

Wir wünschen guten Appetit

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient, wir bieten Ihnen zu allen Mahlzeiten ein umfassendes Angebot von Speisen mit vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten. Bitte treffen Sie Ihre Wahl!

Frühstück

Wählen Sie nach Ihren Bedürfnissen aus unserem folgenden **Komponentenangebot**:

Brot und Brötchen (Scheibe bzw. Stück)

- Mehrkornbrötchen^{A,G,K}
- Brötchen^A
- Knäckebrötchen (2 Scheiben)^{A,G,K}
- Zwieback (2 Stück)^A
- Milchbrötchen^{A,C,G}
- Mehrkornbrot^{A,K}
- Paderborner^A
- Kasslerbrot^A
- Weißbrot^A

Streichfett

- Butter^G
- Halbfettmargarine¹

Brotbelag

- Kochschinken^{2,3,8,5}
- Dauerwurst^{2,3,5}
- Leberwurst^{2,3,5}
- Streichmett^{2,3,5}
- Schmelzkäse^{G,8}
- Rohschinken^{2,3,9,5}
- Teewurst^{2,3,8,5}
- Geflügelfrischwurst^{2,3,8}
- Camembert^G
- Schnittkäse^G

Brotaufstrich

- Konfitüre
- Naturquark (Magerstufe)^G
- Vegetarische Pastete^F
- Nuss-Nougat-Creme^{F,G,H}

- Honig
- Rübennkraut
- Frischkäse

Suppen

- Milchsuppe (Diabetiker geeignet)^{G,9}
- Gemüsebrühe ohne Einlage
- Cremesuppe^{A,I}
- Gemüsebrühe mit Einlage^I

Zwischenmahlzeit

(max. 1 Komponente)

- Fruchtojoghurt^{G,9}
- Naturjoghurt^G
- Pudding^G
- Kompott ohne Zucker²
- Buttermilch^G
- Frischobst⁷
- Banane

Kaffeemahlzeit (max. 1 Komponente)

- Gebäck^{A,C,G}
- Frischobst⁷

Mittagessen

Wählen Sie Ihr Mittagessen aus unserer reichhaltigen Menüauswahl auf der **Rückseite** dieser Karte.

Wir bieten Ihnen ein gesundes Speisenangebot an.

Legende und Fußnoten

Inhaltsstoffe

- ¹ Farbstoff
- ² Konservierungsstoff
- ^{2a} Säureregulator
- ³ Antioxidationsmittel
- ⁴ Geschmacksverstärker
- ⁵ geschwefelt
- ⁶ geschwärzt
- ⁸ mit Phosphat
- ⁹ mit Süßungsmittel
- ^{9a} mit einer Zuckerersatzart

Allergene

- ^A glutenhaltiges Getreide
- ^C Eier
- ^F Soja
- ^D Fisch

^G Milch (einschl. Laktose)

^H Hülsenfrüchte

^I Sellerie

^J Senf

^K Sesam

^L Schwefeldioxid und Sulfite

^S Schwein

Das Ampelsystem auf dem Speiseplan leitet Sie bei der Auswahl Ihrer Speise.

■ sehr empfehlenswert

■ in kleinen Mengen

■ weniger empfehlenswert

■ kcal Kilokalorien

■  Vegan

Abendessen

Wählen Sie nach Ihren Bedürfnissen aus unserem folgenden **Komponentenangebot**:

Brot (Scheibe bzw. Stück)

- Mehrkornbrot^{A,K}
- Weißbrot^A
- Knäckebrötchen (2 Scheiben)^{A,G}
- Paderborner^A
- Kasslerbrot^A
- Zwieback (2 Stück)^A

Streichfett

- Butter^G
- Halbfettmargarine¹

Brotbelag

- Kochschinken^{2,3,8,5}
- Dauerwurst^{2,3,5}
- Leberwurst^{2,3,5}
- Streichmett^{2,3,5}
- Camembert^G
- Frischkäse^G
- Rohschinken^{2,3,9,5}
- Teewurst^{2,3,8,5}
- Geflügelfrischwurst^{2,3,8,5}
- Brühwurst^{2,3,8,5}
- Schnittkäse^G
- Schmelzkäse^{G,8}

Brotaufstrich

- Konfitüre
- Naturquark (Magerstufe)^G
- Vegetarische Pastete^F
- Nuss-Nougat-Creme^{F,G,H}
- Honig
- Rübennkraut

Suppen

- Milchsuppe (Diabetiker geeignet)^{G,9}
- Gemüsebrühe ohne Einlage
- Cremesuppe^{A,I}
- Gemüsebrühe mit Einlage^I

Beilagen (max. 1 Komponente)

- Frischobst⁷
- Pudding^G
- Kompott ohne Zucker²
- Abendbeilage^{2,3,9,C,F,I} je nach Angebot
- Tomate
- Fruchtojoghurt^{G,9}

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.

