

Menükarte

vom 19.09. bis 25.09.11



Mittagessen



	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Mo	Gerstensuppe ³⁻⁴ (D) Geflügelroulade mit Karotten- gemüse und Kartoffelauflauf Schokoladencreme ¹⁻⁹⁻¹⁰	Gerstensuppe ³⁻⁴ Geflügelroulade mit Karotten- gemüse und Kartoffeln Schokoladencreme ¹⁻⁹⁻¹⁰	Gerstensuppe ³⁻⁴ Gefülltes Kartoffelschiffchen mit Gemüse und Salat Schokoladencreme ¹⁻⁹⁻¹⁰
Di	Gemüsesuppe ³⁻⁴ (D) Kalbsfrikassee mit Quinoa- Nudeln und Salat Ananas-Mango-Grütze ¹⁻⁹⁻¹⁰	Gemüsesuppe ³⁻⁴ Kalbsfrikassee mit Quinoa- Nudeln und Salat Ananas-Mango-Grütze ¹⁻⁹⁻¹⁰	Gemüsesuppe ³⁻⁴ Tofu-Gemüse-Ragout mit Quinoa-Nudeln und Salat Ananas-Mango-Grütze ¹⁻⁹⁻¹⁰
Mi	Spargelcremesuppe ³⁻⁴ Fleischspieß mit Ratatouille und Jasmin-Reis Heidelbeer-Joghurt-Dessert ¹⁻⁹⁻¹⁰	Spargelcremesuppe ³⁻⁴ (D) Fleischspieß mit Mischgemüse und Jasmin-Reis Heidelbeer-Joghurt-Dessert ¹⁻⁹⁻¹⁰	Spargelcremesuppe ³⁻⁴ Käsecrispidor mit Ratatouille und Jasmin-Reis Heidelbeer-Joghurt-Dessert ¹⁻⁹⁻¹⁰
Do	Buchweizensuppe ³⁻⁴ (D) Gekochte Rinderbrust mit Gemüse und Dampfkartoffeln Vanillepudding ¹⁻⁹⁻¹⁰	Buchweizensuppe ³⁻⁴ Gekochte Rinderbrust mit Gemüse und Dampfkartoffeln Vanillepudding ¹⁻⁹⁻¹⁰	Buchweizensuppe ³⁻⁴ Paniertes Gemüseschnitzel mit Dampfkartoffeln und Salat Vanillepudding ¹⁻⁹⁻¹⁰
Fr	Pilzcremesuppe ³⁻⁴ Gebratenes Forellenfilet mit Basmati-Reis und Salat Zitronencreme ¹⁻⁹⁻¹⁰	Pilzcremesuppe ³⁻⁴ (D) Forellenfilet mit Basmati-Reis und Salat Zitronencreme ¹⁻⁹⁻¹⁰	Pilzcremesuppe ³⁻⁴ Paprika-Mais-Puffer mit Basmati-Reis und Salat Zitronencreme ¹⁻⁹⁻¹⁰
Sa	Bohneneintopf³⁻⁴ mit Rindfleisch Grießflammeri mit Fruchtsoße	Gemüseintopf³⁻⁴ (D) mit Rindfleisch Grießflammeri mit Fruchtsoße	Gemüseintopf³⁻⁴ mit Grünkernklößchen Grießflammeri mit Fruchtsoße
So	Kürbiscresmesuppe ³⁻⁴ (D) Rahmschnitzel mit Misch- gemüse und Vollkornnudeln Creme brulee ¹⁻⁹⁻¹⁰	Kürbiscresmesuppe ³⁻⁴ Rahmschnitzel mit Misch- gemüse und Vollkornnudeln Creme brulee ¹⁻⁹⁻¹⁰	Kürbiscresmesuppe ³⁻⁴ Frischkäse-Ravioli mit Mischgemüse und Salat Creme brulee ¹⁻⁹⁻¹⁰

An Wochenenden und Feiertagen:
Speisesaalgäste und Mitarbeitende
bitte das **Essen** morgens in der Küche
vorbestellen.

**Das Mittagessen wird täglich um
12.15 Uhr und das Abendessen um
18.00 Uhr im Speisesaal serviert.**

Herzliche Einladung:
Jeden Morgen um 8.00 Uhr findet eine
kurze Andacht im Olga-Lechler-Saal
(ein Stockwerk unterhalb des
Speisesaals) statt, zu der wir Sie
herzlich einladen.

**Hinweis zur Kennzeichnung von
Zusatzstoffen in unserer
Menükarte:**

- 1 mit Farbstoffe und Säuerungsmittel
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 Aromen

**Die Zusatzstoffe sind mit Fußnoten
in der Menükarte gekennzeichnet.**

Wir würzen ausschließlich mit
jodiertem Salz.

Menükarte

vom 19.09. bis 25.09.11



Abendessen



bitte wenden!



Liebe Patientin, lieber Patient,

wir begrüßen Sie in unserer Klinik und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Mit unserem Speiseangebot möchte das Küchenteam zu Ihrer Genesung beitragen!

Wir bieten Ihnen täglich drei Menüs zur Auswahl an:

- Vollkost
- Leichte Vollkost
- Vegetarische Kost

Sollten Sie auf schonende Kost angewiesen sein, so müssen Sie sich auf das Menü „Leichte Vollkost“ beschränken.

Spezielle Sonderkostformen werden durch Ihren Arzt verordnet. Unsere Diätküche bereitet die Speisen in für Sie geeigneter Weise zu.

Bitte treffen Sie Ihre Wahl und teilen Sie Ihre Wünsche dem Pflegepersonal mit.

Für weitere Fragen stehen Ihnen unsere Diätassistentin sowie unsere Küchenleitung gerne zur Verfügung.

Zum Frühstück bieten wir Ihnen zur Auswahl:

- Kaffee, div. Teesorten, Milch, Kakao
- Zucker, Süßstoff
- Brötchen, Vollkornbrötchen, Weizenmischbrot, Vollkornbrot, Weißbrot, Knäckebröt, Zwieback
- Butter, Margarine
- Marmelade, Honig, Nougatcreme
- Wurst, Käse, Quark
- Obst, Fruchtojoghurt, Naturjoghurt, Müsli

Wir wünschen Ihnen gute Genesung.

Ihr Küchenteam

Hinweis zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen in unserer Menükarte steht auf der Rückseite.

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Mo	Schinken mit Melone (D) Käseaufschnitt Ananaskompott Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Schinken mit Melone Käseaufschnitt Ananaskompott Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Vitalsalat Käseaufschnitt Ananaskompott Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸
Di	Käsesalat mit Früchten (D) Lyoner Camembert Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Käsesalat mit Früchten Lyoner Camembert Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Käsesalat mit Früchten Vegetarischer Aufstrich Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸
Mi	Räucherfisch Wurst- und Käseaufschnitt Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Fischpastete (D) Wurst- und Käseaufschnitt Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Linsensalat Käseaufschnitt Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸
Do	Florenzer-Salat (D) Bierschinken Butterkäse Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Florenzer-Salat (D) Bierschinken Butterkäse Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Äpfel-Fenchel-Salat Kräuterpastete Butterkäse Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸
Fr	Bauernsalat (D) Schinkenwurst Esrom Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Bauernsalat Schinkenwurst Esrom Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Hirtensalat Esrom Käse-Ecke Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸
Sa	Kalter Braten Salami, Emmentaler Birnenkompott Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Kalter Braten (D) Fleischwurst, Emmentaler Birnenkompott Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Couscous-Salat Emmentaler Frischäse Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸
So	Champignon-Gemüse-Salat (D) Fleischkäse Maasdamer Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Champignon-Gemüse-Salat Fleischkäse Maasdamer Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸	Champignon-Gemüse-Salat Maasdamer Brot, Butter und Tee ³⁻⁴⁻⁸

Auf der Menükarte sind Gerichte für Diabetiker (D) besonders gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten