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	2348	JK
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	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*

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene	Ha
1 Stk.Geflügelwienerle	123		Bro
2 Fleischbällchen		A D D1	Bro
2 Kartoffeltaschen	3	G	
2 Pfannkuchen	8	ADD1G	Bro
Bayrisch Kraut	3	I	Bro
Bechamelsoße	8	G	Bro
Bio-Bulgur		D D1 J	But
Bio-Bulgur DGE		D D1 J	Hall
Blattsalat (Essig/ÖI)	3	IK	Mai
Blattsalat (Jogisoße)	3 9	ADD1GIK	Mile
Blattsalat DGE-E/Ö(K)	3	ΙK	Pac
Blattsalat DGE-E/Ö(S)	3	ΙK	Pac
Blattsalat DGE-Jogi(S)	3 9	ADD1GIK	We
bunte Nudeln		D D1	Ha
bunte Nudeln DGE		D D1	ang
Cannelloni(Spinat+Käse)		ADD1G	ang
Eieromelette	8	A G	ang
Fischfilet gedünstet		Cl	Bas
Gebäck	12389	A D D1 G H H1 H2	Blu
Geflügelsoße	8		Bre
Gemüsefrikadelle		A D D1	Bro
			Dut

148

38

38

3.8

AGJ

A G ΑG

D D1 L

G

G

D D1 G.I

D D1 E G J

G G

G

D D1

ADD1G

D D1 D2 D3

ΑG

GΚ

AGK

J M

D D1 M

D D1

G

D D1 J K M

ΑG

Gemüsesoße weiß

ger. Hartkäse 32%

Karotten-Sesamstick

Kartoffelpüree DGE

Kartoffelsuppe M1

orien Reisauflauf süß

Roggenbrötchen

Sauerkirschsoße

Sojabolognese

VK-Reisgemüsepfanne

weiße Kräutersoße

Zwiebelsoße

Sahnesoße

Senfsoße

Soiasoße

Spaghetti

Krustentiersoße

Kürbisrisotto

Milchreis Naturjoghurt 1,5%

Hühnerfrikassee

Kartoffelpüree

Ubersicht Zusat Abend	zstoffe & A	Allergene*
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	13	
Milch Kalt		G
Pack Knäckebrot VK		D D2
Pack Zwieback		D D1 D3 G M

re Komponenten

Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
ang. Frischkäse 40g		G
ang. Käsecreme 40g		G
angemachter Quark 40g		G
BasTom.creme 40g		G
Blumenkohlsalat	3	IJK
Brennesselkäse 20g		G
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Butter 10g		G
Camembert 50g		G
Edelgemüsesalat	3	ΙK
Emmentaler 30%		G
Essiggurke	29	
Fleischbällchen 65g		ADD1JK
Fleischkäse 60g	238	K
Geflügelleberwurst 25g	2348	JK
Geflügelsülze 45g	23	
Getreidesalat	3	D D1 D2 D5 G I
Gouda		G
Grünländerkäse 40g		G
Halbfettmargarine 10g	1	
Kürbisgarnitur	9	
Kürbis-Karottens.	239	I
Linsensalat veg	23	١K
Maasdamer 40g		G
Nudelsalat veget.	3 9	ADD1GIK
Putenbrust 40g	23	
Remouladensoße	3	AK
roter Heringssalat		ACK
Senf		K
Tomatenlyoner (Ge) 45g	238	K
Weizen-Nuggets 3Stk	1 8	A D D1 D4 G
Ziegenfrischkäse 40g		G
Zucchinisalat	3	I

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

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 50

8. Dezember - 14. Dezember 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** 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	• •	
- r		n	CT		
			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-z	ertifizi	ertes-
Menii	*	

Constant OII
Station "
Ernährung

	c 1 11					
2	Scheiben	Vollkornhi	rot 10	σ Halb	itettma	rgarın

scr	ielben vollkornb	rot, 10 g Haibte	ttmargarine,			
x 1/	Scheibe Gouda	(48% Fett i. Tr.)	und 1x Frischkäse	(24% Fett i. Tr.) 1	Stück Obst und 1	Stück Toma

Getränke	☐ Bohnenkaffee	□ Kaffee entkoffeiniert	☐ Kräutertee	☐ Kakaopulver
	□ kalte Milch □ Kamillentee □ Fencheltee	□ Schwarztee□ Früchtetee□ Hagebuttentee	☐ Pfefferminztee☐ Grüner Tee	□ Kaffemilch □ Zucker □ Süßstoff
Backwaren	□ Brötchen □ Vollkornbrot	□ Weißbrot □ Graubrot	□ Zwieback	□ Knäckebrot (Vollkorn)
Belag	□ Konfitüre □ Wurst □ Margarine	□ Honig □ Frischkäse □ Halbfett- Margarine	□ Nuß-Nougat- Creme □ Schnittkäse ≤ 50% Fett i. Tr.	□ Quark 20% Fett i. Tr. □ Butter
Zwischenmahlzeit	□ Naturjoghurt 1,5 %	☐ Fruchtjoghurt	□ Obst	

Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe

	Mittagsangebot			nrung-Logo ﷺ entspricht dem flegung in Kliniken" und wurde von der g e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.	Abendangebo	t		"DGE-Qualitätsstandard	tation Ernährung-Logo amben für die Verpflegung in Klinik ür Ernährung e.V. (DGE) als e	en" und wurde von der
	DGE- zertifiziertes Station Transporter Menü *	Menü 1 (ohne Einschränkung)	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (vegetarisch)	DGE- zertifiziertes Station OII Menü *		Menü 1 (vegetarisch)		Menü 2 (leicht verträglich)	
Montag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen Gemüsefrikadelle (mit Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi) Zwiebelsoße, bunte Nudeln Bayrisch Kraut Naturjoghurt 1,5% Ve	Gemüsefrikadelle (mit Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi) Zwiebelsoße Bayrisch Kraut Kartoffelpüree	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Hühnerfrikassee (mit Schwarzwurzeln, Karotten) bunte Nudeln	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Vollkornreispfanne (mit Sojastreifen, Karotten, Sellerie, Zucchini, Kohl, Paprika, Kürbiskernen) Sojasoße Ve	Grünländerkäse 30% Fett i.Tr Geflügelleberwurst fein Halbfettmargarine Edelgemüsesalat (Karotten,Pastinaken,Zucchini) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	r. Ge	angemachter Frischkäse Grünländerkäse 30% Fett frische Paprikastreifen Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	i.Tr.	Geflügelleberwurst fein Grünländerkäse 30% Fett Edelgemüsesalat (Karotten,Zucchini,Pastinaken) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	i.Tr. Ge
	Blattsalat mit Joghurtdressing	Blattsalat mit Joghurtdressing	Seelachsfilet gedünstet	Blattsalat mit Joghurtdressing	Linsensalat	эe	Linsensalat	Ve	Geflügelsülze	Ge
Dienstag	und Sonnenblumenkernen Seelachsfilet gedünstet Krustentiersoße Bio-Kartoffeln Spinat Naturjoghurt 1,5% Fi	Orientalischer Reisauflauf (süß, mit Kokos) Zimt-Kirschsoße	Krustentiersoße Bio-Kartoffeln Spinat	Spaghetti Sojabolognese (mit Karotten, Sellerie, Lauch) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr.	(mit Gurke,Kohlrabi, Karotte,Zucchini,Zwiebel) angemachte Käsecreme Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote	/e	(mit Gurke,Kohlrabi, Karotte,Zucchini,Zwiebel) angemachte Käsecreme Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		angemachte Käsecreme Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ge,Ri
Mittwoch	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen) Linsen-Mango-Curry (mit Paprika, Kokosmilch, Zwiebeln) Reis Bohnen Naturjoghurt 1,5% Ve	Eieromelette Weiße Gemüsesoße (mit Karotten,Sellerie,Lauch) Bio-Kartoffeln Bohnen	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 2 Hähnchenunterkeulen Geflügelsoße Reis	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Linsen-Mango-Curry (mit Paprika,Kokosmilch, Zwiebeln) Reis	Heringssalat (mit roter Bete,Zwiebeln) Basilikum-Tomatencreme frische Gurkenscheiben Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Fi	3 Stück Weizen-Nuggets (enthalten Ei und Milch) Remouladensoße Basilikum-Tomatencreme frische Gurkenscheiben Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ve	Fleischkäseaufschnitt Basilikum-Tomatencreme Kürbis-Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Sc
Donnerstag	Blattsalat mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen Canneloni mit Spinat-Käse Füllung Tomatensoße Kohlrabigemüse Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Joghurtdressing Canneloni mit Spinat-Käse Füllung Tomatensoße	Schweinegeschnetzeltes Kohlrabigemüse Kartoffelpüree	Kürbisrisotto (mit Zwiebeln) 1 Karotten-Sesamstick (mit Zwiebeln,Apfel,Ebsen) Sahnesoße	2 Stück Camembert 30% Fett Kalter Braten, Senf Zucchinisalat (mit Tomatenwürfeln Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst		bunter Getreidesalat (mit Kohl, Hirtenkäse, Karotten, G Paprika, Kohlrabi) 2 Stück Camembert 30% Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		Kalter Braten, Senf 2 Stück Camembert 30% l Zucchinisalat (mit Tomatenwü Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	rfeln)
