

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 Broccoligemüse	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vollkornnudelpfanne(mit vegetarischen Würfeln, Karotten, Paprika Lauch, Zwiebeln, Sellerie) Tomatensoße	Ve	Sc, Ri	Ri Sc	
Dienstag	Blattsalat mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen Fischragout mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini Bio-Kartoffeln Pariser Karotten Naturjoghurt 1,5% Fett	Fi	Blattsalat mit Joghurtdressing gefüllte Paprika (mit Hackfleisch-Zwiebelfüllung) Bio-Kartoffeln Tomatensoße	Fischragout (mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini) Reis Pariser Karotten	Blattsalat mit Joghurtdressing Gemüsecurry(mit Zucchini Tomate, Zwiebeln, Kokos) 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) Blumenkohlgemüse	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 4 Bio-Kartoffelpuffer Bio-Apfelmus	Ve	Ve	Ge	
Donnerstag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Broccoli Naturjoghurt 1,5% Fett	Ve	Blattsalat mit Joghurtdressing Quark-Griess-Auflauf (mit Äpfeln) Sauerkirschsoße	Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Broccoligemüse	Blattsalat mit Joghurtdressing Kürbis-Kartoffelpfanne (mit Karotten, Sellerie, Lauch) Sahnesoße	Ve	Ve	Ge	
Freitag	Blattsalatmit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Seelachsfilet gedünstet weiße Kräutersoße Bio-Basmativollkornreis Marktgemüse Blumenkohl, Karotten, Broccoli Naturjoghurt 1,5% Fett	Fi	Seelachsfilet gedünstet weiße Kräutersoße Marktgemüse(Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Bio-Kartoffeln	2 Fleischbällchen Kapernsoße Marktgemüse(Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Bio-Basmativollkornreis	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vegetarisches Geschnetzeltes "Gyros" (mit Sojastreifen, Gurke, Zwiebeln) Bio-Basmativollkornreis Marktgemüse Blumenkohl, Karotten, Broccoli	Ve	Fi	Ge	
Samstag	Blattsalat mit Joghurtdressing 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 Joghurtdressing Truthahnschnitzel Geflügelsoße bunte Nudeln	Blattsalat mit Joghurtdressing Truthahnschnitzel Geflügelsoße bunte Nudeln	Blattsalat mit Joghurtdressing 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



Abendangebot

	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	Ge				
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. Zucchini Salat mit Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ri, Ge				
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	Sc				
Donnerstag	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	Hähnchenschenkel Basilikum-Tomatencreme Gemüsestifte (Karotten, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ge				
Freitag	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	Tomatenlyoner angemachter Quark Kürbis-Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ge				
Samstag	Emmentaler 30% Fett i. Tr. Kalter Braten, Senf Halbfettmargarine frische Gürkenscheiben 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	Sc				
Sonntag	3 Makrelenfilets geräuchert (enthält Gräten) Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Fi	Gouda 30% Fett i. Tr. Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Geflügelpastete Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur 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

- ☐ Margarine

- ☐ Halbfett-Margarine

- ☐ 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