

Frühstück Komponentenwahl

Wählen Sie nach Ihrer verordneten Kostform und Ihren Bedürfnissen aus unserem folgenden Angebot:

Brotsorten (Scheibe bzw. Stück)

Brötchen ^{1,a,f}
Mehrkornbrötchen ^{3,a,f,h,k}
Mehrkornbrot ^{a,h,k}
Mischbrot (oval oder eckig) ^{a,h,k}
Weißbrot ^a
Rosinenstuten ^a
Schwarzbrot ^{a,h,k}
Knäcke Brot (2 Scheiben) ^{a,g,k}
Zwieback (2 Scheiben) ^{a,c,f,g}

Streichfett

Butter ^g
Halbfettmargarine ¹

Brotbelag (Scheibe bzw. Stück)

Frischwurst (täglich wechselnd) ^{2,3,8}
Kochschinken* ^{2,3,8}
Rohschinken* ^{2,3}
Salami* ^{1,2,3}
Putenbrust ^{2,3,8}
Geflügelschinkenwurst ^{2,3}
Schnittkäse 40 - 48% Fett i.d.Tr. ^{1,g}
Camembert ^g

Brotaufstrich

Frischkäse ^g
Schmelzkäse ^g
Teewurst ^{2,3,16}
Leberwurst ²
Naturquark ^g
Quark mit Kräutern ^g
Konfitüre
Honig
Vegetarische Pastete ^{g,i,l}
Nuss-Nougat-Creme ^{f,g,h}

Beilagen

gekochtes Ei ^{a,c}

Mittagessen

Wählen Sie Ihr Mittagessen aus unserer reichhaltigen Menüauswahl.

Wenn Ihr Arzt Ihnen eine besondere Diät verordnet hat, können Sie nur ein Menü auswählen, das der Verordnung Ihrer Kostform entspricht.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Zwischenmahlzeit (max. 1 Komponente)

Fruchtjoghurt ^{9,10,g}
Buttermilch ^g
Naturjoghurt ^g
Frischobst
Kompott ¹

Kaffeemahlzeit (max. 1 Komponente)

Gebäck ^{a,c,f,g,h}
Zwieback ^{a,c,f,g}
Frischobst

Legende und Fußnoten

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse
f Soja
g Laktose
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf
k Sesam
l Schwefel
m Lupine
n Weichtiere

Nährwertberechnungen und Inhaltsstoffe sind im Diätassistentinnen-Büro einsehbar.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
16 unter Schutzatmosphäre verpackt

* enthält  Schweinefleisch

KJ Kilojoule
kcal Kilokalorie
KH Kohlenhydrate
E Eiweiß
F Fett
BE anzurechnende Proteinheiten

Abendessen Komponentenwahl

Wählen Sie nach Ihrer verordneten Kostform und Ihren Bedürfnissen aus unserem folgenden Angebot:

Brotsorten (Scheibe bzw. Stück)

Mehrkornbrot ^{a,h,k}
Mischbrot (oval oder eckig) ^{a,h,k}
Weißbrot ^a
Rosinenstuten ^a
Schwarzbrot ^{a,h,k}
Knäcke Brot (2 Scheiben) ^{a,g,k}
Zwieback (2 Scheiben) ^{a,c,f,g}

Streichfett

Butter ^g
Halbfettmargarine ¹

Brotbelag (Scheibe bzw. Stück)

Frischwurst (täglich wechselnd) ^{2,3,8}
Kochschinken* ^{2,3,8}
Rohschinken* ^{2,3}
Salami* ^{1,2,3}
Putenbrust ^{2,3,8}
Geflügelschinkenwurst ^{2,3}
Schnittkäse 40 - 48% Fett i.d.Tr. ^{1,g}
Camembert ^g

Brotaufstrich

Frischkäse ^g
Schmelzkäse ^g
Teewurst ^{2,3,16}
Leberwurst ²
Naturquark ^g
Quark mit Kräutern ^g
Konfitüre
Honig
Vegetarische Pastete ^{g,i,l}
Nuss-Nougat-Creme ^{f,g,h}
Rübenkraut

