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	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.

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Übersicht Zusatzstoffe & Allergene*

39

38

38

238

A D D1 G

D D1

A D D1

ΙK ADD1GIK

١ĸ

ΙK

ADD1GIK

J K M D D1

D D1

AGK

G

AGJ

CJ

J

A G A G H H2

G

G

G

G ADD1GJ

G

ADD1G

G J

ΑK

D D1 D2 D3 D D1

C D D1

G

D D1

A D D1

G

A D D1 G

G

D D1

Hauptkomponenten Zusatzstoffe Allergene

3 Pfannkuchen

Bas -Tomatensoße Bio-Gnocchi mit Rosenk.

Blattsalat (Essig/Öl)

Blattsalat (Jogisoße) Blattsalat DGE-E/Ö(K)

Blattsalat DGF-F/Ö(S)

Blattsalat DGE-Jogi(S)

Buchweizenpfanne

Eingema. Kalbfleisch

Fischfilet gedünstet

Gaisburger Eintopf

ger. Hartkäse 32%

Karottensoße

Kartoffelpüree

Kartoffelpüree DGE

Naturjoghurt 1,5%

Polentaschnitte

Remouladensoße

Roggenbrötchen

Rote Bete Puffer

Sauerkirschzimtsoße Schwein.gesch. m.Tom

Seelachsfilet m. Kart.

Soße "Carbonara"

Süßkartoffelcurry

Zartweizen m.Zwie

Tortellini Ricotta+Spi

Spaghett

Spätzle

Putencurry Ratatouille

Pfannkuchen süß gef

Couscous DGF

Currysoße

Dillsoße

Bandnudeln

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						
Waitara Kampanantan								

Weitere Komponenten

Tronoro riomponomon		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
2 Falafelbällchen		D D1
ang. Käsecreme 40g		G
BasTom.creme 40g		G
Brennesselkäse 40g		G
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Butter 10g		G
Camembert 50g		G
Couscous-Salat m.Hirt.	3 9	D D1 G I K
Dillschnittgurken	13	
Edelgemüsesalat	3	ΙK
Eierlyoner 45g	238	AK
Eiersalat	3 9	AGK
Emmentaler 30%		G
Essiggurke	29	
Frischkäse		G
gek. Schinken 40g	238	
gekochtes Ei		Α
Halbfettmargarine 10g	1	
Hüttenkäse 40g		G
Karottensalat	239	I
Käsesalat mit Rohkost	139	GIJK
Kassler-Aufschnitt 50g	23	
Kürbisgarnitur	9	
Linsensalat veg	23	IK
Lyoner 45g	238	K
Maasdamer 40g		G
Mozzarellakugeln	3	GΙ
Putenbrust 40g	2 3	
Rippleaufschnitt 45g	23	
roter Heringssalat		ACK
Schnittkäse (30%) 40g	1	G
Senf		K
Tomaten-Senfaurken	3.0	K

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 51

15. Dezember - 21. 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** 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

-ru	hstücl	K

🍍 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*

_	
Station	ш
Ernährung	

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	☐ Früchtetee	☐ Grüner Tee	☐ Zucker
	☐ Fencheltee	☐ Hagebuttentee		☐ Süßstoff
Backwaren	☐ Brötchen	☐ Weißbrot	□ Zwieback	□ Knäckebrot (Vollkorn)
	□ 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 1.5%	□ Fruchtioghurt	□ Obst	

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

	Mittagsangebot		* Die Menülinie mit dem Station Ernähru "DGE-Qualitätsstandard für die Verpfle Deutschen Gesellschaft für Ernährung	ung-Logo ﷺ entspricht dem egung in Kliniken" und wurde von der e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.		Abendangebot			"DGE-Qualitätsstandar	Station Ernährung-Logo station Ernährung Logo für die Verpflegung in Klinike für Ernährung e.V. (DGE) als ei	n" und wurde von der
	DGE- zertifiziertes Station OI Ernährung Menü *	Menü 1 (ohne Einschränkung)	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (vegetarisch)		DGE- zertifiziertes Station Station Menü *		Menü 1 (vegetarisch)		Menü 2 (leicht verträglich)	
Montag	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkerne Mildes Currygeschnetzeltes mit Kokosmilch und Früchten) Couscous Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Spaghetti Soße "Carbonara" (mit Speck und Zwiebeln) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr.	Mildes Currygeschnetzeltes mit Kokosmilch und Früchten) Couscous Fingermöhren	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung Basilikum-Tomatensoße (mit Karotten,Sellerie,Zucchini)	Montag	Basilikum-Tomatencreme Eiersalat (mit Tomate, Essiggurke, Paprika,Zwiebeln,Karotten, Erbsen,Champignons) Halbfettmargarine Edelgemüsesalat (Karotten, Zucchini, Pastinaken) 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve		Eiersalat (mit Tomate,Essigg Paprika,Zwiebeln,Karotten, Erbsen,Champignons) Basilikum-Tomatencreme Dillschnittgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		Hähnchenschenkel Basilikum-Tomatencreme Edelgemüsesalat (Karotte,Zucchini,Pastinake) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Ge
Dienstag	Blattsalat (mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen) Kabeljaufilet gedünstet Dillsoße Bio-Kartoffeln Spinat Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Joghurtdressing Buchweizenpfanne mit Karotte, Paprika, Lauch, Bio-Tofu, Bio-Buchweizen, Zwiebeln, Sellerie Currysoße Ve	Kabeljaufilet gedünstet Dillsoße Bio-Kartoffeln Spinat	Blattsalat mit Joghurtdressing Rote-Bete-Puffer (mit Kichererbsen, Zwiebeln, Gurke) Bio-Kartoffeln Spinat	Dienstag	Putenbrust		Emmentaler 30% Fett i.T Hüttenkäse 10% Fett i.Tr Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		Putenbrust Hüttenkäse 10% Fett i.Tr. Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	
Mittwoch	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen) Zartweizen mit Zwiebeln Ratatouille (Tomate,Paprika, Zucchini,Aubergine,Zwiebeln) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr. Naturjoghurt 1,5%	Blattsalat mit Essig/Rapsöl 3 Pfannkuchen mit Quarkrosinenfüllung Vanillesoße	Truthahnschnitzel Estragonsoße Bandnudeln Broccoli	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Zartweizen mit Zwiebeln Ratatouille (Tomate,Paprika, Zucchini,Aubergine,Zwiebeln) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr. Ve	Mittwoch	Heringssalat (mit roter Bete, Zwiebeln) 2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst		2 Stück Camembert 30% Fett i.Tr. Couscous-Salat (mit Hirten Paprika, Tomate, Essiggurke) Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	räse, Ve	Eierlyoner Maasdamer 30% Fett i.Tr. Essiggurke Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Sc
Donnerstag	Blattsalat (mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen) Bio Gnocchi (mit Rosenkohl,Paprika,Zwiebeln) Haselnusssoße geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr. Naturjoghurt 1,5% Ve	Blattsalat mit Joghurtdressing Bio Gnocchi (mit Rosenkohl,Paprika,Zwiebeln) Haselnusssoße geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr.	Schweinegeschnetzeltes mit Tomaten Kartoffelpüree Marktgemüse (Blumenkohl,Karotten,Broccoli)	Blattsalat (mit Joghurtdressing) Käsespätzle (mit Karotten, Sellerie, Lauch) Vegetarische Jus	Donnerstag	Linsensalat (mit Gurke, Kohlrabi, Karotte, Zucchini, Zwiebel) Emmentaler 30% Fett i.Tr. Tomate Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve		Linsensalat (mit Gurke,Kohlr Karotte,Zucchini,Zwiebel) Emmentaler 30% Fett i.T Frischkäse Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		Rippleaufschnitt Senf Frischkäse Tomaten-Senfgurken Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Sc
