

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	2 3 4 8	J K
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	1 2 3 8 9	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.

* Speisen, die keine kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe 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

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* Mittag		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
Bio-Linsengemüse	3	I K
Blattsalat (Essig/Öl)	3	I K
Blattsalat (Jogisoße)	3 9	A D D1 G I K
Blattsalat DGE-E/Ö(S)	3	I K
Blattsalat DGE-Jogi(S)	3 9	A D D1 G I K
bunte Nudeln		D D1
bunte Nudeln		D D1
Eieromelette LK veg	8	A G
Fischragout	3 8	A C G J
Gebäck	1 2 3 8 9	A D D1 G H H1 H2
Geflügelsoße	8	
Gemüsecurry	2	K
Gemüserisotto	2	G H H4
Gemüsestrudel		D G J
ger. Hartkäse 32%	2	A G
Hacksteak		A D D1 K
Hähnchenbrustfilet		D D1 J
Helle Soße	8	G
Kartoffelpüree		G
Naturjoghurt 1,5%		G
Orangengeflügelsoße	8	
Pesto-Käsesoße	8	G H H4
Pilzragout m.Mais+Papr	2 3 8	A G
Putengeschnetzeltes		G
Rahmsoße		G
Rotkohl	3	
Sahnesoße	3 8	A G
Sauerbraten "badisch"	3	I J
Schnitzel vegetarisch	1 8	A D D1 D4 G
Schweinebraten gefüllt	4 8	A D D1 D2 K
Semmelknödel		A D D1
Spätzle		A D D1
Spätzle DGE		A D D1
Tom.soße"mediterran"	2	
Tortellini Ricotta+Spi		A D D1 G
Vollkornnudeln		D D1
Wienerle 1 Stück	2 4 8	J K

Verwendete Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = gewachst, 7 = geschwärzt, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = Phenylalanin, 11 = Lachsesersatz, 12 = chininhaltig

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene* 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

Weitere Komponenten		
Hauptkomponenten	Zusatzstoffe	Allergene
angemachter Quark 40g		G
Bonifaz 40g		G
Brotpaket Vollkorn		D D1 D2 D3
Butter 10g		G
Camembert 25g		G
Camembert 25g		G
Curryfruchtfr.käse 40g	1 2 9	G K
Eiersalat	3 9	A G K
Emmentaler 30%		G
Essiggurke	2 9	
Fleischterrine Festtag	2 3	
Geflügelleberwurst 25g	2 3 4 8	J K
Geflügelpastete 50g	2 3 8	H H7 K
Geflügelsülze 45g	2 3	
Gouda		G
Grie.Salat m. Hirtenk.	3 9	G I
Halbfettmargarine 10g	1	
Hüttenkäse 40g		G
Karottensalat	2 3 9	I
Kräutercreme		G
Kressenest mit Ei		A
Kürbisgarnitur	9	
Maasdamer 40g		G
Makrelenfilet geräuch.		C
Nudelsalat veget.	3 9	A D D1 G I K
Peters.frischkäse 40g		G
Schweinebraten kalt 30g	2 3	
Senf		K
Senfgurken	3 9	K
St.Albray 30g	1	G
Thunfisch-Kaperncreme		C G
Tomatenlyoner (Ge) 45g	2 3 8	K
Waldorfsalat	3 9	A D D1 G H H1 H3 I J K
Zucchini Salat	3	I

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 52

22. Dezember - 28. 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 Vielfaltigkeit unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse.

Durch unsere erfolgreiche **DGE-Zertifizierung** 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

* 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 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 ☐ kalte Milch ☐ Kamillentee ☐ Fencheltee	☐ Kaffee entkoffeiniert ☐ Schwarztee ☐ Früchtetee ☐ Hagebuttentee	☐ Kräutertee ☐ Pfefferminztee ☐ Grüner Tee	☐ Kakaopulver ☐ 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	

