

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

... mal was Leichtes

(Leichte Vollkost)

Hühner-Reiseintopf mit Marktgemüse

3 – 58 / kcal 284 – E 22 – F 6 – KH 34 – BE 2

Bratwurst auf Kohlrabi – Kartoffelgemüse 

3 – 56 / kcal 380 – E 17 – F 22 – KH 27 – BE 2

Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu

Kartoffeln und Rote Beete 

3 – 52, 56 + [9] / kcal 401 – E 12 – F 19 – KH 46 – BE 4

Lachsfilet in Kräutersauce mit Bandnudeln
und frischem Salat

3 – 50.a, 52, 53, 56 + [9 – 59] / kcal 494 – E 37 – F 17 – KH 47 – BE 4

Buntes Mischgemüse in Butter
mit Salzkartoffeln 

3 – 56 / kcal 264 – E 7 – F 10 – KH 33 – BE 2


Geflügelhacksteak mit Kartoffelmischgemüse

3 – 50.a, 52, 56, 59 / kcal 412 – E 20 – F 19 – KH 38 – BE 3

Hähnchenbrustfiletstücke

mit Spargelgemüse und Bandnudeln

3 – 50.a, 52, 56 / kcal 484 – E 33 – F 16 – KH 49 – BE 3

Putenbrustmedaillons mit Möhrengemüse
und Kartoffelknödel 

3 – 56, 59 / kcal 332 – E 24 – F 7 – KH 41 – BE 3

Eieromelette mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree

3 – 52, 56, 59 / kcal 412 – E 20 – F 28 – KH 18 – BE 1

... mal was Süßes

(Leichte Vollkost)

Milchreis nach Großmutter – Art
mit Zimt – Zucker 

56 / kcal 518 – E 11 – F 13 – KH 88 – BE 8,5

Hefeklöse mit fruchtiger

Kirschfüllung und Vanillesauce 

50.a, 52, 56 / kcal 742 – E 13 – F 26 – KH 111 – BE 10

... mal was aus fernem

Ländern

(Vollkost)

Orientalische Bulgurbällchen 

mit Basmatireis

3 – 50.a, 56, 59 / kcal 640 – E 12 – F 31 – KH 76 – BE 6

Pikantes Chili con Carne,

dazu Weißbrot

3 – 50.a / kcal 452 – E 23 – F 14 – KH 53 – BE 3

... mal was Deftiges

(Vollkost)

Linseneintopf mit Würstchen 

2, 3 – 59 / kcal 492 – E 21 – F 24 – KH 37 – BE 1,5

Käsetortellini in Tomaten – Sahnesauce,

dazu Blattsalat 

3 – 50.a, 52, 56 + [9 – 59] / kcal 610 – E 15 – F 23 – KH 81 – BE 7

Fischfilet in Senfsauce mit Gemüserais

3 – 53, 56, 59 / kcal 508 – E 23 – F 22 – KH 52 – BE 4

Heringsstipp mit Salzkartoffeln 

2, 9 – 50.a, 52, 53, 59 / kcal 776 – E 22 – F 56 – KH 43 – BE 3

Nudel – Gemüsepfanne in Pilzsauce

3 – 50.a, 52, 56, 58, 59 / kcal 380 – E 14 – F 14 – KH 50 – BE 4

Schweinemedallions in Waldpilzsauce,

Knöpfe und Blattsalat 

3 – 50.a, 52, 56 + [9 – 59] / kcal 590 – E 32 – F 25 – KH 59 – BE 5

Rinderroulade mit Apfelrotkohl
und Butterkartoffeln 

3 – 56, 58, 59 / kcal 368 – E 28 – F 11 – KH 36 – BE 3

Kartoffel – Brokkoli – Gratin 


1, 3 – 56 / kcal 259 – E 12 – F 11 – KH 26 – BE 2

Schweinsbraten mit Sauerkraut und

Kartoffelknödel 

2, 3 – 50.a, 58, 59 / kcal 340 – E 24 – F 5 – KH 48 – BE 4



 vegetarisch

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Brot / Brötchen

Zum Frühstück

Weizenbrötchen	3, 50.a, 50.b, 50.c, 55
Mehrkornbrötchen	1, 3, 50.a, 50.b, 50.c, 50.d, 55, 60
Milchbrötchen	3, 50.a, 50.c, 52, 56