Wählen Sie hier Ihr persönliches Mittagsmenü...

Sommerkarte

Vollkost

Menü 1

Geflügel-Cordonbleu mit Geflügelsauce ^{A,G}, Leipziger Allerlei ^{A,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 436 kcal; ca. 3,0 BE

Menü 2

Frikadelle ^{A,C,I,J,S} mit Schweinebratensoße ^{A,I,S}, grüne Bohnen und Kartoffeln
ca. 435 kcal; ca. 2,0 BE

Menü 3

Paniertes Dorschfilet ^{A,D,J} mit Senfsoße ^{A,G,J}, Kaisergemüse und Kartoffeln
ca. 390 kcal; ca. 3,0 BE

Menü 4

Rindergulasch mit Paprika, Wachsbrechbohnen ⁹ und Spirelli ^A
ca. 501 kcal; ca. 2,5 BE

Menü 5

Geflügelbratwurst ^{I,J}, Wirsinggemüse ^{A,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 450 kcal; ca. 2,0 BE

Menü 6

Schweineschnitzel ^{A,C,S} mit Rahmchampignons ^{A,G} und Kartoffeln
ca. 440 kcal; ca. 3,0 BE

Leichte Vollkost

Menü 1

Curry-Hähnchengeschnetzeltes mit Apfel und Ananas, dazu Brokkoli und Reis
ca. 400 kcal; ca. 2,5 BE

Menü 2

Rindfleischbolognese ^I mit Nudeln ^A, und kleinem Salat ^{1,3,L}
ca. 561 kcal; ca. 3,0 BE

Menü 3

Hühnerfrikassee ^{10,C,G} mit feinen Erbsen ^H und Reis
ca. 431 kcal ; ca. 2,5 BE

Menü 4

Seelachsfilet natur ^D in Kräutersoße ^{A,G,I} mit Möhren und Kartoffeln
ca. 372 kcal; ca. 2,5 BE

Menü 5

Hähnchensteak „Natur“ mit Geflügelsoße, Kohlrabigemüse ^G und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 308 kcal; ca. 2,0 BE

Menü 6

Rinderbraten mit Soße ^{3,A,I,J,L}, dazu Rahmblumenkohl ^G und Kartoffeln
ca. 309 kcal; ca. 2,0 BE

Änderungen vorbehalten

Eintöpfe

Eintopf 1

Hühnereintopf mit Nudeln ^A
ca. 158 kcal; ca. 1,5 BE

Eintopf 2

Möhreneintopf ^G (vegetarisch)
ca. 225 kcal; ca. 2,5 BE

Eintopf 3

Linsensuppe ^{I,H}
ca. 257 kcal; ca. 3,0 BE

Eintopf 4

Erbsensuppe ^{2,8,G,I,H,S}
ca. 333 kcal; ca. 3,0 BE

Nur zu den vegetarischen Eintöpfen kann jeweils ein Wiener Würstchen ^{2,3,8,5} ca. 140 Kcal oder ein vegetarisches Würstchen ^{G1} ca. 110 Kcal gewählt werden.

Süße Linie

Süße Linie 1

Milchreis ^G mit heißen Früchten oder Zimt und Zucker (vegetarisch)
ca. 423 kcal; ca. 5,0 BE

Süße Linie 2

Gefüllte Pfannkuchen ^{8,A,C,G}, dazu Vanillesoße ^{1,G} (vegetarisch)
ca. 516 kcal; ca. 7,0 BE

Vegetarisch / vegan

Menü 1

Chili sin Carne ^{F,I} mit Reis und kleinem Salat ^{1,3,5,L}
ca. 294 kcal; ca. 4,0 BE

Menü 2

Couscous-Pfanne ^A mit Falafelbällchen ^{A,H} und Grillgemüse ^{A,2,I,L}
ca. 432 kcal; ca. 3,0 BE

Menü 3

Eieromelette ^{C,G} mit Rahmspinat ^{10,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 330 kcal; ca. 2,0 BE

Menü 4

Kartoffelpuffer ^A mit Apfelmus ^{3,9}
ca. 569 kcal; ca. 4,0 BE

Menü 5

Linsenlasagne ^{A,H,I} mit Tomatensauce ^I
ca. 250 kcal; ca. 3,0 BE

Menü 6

Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A,G} mit heller Soße ⁸, Brokkoli und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 430 kcal; ca. 3,0 BE