Mittagsangebot				Abendangebot				
*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)		DGE-zertifiziertes Menü *	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 Reis Broccoligemüse	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Linsengemüse (mit Bio-Linsen Karotten, SellerieLauch) Spätzle	Montag	Maasdamer 30% Fett i. Tr. Curryfruchtfrischkäse mit Pfirsich, Birne, Ananas Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	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
Dienstag	Blattsalat (mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen) Fischragout (mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini) Bio-Kartoffeln Pariser Karotten Naturjoghurt 1,5% Fett	Blattsalat mit Joghurdressing Gemüsecurry(mit Zucchini Tomate, Zwiebeln, Kokos) Reis	Fischragout (mit Seelachs, Sellerie, Karotte, Zucchini) Bio-Kartoffeln Pariser Karotten	Blattsalat mit Joghurdressing Gemüsecurry(mit Zucchini Tomate, Zwiebeln, Kokos) Reis	Dienstag	Emmentaler 30% Fett i. Tr. Griechischer Salat (mit Hirtenkäse, Kraut, Karotte Gurke, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel, Oliven) Halbfettmargarine 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	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. Edelgemüsesalat (Karotten, Zucchini, Pastinaken) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Mittwoch	Blattsalat mit Essig/Rapsöl und Kürbiskernen 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	Putengeschnetzeltes Vollkornnudeln Blumenkohlgemüse	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Gemüserisotto (mit Erbsen, Zwiebeln, Karotte Sellerie, Lauch) Schnitzel vegetarisch enthält Weizen, Milch, Ei	Mittwoch	Schweinebraten kalt 30g Thunfisch-Kaperncreme Emmentaler 30% Halbfettmargarine 10g Tomate Rucolagarnitur Brotpaket Vollkorn Obst	Nudelsalat(mit Karotte, Erbsen, Essiggurke) Emmentaler 30% Fett i.Tr. St.Albray 60% Fett i.Tr. Rucola Garnitur, Ananas Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Schweinebraten kalt 30g Thunfisch-Kaperncreme Camembert 30% Fett i. Tr. Butter 10g Rucolagarnitur, Ananas Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Donnerstag	Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen Hähnchenbrustfilet Orangengeflügelsoße Bio-Kartoffeln Vitalgemüse Naturjoghurt 1,5% Fett	Entenkeule Orangengeflügelsoße Kartoffelpüree Rotkohl Weihnachtsgebäck	Hähnchenbrustfilet Orangengeflügelsoße Kartoffelpüree Vitalgemüse Weihnachtsgebäck	Blattsalat mit Joghurdressing Gemüsestrudel (mit Karotten, Sellerie, Lauch Erbsen, Zwiebeln) Bio-Kartoffeln Sahnesoße Weihnachtsgebäck	Donnerstag	Fleischterrinen Festtag Kräutercreme Halbfettmargarine 10g Waldorfsalat mit Sellerie, Ananas, Walnuss Kressenest mit Ei 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Bonifaz 70% Fett i. Tr. 40g Kräutercreme Kressenest mit Ei Butter 10g Waldorfsalat (mit Sellerie, Ananas Walnuss) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Fleischterrinen Festtag Kräutercreme Kressenest mit Ei Butter 10g Waldorfsalat (mit Sellerie, Ananas Walnuss) Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Freitag	Blattsalat mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen Sauerbraten Sauerbratensoße Eierspätzle Naturjoghurt 1,5% Fett	Blattsalat mit Joghurdressing Sauerbraten(Badisch) Sauerbratensoße Eierspätzle Weihnachtsgebäck	Blattsalat mit Joghurdressing Sauerbraten(Badisch) Sauerbratensoße Eierspätzle Weihnachtsgebäck	Blattsalat mit Joghurdressing 2 Semmelknödel Pilragout(mit Mais+Paprika) Weihnachtsgebäck	Freitag	Maasdamer 30% Fett i. Tr. Camembert 30% Fett i. Tr. angemachter Quark Halbfettmargarine Karottensalat 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Maasdamer 30% Fett i. Tr. Camembert 30% Fett i. Tr. angemachter Quark Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Tomatenlyoner angemachter Quark Karottensalat Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl
Samstag	Blattsalat mit Joghurdressing u Sonnenblumenkernen bunte Nudeln Tomatensoße "mediterran" (mit Zwiebel, Paprika, Mais, Oliven) Kohlrabi, geriebener Hartkäse Naturjoghurt 1,5% Fett	Blattsalat mit Joghurdressing Truthahnschnitzel Geflügelsoße bunte Nudeln	Blattsalat mit Joghurdressing Truthahnschnitzel Geflügelsoße bunte Nudeln	Blattsalat mit Joghurdressing bunte Nudeln, Kohlrabi Tomatensoße "mediterran" (mit Zwiebeln, Paprika, Mais, Oliven) geriebener Hartkäse 32% Fett i.Tr.	Samstag	Emmentaler 30% Fett i. Tr. Kalter Braten, Senf Halbfettmargarine frische Gurkenscheiben 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	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
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	Schweinebraten mit Brot-Kalbfleischfüllung Rahmsoße Kartoffelpüree Romanescogemüse Gebäck	Blattsalat mit Essig/Rapsöl Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung Pesto-Käsesoße Romanescogemüse Gebäck	Sonntag	3 Makrelenfilets geräuchert (enthält Gräten) Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Halbfettmargarine Tomate 2 Vollkornbrote 1 Stück Obst	Gouda 30% Fett i. Tr. Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl	Geflügelpastete Petersilienfrischkäse Kürbisgarnitur Streichfett nach Wahl Brot nach Wahl

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:

entsprechend gekennzeichnete Komponenten stammen aus Bioanbau

FS 330154

Station Ernährung

Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken

bio mineralwasser

Getränke	☐ kalte Milch	☐ Schwarztee	☐ Pfefferminztee	☐ Kaffemilch
	☐ Kamillentee	☐ Früchtetee	☐ Grüner Tee	☐ Zucker
Backwaren (Pack à 2 Scheiben)	☐ Hagebuttentee	☐ Fencheltee	☐ Kräutertee	☐ Süßstoff
	☐ Weißbrot	☐ Graubrot	☐ Knäckebrot (Vollkorn)	☐ gemischtes Brot
Streichfett	☐ Vollkornbrot	☐ Zwieback		
	☐ Butter	☐ Margarine	☐ Halbfett-Margarine	
Dessert	☐ 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:

00162 2305233

Sekretariat der Ernährungsberatung:

003350 (Montag - Donnerstag 8 - 16 Uhr)

Änderungen sind vorbehalten | Stand 07/2024