	Ve	Ve Blattsalat mit Essig/Rapsöl	Sc 2 Fleischbällchen	Blattsalat mit Essig/Rapsöl	Maasdamer 30% Fett i.Tr.		Maasdamer 30% Fett i.Tr.	ve	Tomatenlyoner	Sc
Freitag	Bio-Bulgur (mit Sellerie,Karotten,Zucchini) Fingermöhren Naturjoghurt 1,5%	Gedünstetes Seelachsfilet Senfsoße Nudeln	weiße Kräutersoße Bio-Bulgur (mit Sellerie,Karotten,Zucchini) Fingermöhren	2 Bio-Kartoffeltaschen (mit Frischkäsefüllung) Tomatensoße Fingermöhren	Brennnesselkäse 50% Fett i.T Brennnesselkäse 50% Fett i.T angemachter Quark Tomate Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Tr.	Brennnesselkäse 50% Fe angemachter Quark Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	tt i.Tr.	angemachter Quark Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	
	Plattaglet with Instrumentary	Fi Blattsalat mit Joahurtdressing	Ge	Plottoglet with behave the series	Emmentaler 30% Fett i.Tr.	/e	Emmentaler 30% Fett i.Tr	Ve	Putenbrust	Ge
Samstag	Blattsalat mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen Kartoffelsuppe (mit Kartotten,Sellerie) 1 Geflügelwienerle Roggenbrötchen Naturjoghurt 1,5% Ge,Ri	Kartoffelsuppe (mit Karotten, Sellerie) 1 Geflügelwienerle Roggenbrötchen Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurtdressing Kartoffelsuppe (mit Karotten, Sellerie) 1 Geflügelwienerle Roggenbrötchen Ge, Ri	Blattsalat mit Joghurtdressing Milchreis Sauerkirschsoße	Ziegenfrischkäse Halbfettmargarine Blumenkohlsalat (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	/e	Ziegenfrischkäse Blumenkohlsalat (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		Ziegenfrischkäse Blumenkohlsalat (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ge
Sonntag	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen Rindergulasch (mit Tomate) Kartoffelpüree Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten,Broccoli) Naturjoghurt 1,5%	Rindergulasch (mit Tomate) Kartoffelpüree Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Gebäck Ri	Rindergulasch (mit Tomate) Kartoffelpüree Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Gebäck	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 2 Pfannkuchen Bechamelsoße Marktgemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) Gebäck Ve	4 Fleischbällchen Gouda 30% Fett i.Tr. Herbstsalate (Blattsalate,Karotte) Balsamicodressing Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	₹i	Nudelsalat (mit Karotten, Erbsen,Essiggurke,Tomate) Gouda 30% Fett i.Tr. Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		4 Fleischbälchen Gouda 30% Fett i.Tr. Herbstsalate (Blattsalate, Karol Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	tte)
711	wahlmöglichkeiten					□ kalte Milch	n □ Schw	arztee \Box	Pfefferminztee	☐ Kaffemilch
	ppe	☐ Tagessuppe			Getränke	☐ Kamillente	ee 🗆 Früch	tetee \square	Grüner Tee	□ Zucker
	essert	□ Obst	□ Naturjoghurt 1,5%	☐ Milchdessert regional	D I	☐ Hagebutte	entee □ Fench □ Graub		Kräutertee	□ Süßstoff
	bäck (nur Sonntag wählbar)	☐ Gebäck	, ,	<u> </u>	Backwaren (Pack à 2 Scheiben)	□ Vellsbrot □ Vollkornbr			Knäckebrot (Vollkorn)	☐ gemischtes Brot
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				. Streichfett Butter Margarine		Halbfett-Margarine			
_	"veggle" Damit	chten sich und Ihrer Gesundheit etw unterstützten Sie außerdem den na einen wichtiger Beitrag zu Umwelt-	chhaltigen und bewussten Umgang	mit unseren Ressourcen und	Dessert	□ Obst	□ Natur	joghurt 1,5%		
Uns	jeden D	Donnerstag ein erweitertes und attra			Energiedefinierte Kost: Die energiedefinierte Kost ers Kostformen speziell für Diabo duktionskost durch eine ausg	etiker und die Re-	und 2.000 kcal mit ca. 1 23-25 KHE. Die Mahlzeiten sind gle und cholesterinarm und	ichzeitig zuckerreduzier	stehen Ihnen telef	he und spezielle Frage fonisch zur Verfügung: itung:

Unsere Zertifizierungen:



entsprechend gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bioanbau







hydratdefinierte Mischkost.

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

Die Produktionsleitung:

10162 2305233

Sekretariat der Ernährungsberatung: ①33350 (Montag - Donnerstag 8 - 16 Uhr)