Frühstück und Abendessen

Mehrkornbrot	50.a, 50.b, 50.c, 50.d, 60
Roggenmischbrot	50.a, 50.b, 50.d
Weizenmischbrot	50.a, 50.b, 50.d
Weißbrot	50.a, 56
Rosinenstuten	50.a
Schwarzbrot	50.b, 50.c, 50.d, 60
Knäckebrötchen (2 Scheiben)	50.b
Zwieback (2 Scheiben)	50.a, 50.c, 52, 55, 56

Streichfett

Butter	56
Halbfettmargarine	1

Aufschnitt

Frischwurstauswahl 	2, 3, 8, 16, 50.a, 56, 57, 58, 59
Kochschinken 	2, 3, 8, 16
Rohschinken 	2, 3, 16
Salami 	1, 2, 3, 16
Putenbrust	2, 3, 8, 16
Geflügelschinkenwurst	2, 3, 8, 16
Schnittkäse 40 - 48% Fett i.d.Tr.	1, 56
Camembert	56



Unsere Patienten Tag für Tag mit Qualität, Frische, Vielfalt und Service zu begeistern. Das ist unser Anspruch.

Wir verpflichten unsere zertifizierten Lieferanten zur Verwendung ausgesuchter Produkte, die unsere hohen Qualitätsstandards an Lebensmittel erfüllen.



Dazu gehört die Verwendung von nachhaltigen, möglichst heimisch angebauten und verarbeiteten Produkten, sowie der weitgehende Verzicht von Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, Eiern aus Käfighaltung und gesättigten Fettsäuren.

Denn es gibt keine Alternative zu hochwertigen und frischen Lebensmitteln.

Überzeugen Sie sich und wählen nach Ihrer verordneten Kostform und Ihren Wünschen aus unserem Angebot.

Marcus Bräker - Servicemanager

Aufstrich

Frischkäse	56
Frischkäse Kräuter	56
Schmelzkäse	56
Teewurst 	2, 3
Leberwurst 	2
Naturquark	56
Quark mit Kräutern	56
Konfitüre	3
Honig	--
Vegetarischer Brotaufstrich	59
Nuss-Nugat-Creme	55, 56, 57,b
Rübenkraut	--

Beilagen

Frühstücksei	56
Cerealien	5, 50.a, 50.b, 50.c, 50.d, 50.e, 54, 56, 61
Tomate / Gurke	--
Gewürzgurke	9, 59

Zwischenmahlzeit

Kaffeegebäck	1, 2, 50.a, 50.b, 52, 55, 56, 57.a, 57.b
Fruchtjoghurt	56
Buttermilch	56
Naturjoghurt	56
Frischobst	--
Kompott	1

Zusatzstoffe/Allergene: (Nährwertberechnungen und Inhaltsstoffe sind im Diätassistentinnen-Büro einsehbar) 1-mit Farbstoff; 2-mit Konservierungsstoff; 3-mit Antioxidationsmittel; 5-geschwefelt; 8-mit Pospfat; 9-mit Süßungsmittel; 10-enthält eine Phenylalaninquelle; 12-mit Milcheiweiß; 13-Koffeineinhalte; 16-unter Schutzatmosphäre verpackt; 50-Glutenhaltiges Getreide; 50.a-Weizen; 50.b-Roggen; 50.c-Gerster; 50.d-Hafer; 50.e-Dinkel; 52-Eier; 53-Fische; 54-Erdnüsse; 55-Sojabohnen; 56-Milch (einschl. Laktose); 57-Schalenfrüchte; 57.a-Mandeln; 57.b-Haselnüsse; 57.c-Walnüsse; 58-Sellerie; 59-Senf; 60-Sesam; 61-Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg
Trotz größtmöglicher Sorgfalt können unsere Lieferanten und wir nicht ausschließen, dass sich technisch unvermeidbare Einträge/Substanzen von den in der Legende aufgelisteten Allergenen/Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge/Substanzen auch in andere Speisen und Gerichte gelangen.