Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Frühstück Hauptkomponenten Zusatzstoffe Allergene D D1 D3 Brötchen hell Brotpaket Grau D D1 D2 D3 Brotpaket Vollkorr D D1 D2 D3 Brotpaket Weiß D D1 D3 G Butter 10g G Einback ADD1G Frischkäse G Frühstückswurst 30a 2348 .l K Gouda 48% G Halbfettmargarine 10g Kakaopulver 1Port G Margarine 10g Milch Kalt G Nuß-Nugat-Creme GHH2

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* **Dessert**

Pack Knäckebrot VK

Pack Zwieback

Quark natur port.

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.

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene*

ger. Hartkäse 32%

Hähnchenbrustfile

Kürbis-Kartoffelnfanne

Naturjoghurt 1,5%

Putengeschnetzeltes Quark-Griess-Auflauf

Pesto-Käsesoße

Rahmsoße

Sahnesoße

Spätzle

Spätzle DGE

Vollkornnudeln

weiße Kräutersoße

Wienerle 1 Stück

Sauerkirschsoße

Schnitzel vegetarisch Schweinebraten gefüllt

Tom.soße"mediterran"

Tortellini Ricotta+Spi

veg.Geschnetz. "Gyros"

VK-Nudelgemüsepfanne

Helle Soße

Kapernsoße

Kartoffelpüree

Geflügelsoße

Gemüsecurry

D D2

D D1 D3 G M

wiittag			Abelia			
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	
2 Fleischbällchen		A D D1	Brotpaket 3,5 KHE		D D1 D2 D3 G L	
4 Kartoffelpuffer	3	A D D1	Brotpaket gemischt		D D1 D2 D3 D4	
Apfelmus	3		, ,		D5	
Bio-Bulgur		D D1 J	Brotpaket Grau		D D1 D2 D3	
Bio-Linsengemüse	3	IJK	Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3	
Blattsalat (Essig/Öl)	3	IK	Brotpaket Weiß		D D1 D3 G	
Blattsalat (Jogisoße)	3 9	ADD1GIK	Butter 10g		G	
Blattsalat DGE-E/Ö(K)	3	IK	Halbfettmargarine 10g	1		
Blattsalat DGE-E/Ö(S)	3	IK	Margarine 10g	1 3		
Blattsalat DGE-Jogi(S)	3 9	ADD1GIK	Milch Kalt		G	
bunte Nudeln	3 3	D D1	Pack Knäckebrot VK		D D2	
bunte Nudeln			Pack Zwieback		D D1 D3 G M	
		D D1	Maitana Kanananantan			
Eieromelette LK veg	8	A G	Weitere Komponenten			
Fischfilet gedünstet		CJ	Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	
Fischragout	3 8	ACGJ	angemachter Quark 40g		G	

G H H4 J

A D D1 K

D D1 J

G

A G

G

JK

G

G H H4 G

ADD1G

G

A G

A D D1 D4 G

A D D1 D2 K

A D D1

A D D1

ADD1G

G M

ADD1D4GJK

D D1

ΑG

JΚ

38

3.8

18

48

29

38

248

A G

Weltere Romponenten							
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene					
angemachter Quark 40g		G					
BasTom.creme 40g		G					
Bierschinken 45g	23	K					
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3					
Bunter Bohnensalat	23	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	129	GK					
Edelgemüsesalat	3	١ĸ					
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	GI					
Halbfettmargarine 10g	1						
Hüttenkäse 40g		G					
Kürbisgarnitur	9						
Kürbis-Karottens.	239	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					

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene*

Fleischkennzeichnung / Hauptkomponente

Fi = Fisch, Ge = Geflügel, Ka = Kalb, La = Lamm, Ri = Rind, Sc = Schwein, Ve = Vegetarisch, Wi = Wild

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

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= Schalenfrüche, 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 48

24. November - 30. 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.

Durch unsere erfolgreiche **DGE-Zertifizierung** Station 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

• • •	hstück	
-VII	nctuck	7

🍍 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-zertifizier	tes-
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	☐ Kaffee entkoffeiniert	☐ Kräutertee	☐ Kakaopulver
	□ kalte Milch	☐ Schwarztee	☐ Pfefferminztee	☐ Kaffemilch
	□ Kamillentee □ Fencheltee	□ Früchtetee □ Hagebuttentee	☐ Grüner Tee	□ Zucker □ 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		
Zwischenmahlzeit	□ Naturjoghurt 1,5 %	☐ Fruchtjoghurt	□ Obst	

