

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 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
2 Fleischbällchen		A D D1
4 Bio-Kartoffelpuffer	3	A D D1
Apfelmus	3	
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-Jog(S)	3 9	A D D1 G I K
bunte Nudeln		D D1
bunte Nudeln		D D1
Eieromelette LK veg	8	A G
Fischragout	3 8	A C G J
Geflügelsoße	8	
Gemüsecurry	2	K
Gemüserisotto	2	G H H4 J
ger. Hartkäse 32%	2	A G
Hacksteak		A D D1 K
Hähnchenbrustfilet		D D1 J
Helle Soße	8	G
Kapernsoße	3 8	A G
Kartoffelpüree		G
Kürbis-Kartoffelpfanne		J K
Naturjoghurt 1,5%		G
Pesto-Käsesoße	8	G H H4
Putengeschnetztes		G
Quark-Griess-Auflauf	3	A D D1 G
Rahmsauce		G
Sahnsoße	8	A G
Sauerkirschoße	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"mediterrän"	2	
Tortellini Ricotta+Spi		A D D1 G
veg.Geschnetz. "Gyros"	2 9	G M
VK-Nudelgemüsepfanne	3 8	A D D1 D4 G J K
Vollkornnudeln		D D1
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
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
angemachter Quark 40g		G
Bas.-Tom.creme 40g		G
Bierschinken 45g	2 3	K
Brotpaket 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
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
Kürbisgarnitur	9	
Kürbis-Karottens.	2 3 9	I
Maasdamer 40g		G
Makrelenfilet geräuch.		C
Obst	6	
Peters.frischkäse 40g		G
Senf		K
Senfgurken	3 9	K
Tomatenlyoner (Ge) 45g	2 3 8	K
Zucchini Salat	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 40 29. September - 5. Oktober 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

<b>Getränke</b>	<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
<b>Backwaren</b>	<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		
<b>Belag</b>	<input type="checkbox"/> Konfitüre	<input type="checkbox"/> Honig	<input type="checkbox"/> Nuß-Nougat-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		
<b>Zwischenmahlzeit</b>	<input type="checkbox"/> Naturjoghurt 1,5%	<input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt	<input type="checkbox"/> Obst	

# Mittagsangebot

	DGE-zertifiziertes Menü *	Menü 1 (ohne Einschränkung)	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (vegetarisch)
<b>Montag</b>	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 Sc, Ri	Hacksteak braune Kräutersoße Kartoffelpüree Broccoligemüse Ri Sc	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vollkornnudelpfanne (mit vegetarischen Würfeln, Karotten, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Sellerie) Tomatensoße Ve
<b>Dienstag</b>	Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen Fischragout mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini Bio-Kartoffeln Pariser Karotten Naturjoghurt 1,5% Fett Fi	Blattsalat mit Joghurdressing gefüllte Paprika (mit Hackfleisch-Zwiebelfüllung) Bio-Kartoffeln Tomatensoße Ri, Sc	Fischragout (mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini) Reis Pariser Karotten Fi	Blattsalat mit Joghurdressing Gemüsecurry (mit Zucchini, Tomate, Zwiebeln, Kokos) Reis Ve
<b>Mittwoch</b>	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen 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 Ve	Hähnchenbrustfilet Bratensoße Bulgur (mit Bio-Bulgur, Sellerie, Karotten, Zucchini) Blumenkohlgemüse Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 4 Bio-Kartoffelpuffer Bio-Apfelmus Ve
<b>Donnerstag</b>	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Broccoli Naturjoghurt 1,5% Fett Ve	Blattsalat mit Joghurdressing Quark-Grieß-Auflauf (mit Äpfeln) Sauerkirschoße Ve	Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Broccoligemüse Ge	Blattsalat mit Joghurdressing Kürbis-Kartoffelpfanne (mit Karotten, Sellerie, Lauch) Sahneseife Ve
<b>Freitag</b>	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen 2 Fleischbällchen Kapernsoße Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Bio-Basmativollkornreis Marktgemüse Blumenkohl, Karotten, Broccoli Naturjoghurt 1,5% Fett Ge	2 Fleischbällchen Kapernsoße Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Bio-Basmativollkornreis Ge	2 Fleischbällchen Kapernsoße Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Bio-Basmativollkornreis Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vegetarisches Geschnetzeltes "Gyros" (mit Sojastreifen, Gurke, Zwiebeln) Bio-Basmativollkornreis Marktgemüse Blumenkohl, Karotten, Broccoli Ve
<b>Samstag</b>	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 Ge	Blattsalat mit Joghurdressing Truthahnschnitzel Geflügelsoße bunte Nudeln Ge	Blattsalat mit Joghurdressing bunte Nudeln, Kohlrabi Tomatensoße "mediterran" (mit Zwiebeln, Paprika, Mais, Oliven) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr. Ve
<b>Sonntag</b>	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 Sc, Ka	Schweinebraten mit Brot-Kalbfleischfüllung Rahmsoße Kartoffelpüree Romanescogemüse Gebäck Sc, Ka	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung Pesto-Käsesoße Romanescogemüse Gebäck Ve

\*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.

# Abendangebot

	DGE-zertifiziertes Menü *	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2 (leicht verträglich)
<b>Montag</b>	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 Ve	Geflügelleberwurst fein Maasdamer 30% Fett i. Tr. Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge
<b>Dienstag</b>	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 Ve	Geflügelsülzenaufschnitt Hüttenkäse 10% Fett i. Tr. Zucchini Salat mit Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ri, Ge
<b>Mittwoch</b>	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 Ve	Bierschinken 2 Stück Camembert 30% Fett i. Tr. halbe Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc
<b>Donnerstag</b>	Basilikum-Tomatencreme Couscous-Salat mit Hirtenkäse, Essiggurke, Paprika, Tomate Halbfettmargarine Gemüsestifte Karotten, Zucchini 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Couscous-Salat (mit Hirtenkäse, Essiggurke, Paprika, Tomate) Basilikum-Tomatencreme Gemüsestifte (Karotten, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Hähnchenschenkel Basilikum-Tomatencreme Gemüsestifte (Karotten, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge
<b>Freitag</b>	Maasdamer 30% Fett i. Tr. Camembert 30% Fett i. Tr. angemachter Quark Halbfettmargarine Kürbis-Karottensalat 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve	Maasdamer 30% Fett i. Tr. Camembert 30% Fett i. Tr. angemachter Quark Kürbis-Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Tomatenlyoner angemachter Quark Kürbis-Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge
<b>Samstag</b>	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 Ve	Kalter Braten, Senf Emmentaler 30% Fett i. Tr. Senfgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Sc
<b>Sonntag</b>	3 Makrelenfilets geräuchert (enthält Gräten) Petersilienfrischkäse Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Fi	Gouda 30% Fett i. Tr. Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ve	Geflügelpastete Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl Ge

\*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.

## 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:**  
 DE-ÖKO-005  
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft  
 entsprechend gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bioanbau



**Station Ernährung**  
Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken



<b>Getränke</b>	<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
<b>Backwaren (Pack à 2 Scheiben)</b>	<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
<b>Streichfett</b>	<input type="checkbox"/> Butter	<input type="checkbox"/> Margarine	<input type="checkbox"/> Halbfett-Margarine	
<b>Dessert</b>	<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)