# 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		ADD1G			
Frischkäse		G			
Frühstückswurst 30g	2348	JK			
Gouda 48%		G			
Halbfettmargarine 10g	1				
Kakaopulver 1Port.		G			
Margarine 10g	13				
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	12389	A D D1 G H H1 H2
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.

Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente

Fi = Fisch, Ge = Geflügel, Ka = Kalb,

Ve = Vegetarisch, Wi = Wild

La = Lamm, Ri = Rind, Sc = Schwein,

## Übersicht Zusatzstoffe & Allergene\*

J		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
2 Fleischbällchen		A D D1
4 Kartoffelpuffer	3	A D D1
Apfelmus	3	
Bio-Bulgur		D D1 J
Bio-Linsengemüse	3	IJK
Blattsalat (Essig/Öl)	3	ΙK
Blattsalat (Jogisoße)	3 9	ADD1GIK
Blattsalat DGE-E/Ö(K)	3	ΙK
Blattsalat DGE-E/Ö(S)	3	ΙK
Blattsalat DGE-Jogi(S)	3 9	ADD1GIK
bunte Nudeln		D D1
bunte Nudeln		D D1
Eieromelette LK veg	8	A G
Fischfilet gedünstet		Cl
Fischragout	3 8	ACGJ
Geflügelsoße	8	
Gemüsecurry	2	К
Gemüserisotto	2	G H H4 J
ger. Hartkäse 32%	2	AG
Hacksteak		A D D1 K
Hähnchenbrustfilet		D D1 J
Helle Soße	8	G
Kapernsoße	3 8	AG
Kartoffelpüree		G
Kürbis-Kartoffelpfanne		JK
Naturjoghurt 1,5%		G
Pesto-Käsesoße	8	G H H4
Putengeschnetzeltes		G
Quark-Griess-Auflauf	3	A D D1 G
Rahmsoße		G
Sahnesoße	8	A G
Sauerkirschsoße	1	
Schnitzel vegetarisch	1 8	A D D1 D4 G

Schweinebraten gefüllt

Tom.soße"mediterran"

Tortellini Ricotta+Spi

veg.Geschnetz. "Gyros"

VK-Nudelgemüsepfanne

Verwendete Zusatzstoffe:

3 = Antioxidationsmittel,

12 = chininhaltig

4 = Geschmacksverstärker,

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff,

8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel,

10 = Phenylalanin, 11 = Lachsersatz,

5 = geschwefelt, 6 = gewachst, 7 = geschwärzt,

Spätzle DGE

Vollkornnudeln

weiße Kräutersoße

Wienerle 1 Stück

A D D1 D2 K

A D D1

A D D1

ADD1G

G M

ADD1D4GJK

D D1

ΑG

JΚ

248

### Übersicht Zusatzstoffe & Allergene\* Hauptkomponenten Zusatzstoffe Allergene Brotpaket 3,5 KHE D D1 D2 D3 G1 D D1 D2 D3 D4 Brotpaket gemischt Brotpaket Grau D D1 D2 D3 D D1 D2 D3 Brotpaket Vollkorn D D1 D3 G Brotpaket Weiß Butter 10g G Halbfettmargarine 10g Margarine 10g Milch Kalt G Pack Knäckebrot VK D D2 D D1 D3 G M Pack Zwieback

Weitere Komponenten

Weitere Komponenten						
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene				
angemachter Quark 40g		G				
BasTom.creme 40g		G				
Bierschinken 45g	23	K				
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3				
Bunter Bohnensalat	23	1				
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	129	GK				
Eiersalat	3 9	AGK				
Emmentaler 30%		G				
Essiggurke	29					
Geflügelleberwurst 25g	2348	JK				
Geflügelpastete 50g	238	H H7 K				
Geflügelsülze 45g	23					
Gouda		G				
Grie.Salat m. Hirtenk.	3 9	G۱				
Halbfettmargarine 10g	1					
Hüttenkäse 40g		G				
Kürbisgarnitur	9					
Kürbis-Karottens.	239	I I				
Maasdamer 40g		G				
Makrelenfilet geräuch.		С				
Obst	6					
Peters.frischkäse 40g		G				
Rote Betesalat m.Apfel	9					
Senf		K				
Senfgurken	3 9	K				
Tomatenlyoner (Ge) 45g	238	K				
Zucchinisalat	3	I				

### 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= Schalenfrüche, H1= Mandeln, H<sub>2</sub>= Haselnüsse, H<sub>3</sub>= Walnüsse, H<sub>4</sub>= 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

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.





## Menüplan KW 44

## 27. Oktober - 2. November 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 Vielfältigkeit unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse.

Station Oil

Durch unsere erfolgreiche **DGE-Zertifizierung** Ernährung 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

	•		st	• •	
_		h	Ct		
	U .		<b>7</b> 1		ĸ

🍍 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 Sch	eiben	Voll	korr
2 v 1/	Ccho	iha (	

scheiben	Vollkornbi	ot, 10 g Hall	ofettmarga	arine,					
x ¹/ Schei	be Gouda	(48% Fett i.	Tr.) und 1x	Frischkäse	(34% Fett i.	Tr.), 1 Stücl	CObst und 1	Stück '	Toma <sup>1</sup>

Getränke	☐ Bohnenkaffee	□ Kaffee entkoffeiniert	☐ Kräutertee	☐ Kakaopulver
	□ kalte Milch	☐ Schwarztee	☐ Pfefferminztee	☐ Kaffemilch
	☐ Kamillentee	☐ Früchtetee	☐ Grüner Tee	☐ Zucker
	☐ Fencheltee	☐ Hagebuttentee		☐ Süßstoff
Backwaren	☐ Brötchen	□ Weißbrot	□ Zwieback	☐ Knäckebrot
	□ Vollkornbrot	☐ Graubrot		□ (Vollkorn)
Belag	☐ Konfitüre	□ Honig	□ Nuß-Nougat- Creme	□ Quark 20% Fett i. Tr.
	□ Wurst	□ Frischkäse	☐ Schnittkäse ≤ 50 % Fett i. Tr.	□ Butter
	☐ Margarine	□ Halbfett- Margarine		
7wischenmahlzeit	□ Naturioghurt 15%	□ Fruchtioghurt	□ Obst	

Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe haben, werden in der Tabelle nicht aufgeführt

	Mittagsangebot		* Die Menülinie mit dem Station Ernähr "DGE-Qualitätsstandard für die Verpfl Deutschen Gesellschaft für Ernährung		Abendangeb	oot		"DGE-Qualitätsstandar	Station Ernährung-Logo Ettler. I für die Verpflegung in Klinike für Ernährung e.V. (DGE) als e	en" und wurde von der
	DGE- zertifiziertes Station Station Frankfung Menü *	Menü 1 (ohne Einschränkung)	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (vegetarisch)	DGE- zertifiziertes Station Menü *	ing ung	Menü 1 (vegetarisch)		Menü 2 (leicht verträglich)	
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	Maasdamer 30% Fett i. T Curryfruchtfrischkäse mit Pfirsich,Birne,Ananas Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	r. Ve	Curryfruchtfrischkäse mit Pfirsich,Birne,Ananas Maasdamer 30% Fett i. Ti Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	· Ve	Geflügelleberwurst fein Maasdamer 30% Fett i. Tr Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ge
Dienstag	Blattsalat mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen Fischragout mit Seelachs, Sellerie,Karotte,Zucchini Bio-Kartoffeln Pariser Karotten Naturjoghurt 1,5% Fett	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	Emmentaler 30% Fett i. T Griechischer Salat mit Hirtenkäse,Kraut,Karotte Gurke,Paprika,Kohlrabi, Zwiebel,Oliven Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	r. Ve	Griechischer Salat (mit Hirtenkäse, Kraut, Karotte Gurke, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel, Oliven) Emmentaler 30% Fett i. Ti Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	·· Ve	Geflügelsülzenaufschnitt Hüttenkäse 10% Fett i. Tr. Zucchinisalat mit Tomate Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ri,Ge
Mittwoch	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbskernen Gemüserisotto mit Erbsen,Zwiebeln,Karotte Sellerie,Lauch Schnitzel vegetarisch enthält Weizen,Milch,Ei Naturjoghurt 1,5% Fett	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	Hüttenkäse 10% Fett i. Ti 2 Stück Camembert 30% Halbfettmargarine bunter Bohnensalat (mit Mais,Tomate) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst		Hüttenkäse 10% Fett i. Tr 2 Stück Camembert 30% bunter Bohnensalat (mit Mais und Tomate) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		Bierschinken 2 Stück Camembert 30% P Rote Bete-Salat(mit Äpfel) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Fett i. Tr.
Donnerstag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Broccoli Naturjoghurt 1,5% Fett	Blattsalat mit Joghurtdressing Quark-Griess-Auflauf (mit Äpfeln) Sauerkirschsoße	Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Broccoligemüse	Blattsalat mit Joghurtdressing Kürbis-Kartoffelpfanne (mit Karotten,Sellerie,Lauch) Sahnesoße	Basilikum-Tomatencreme Couscous-Salat mit Hirtenkäse,Essiggurke, Paprika,Tomate Halbfettmargarine Gemüsestifte Karotten,Zucchini 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst		Couscous-Salat (mit Hirtenkäse,Essiggurke, Paprika,Tomate) Basilikum-Tomatencreme Gemüsestifte(Karotten,Zucchi Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		Hähnchenschenkel Basilikum-Tomatencreme Gemüsestifte (Karotten, Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	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	Maasdamer 30% Fett i. T Camembert 30% Fett i. T angemachter Quark Halbfettmargarine Kürbis-Karottensalat 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	r.	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	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.	Emmentaler 30% Fett i. T Kalter Braten, Senf Halbfettmargarine frische Gurkenscheiben 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	r. Sc	Eiersalat (mit Tomate, Essiggurke,Paprika,Zwiebeln, Karotte,Erbsen,Champignons) Emmentaler 30% Fett i. Ti Senfgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	· Ve	Kalter Braten, Senf Emmentaler 30% Fett i. Tr Senfgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Sc
Sonntag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen Eieromelette Bio-Kartoffeln Helle Soße Romanescogemüse Naturjoghurt 1,5% Fett	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	3 Makrelenfilets geräuche (enthält Gräten) Petersilienfrischkäse Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst		Gouda 30% Fett i. Tr. Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ve	Geflügelpastete Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ge
Zu	wahlmöglichkeiten				Getränke	□ kalte Milcl	n 🗆 Schwa		Pfefferminztee	☐ Kaffemilch
	ppe	☐ Tagessuppe			Gettalike	□ Kamillente □ Hagebutt			Grüner Tee Kräutertee	□ Zucker □ Süßstoff
De	essert	□ Obst	□ Naturjoghurt 1,5%	☐ Milchdessert regional	Backwaren	☐ Weißbrot	☐ Graub		Knäckebrot (Vollkorn)	☐ gemischtes Brot
Gebäck (nur Sonntag wählbar)				(Pack à 2 Scheiben) Uvollkornbrot Zwieback						
	"veggle" Damit	unterstützten Sie außerdem den nac	vas Gutes tun? Genießen Sie eine veg chhaltigen und bewussten Umgang u und Klimaschutz. Deshalb bietet die	mit unseren Ressourcen und	. Streichfett Dessert	☐ Butter☐ Obst	□ Marga □ Natur	arine □ joghurt 1,5%	Halbfett-Margarine	
			aktives vegetarisches Essensangebot.		Energiedefinierte Kost  Die energiedefinierte Kos Kostformen speziell für D	et ersetzt die bisherigen Diabetiker und die Re-	und 2.000 kcal mit ca. 1 23-25 KHE. Die Mahlzeiten sind gle		• Für organisatorisch	ne und spezielle Frage onisch zur Verfügung:

Unsere Zertifizierungen:



gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bioanbau







hydratdefinierte Mischkost.

und cholesterinarm und somit genauso zur Gewichtsreduktion, bei Kohlenhydrat- und Fettstoff-Es können 3 verschiedene Energiestufen ausge-wählt/angefordert werden: 1.000 kcal, 1.500 kcal bewußte geeignet.

Die Produktionsleitung:

**3**0162 2305233 Sekretariat der Ernährungsberatung:

©33350 (Montag - Donnerstag 8 - 16 Uhr) Änderungen sind vorbehalten | Stand 07/2024