Beilagen

Abendbeilage, pikant
Tomate, Stück frische Gurke oder Gewürzgurke ^{9,j}

Vollkost

Menü 1

Grünkohl mit Mettwurst* 2,3,a,j

kcal 416 - E 17 - F 25 - KH 28 - BE 2

Menü 2

Sauerländer Erbseneintopf
mit Würstchen* 2,3,i,j

kcal 592 - E 24 - F 38 - KH 30 - BE 2

Menü 3

Backofenleberkäse
auf Rahmwirsing mit
Kartoffelpüree* 2,3,g

kcal 653 - E 21 - F 50 - KH 28 - BE 2,5

Menü 4

Hühnerfrikassee

mit buntem Gemüse und Langkornreis 3,g

kcal 556 - E 24 - F 19 - KH 70 - BE 4

Menü 5

Rinderschmorbraten

mit Kartoffel-Gemüsepüree 3,a,g,i,j

kcal 368 - E 24 - F 15 - KH 32 - BE 3

Menü 6

Rinderroulade

mit Apfelrotkohl
und Butterkartoffeln* 3,9,g,i,j

kcal 416 - E 27 - F 20 - KH 33 - BE 3

Menü 7

Herzhafte Frikadellen

in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und
frischem Blattsalat* 3,(9),a,c,g,j

kcal 519 - E 17 - F 31 - KH 41 - BE 3,5

Leichte Vollkost

Menü 8

Lachsfilet

in Kräutersauce mit Bandnudeln
und frischem Salat 3,(9),a,c,d,g,(f)

kcal 463 - E 37 - F 14 - KH 44 - BE 4

Menü 9

Nudelpfanne

mit Hackfleisch und
Karottenstreifen 3,a,c,g,i

kcal 554 - E 20 - F 22 - KH 65 - BE 5,5

Menü 10

Hähnchenbrustfiletstücke

mit Spargelgemüse und Bandnudeln 3,a,c,g

kcal 484 - E 33 - F 16 - KH 49 - BE 4

Menü 11

Westfälische Bratwurst

auf einem Kohlrabi-Möhrengemüse
und Kartoffeln* 3,g

kcal 380 - E 17 - F 22 - KH 27 - BE 2

Menü 12

Gedünstetes Seelachsfilet

in Dillsauce mit Kartoffeln und
saisonaem Salat 3,(9),(a,c),d,g,j

kcal 383 - E 32 - F 13 - KH 32 - BE 3

Menü 13

Hühner-Reiseintopf

mit Marktgemüse 3,i

kcal 284 - E 22 - F 6 - KH 34 - BE 2

Menü 14

Putenmedaillons

in Sauce mit Möhrengemüse
und Kartoffelknödel 3,g,i

kcal 332 - E 24 - F 7 - KH 41 - BE 3

Vegetarisch

Menü 15

Milchreis nach Großmutter-
Art mit Zimt & Zucker 9

kcal 518 - E 11 - F 13 - KH 88 - BE 8,5

Menü 16

Gemüseintopf

mit Kartoffeln und Lauch 3,g,i

kcal 230 - E 5 - F 11 - KH 24 - BE 2

Menü 17

Pfannkuchen

mit einer Spinat-Pilz-Käsefüllung
und Tomatensauce 3,a,g,j

kcal 408 - E 18 - F 14 - KH 48 - BE 4

Menü 18

Vegetarische Frikadelle

mit Rotkohl und Kartoffeln 3,a,g,j

kcal 416 - E 6 - F 15 - KH 59 - BE 4,5

Menü 19

Buntes Mischgemüse

in Butter mit Salzkartoffeln 3,g

kcal 264 - E 7 - F 10 - KH 33 - BE 2,5

Menü 20

Spaghetti Napoli

mit saisonalem Salat 3,(9),a,(c,g,j)

kcal 407 - E 12 - F 8 - KH 70 - BE 6,5

Menü 21

Eieromelette

mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree 3,c,g,j

kcal 412 - E 20 - F 28 - KH 18 - BE 1,5

Desserts

Tagesdessert

Legende und Fußnoten

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Laktose
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefel
- m Lupine
- n Weichtiere

* enthält Schweinefleisch 

KJ Kilojoule

kcal Kilokalorie

KH Kohlenhydrate

E Eiweiß

F Fett

BE anzurechnende Broteinheiten

Nährwertberechnungen und Inhaltsstoffe sind im
Diätassistentinnen-Büro einsehbar.

Bei der Zubereitung der Speisen und Gerichte verwenden wir die in der Legende aufgelisteten Allergene/ Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten. Diese sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können unsere Lieferanten und wir jedoch nicht ausschließen, dass sich technisch unvermeidbare Einträge/ Substanzen von den unten aufgelisteten Allergene/ Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe und ggf. weitere mögliche Einträge/ Substanzen auch in andere Speisen und Gerichte gelangen.