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

Mittagsangebot		* Die Menülinie mit dem Station Ernährung-Logo Ettlerung 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			*Die Menülinie mit dem Station Ernährung-Logo Enternähren 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 Station I Ernährung Menü *	Menü 1 (ohne Einschränkung)	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (vegetarisch)	DGE- zertifiziertes Statio Menü *	n Ott rung	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	1 Wienerle Linsengemüse (mit Bio-Linsen, Karotte,Sellerie,Lauch) Spätzle	Hacksteak braune Kräutersoße Kartoffelpüree Broccoligemüse	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vollkornnudelpfanne (mit vegetarischen Würfeln,Lauch Karotten,Paprika,Zwiebeln,Sellerie) Tomatensoße	Maasdamer 30% Fett i. Curryfruchtfrischkäse (mit Pfirsich,Birne,Ananas) Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Tr. 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. Griechischer Salat (mit Hirtenkäse, Kraut, Karotte Gurke, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel, Oliven) Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Tr. Ve	Griechischer Salat (mit Hirtenkäse, Kraut, Karotte Gurke, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel, Oliven) Emmentaler 30% Fett i. Ti Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	r. Ve	Geflügelsülzenaufschnitt Hüttenkäse 10% Fett i. Tr. Zucchinisalat (mit Tomaten) 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 Bio-Bulgur(mit Sellerie, Karotten,Zucchini) Blumenkohlgemüse Ge	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 4 Bio- Kartoffelpuffer Bio-Apfelmus	Hüttenkäse 10% Fett i. 1 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% F Rote Betesalat (mit Äpfeln) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	ett i. Tr.
Donnerstag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Broccoligemüse Naturjoghurt 1,5% Fett	Blattsalat mit Joghurtdressing Quark-Griess-Auflauf mit Äpfel Sauerkirschsoße	Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Broccoligemüse	Blattsalat mit Joghurtdressing Kürbis-Kartoffelpfanne (mit Karotten,Sellerie,Lauch) Sahnesoße	Basilikum-Tomatencrem Couscous-Salat (mit Hirtenkäse,Essiggurke, Pap Halbfettmargarine Gemüsestifte (Karotten,Zuc 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	ne prika,Tomate)	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 Bio-Kartoffeln Marktgemüse (Blumenkohl,Karotte,Broccoli)	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 2 Fleischbällchen Kapernsoße Bio-Basmativollkornreis	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vegetarisches Geschnetzeltes "Gyros" (mit Sojastreifen,Gurke,Zwiebeln) Bio-Basmativollkornreis Marktgemüse (Blumenkohl,Karotten,Broccoli) Ve	Maasdamer 30% Fett i. Camembert 30% Fett i. angemachter Quark Halbfettmargarine Kürbis-Karottensalat 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst		Maasdamer 30% Fett i. Ti 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. Kalter Braten, Senf Halbfettmargarine frische Gurkenscheiben 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst		Eiersalat (mit Tomate, Essiggurke,Paprika,Zwiebeln, Karotte,Erbsen,Champignons) Emmentaler 30% Fett i. Ti Senfgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	r.	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	Ge Schweinebraten (mit Brot-Kalbfleischfüllung) Rahmsoße Kartoffelpüree Romanescogemüse Gebäck Sc,Ka	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung Pesto-Käsesoße Romanescogemüse Gebäck	3 Makrelenfilets geräuch (enthält Gräten) Petersilienfrischkäse Halbfettmargarine Toma 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	nert	Gouda 30% Fett i. Tr. Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Bro nach Wahl	t Ve	Geflügelpastete Petersillenfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ge
Zu	wahlmöglichkeiten	33,13	20,10	ve		□ kalte Milc	h □ Schwa		Pfefferminztee	☐ Kaffemilch
	ppe	☐ Tagessuppe			Getränke	☐ Kamillent	ee 🗆 Früch	tetee \Box	Grüner Tee	□ Zucker □ Süßstoff
De	essert	□ Obst	□ Naturjoghurt 1,5%	☐ Milchdessert regional	Backwaren	☐ Hagebutt☐ Weißbrot	entee 🗆 Fench		Kräutertee Knäckebrot (Vollkorn)	☐ gemischtes Brot
Gebäck (nur Sonntag wählbar)			(Pack à 2 Scheiben)	□ Vollkornb		pack		-		
"Veggie" "Weggie" am Klinikum 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		Streichfett Dessert	☐ Butter ☐ Obst	· ·						
jeden Donnerstag ein erweitertes und attraktives vegetarisches Essensangebot. Energiedefinierte Kost Die energiedefinierte Kost Kostformen speziell für D						st ersetzt die bisherigen	und 2.000 kcal mit ca. 1 23-25 KHE. Die Mahlzeiten sind gle		Für organisatorisch	e und spezielle Fragei onisch zur Verfügung:

Unsere Zertifizierungen:



gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bioanbau







hydratdefinierte Mischkost. Es können 3 verschiedene Energiestufen ausge-wählt/angefordert werden: 1.000 kcal, 1.500 kcal bewußte geeignet.

und cholesterinarm und somit genauso zur Gewichtsreduktion, bei Kohlenhydrat- und Fettstoff-

Die Produktionsleitung: **3**0162 2305233

Sekretariat der Ernährungsberatung: