecreme Halbfettmargarine Sommersalate (Blattsalate,Karotte) Balsamicodressing 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	angemachte Käsecreme Emmentaler 30 % Fett i.Tr. Sommersalate (Blattsalate,Karotte) Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	angemachte Käsecreme Kassler-Aufschnitt Senf Sommersalate (Blattsalate,Karotte) Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl

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"/> Grüner Tee <input type="checkbox"/> Kräutertee	<input type="checkbox"/> Kaffmilch <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"/> Margarine	<input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine	
Dessert	<input type="checkbox"/> Obst <input type="checkbox"/> 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)