Freitag	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Sonnenblumenkernen) Süßkartoffelcurry (mit Kichererbsen,Zwiebeln,Broccoli) Bio-Basmativollkornreis Karotten Naturjoghurt 1,5% Ve	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Seelachsfilet in Kartoffelpanade Remouladensoße Bio Kartoffeln Fi	Hühnerfrikassee (mit Schwarzwurzeln,Karotten) Bio-Basmativollkornreis Karotten	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl) Süßkartoffelcurry (mit Kichererbsen,Zwiebeln,Broccoli) Bio-Basmativollkornreis	Freitag	4 Mozzarellakugeln 45 % Fett i.Tr. Schnittkäse 30% Fett i.Tr. Gemüsestifte (Karotte, Zucchini) Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve		Käsesalat (mit Essiggurke,Ka Sellerie) 4 Mozzarellakugeln 45 % Fett i.Tr. Gemüsestifte (Karotte,Zucct Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		Lyoner 4 Mozzarellakugeln 45 % Fett i.Tr. Gemüsestifte (Karotte,Zucchini Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	a,Sc
Samstag	Blattsalat (mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen) 3 Pfannkuchen Karottensoße Zucchinigemüse Naturjoghurt 1,5% Ve	Blattsalat mit Joghurtdressing Rindfleischeintopf "Gaisburger Art" (mit Karotte,Sellerie,Pastinake, Kartoffeln) Spätzle Roggenbrötchen	Blattsalat mit Joghurtdressing Rindfleischeintopf "Gaisburger Art" (mit Karotte, Sellerie, Pastinake, Kartoffeln) Spätzle Roggenbrötchen	Blattsalat mit Joghurtdressing 3 Pfannkuchen Sauerkirschzimtsoße	Samstag	Brennnesselkäse 50 % Fett i.Tr. 2 Falafelbällchen (mit Kichererbsen, Bulgur,Zwiebeln,Erbsen) gekochtes Ei Tomate Halbfettmargarine Ve 2 Vollkornbrote, 1 Stück Obst		Brennnesselkäse 50 % F 2 Falafelbällchen (mit Kichererbsen,Bulgur,Zwiebe Erbsen) gekochtes Ei Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		gekochtes Ei gekochter Schinken Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Sc
Sonntag	Blattsalat (mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen) Eingemachtes Kalbfleisch (mit Sellerie,Karotte,Zucchini) Kartoffelpüree Kohlrabi-Karottten Naturjoghurt 1,5%	Eingemachtes Kalbfleisch (mit Sellerie,Karotte,Zucchini) Kartoffelpüree Kohlrabi-Karotten Gebäck	Eingemachtes Kalbfleisch (mit Sellerie,Karotte,Zucchini) Kartoffelpüree Kohlrabi-Karotten Gebäck	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Polentaschnitte (Maisgrieß) mit Tomaten-Käse-Haube (mit Sellerie,Karotten,Lauch) Tomatensoße Kohlrabi-Karotten Gebäck Ve	Sonntag	Emmentaler 30 % Fett i.Tr. angemachte Käsecreme Halbfettmargarine Wintersalate (Blattsalate,Karotte) Balsamicodresing 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst Ve		angemachte Käsecreme Emmentaler 30 % Fett i. Wintersalate (Blattsalate,Kal Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl		angemachte Käsecreme Kassler-Aufschnitt Senf Wintersalate (Blattsalate,Karott Balsamicodressing Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	e) Sc
Zu	wahlmöglichkeiten					Getränke	□ kalte Milch			Pfefferminztee	☐ Kaffemilch
Su	ppe	☐ Tagessuppe					☐ Kamillente☐ Hagebutte			Grüner Tee Kräutertee	☐ Zucker☐ Süßstoff
De	essert	□ Obst	□ Naturjoghurt 1,5%	☐ Milchdessert regional		Backwaren ====	☐ Weißbrot	☐ Grau		Knäckebrot (Vollkorn)	☐ gemischtes Brot
Gebäck (nur Sonntag wählbar)						(Pack à 2 Scheiben)	□ Vollkornbro				
٠.	"Veggie" 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	□ Marş	garine \square rjoghurt 1,5%	Halbfett-Margarine	
jeden Donnerstag ein erweitertes und attraktives vegetarisches Essensangebot. Energiedefinierte Die energiedefinierte Kostformen speziell						Energiedefinierte Kost: Die energiedefinierte Kost ersetz Kostformen speziell für Diabetike duktionskost durch eine ausgewe	er und die Re-	23-25 KHE. Die Mahlzeiten sind gl	eichzeitig zuckerreduzie	Für organisatorisch rt stehen Ihnen telefo	e und spezielle Frage onisch zur Verfügung:

Zertifizierungen:



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

gekennzeichnete Komponenten stammen





hydratdefinierte Mischkost.

wählt/angefordert werden: 1.000 kcal, 1.500 kcal bewußte geeignet.

wichtsreduktion, bei Kohlenhydrat- und Fettstoff-Es können 3 verschiedene Energiestufen ausge- wechselstörungen, sowie auch für Gesundheits-

Die Produktionsleitung:

30162 2305233

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