

Guten Appetit wünscht Ihr



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:**

Brotsorten (Scheibe bzw. Stück)

- Mehrkornbrötchen
- Vollkornbrot
- Brötchen
- Graubrot
- Weißbrot
- Kasslerbrot
- Zwieback (2 Scheiben)
- Knäckebrot (2 Scheiben)*G

Streichfett, 10 g

- Butter*G
- Halbfettmargarine

Brotbelag (Scheibe bzw. Stück)

- Kochschinken^{2,3,8}
- Rohschinken^{2,3}
- Salami^{1,2,3}
- Teewurst^{2,3,15}
- Leberwurst^{*L,2,3,8,12}
- Putenbrust^{2,3,8}
- Putenmortadella^{2,3}
- Schnittkäse^{*G,1,2}
- Frischkäse*G
- Schmelzkäse^{*G2,4,8}
- Gekochtes Ei (hart gekocht, nur So.)

Brotaufstrich

- Konfitüre
- Honig
- Naturquark, Magerstufe*G
- Quark mit Kräutern*G
- Vegetarische Pastete
- Nuss-Nougat-Creme*G

Suppen

- Milchsuppe*G,2,9a

Zwischenmahlzeit (max. 1 Komponente)

- Fruchtojoghurt*G
- Naturjoghurt*G
- Banane
- Kompott ohne Zucker^{2,9a}
- Buttermilch*G
- Frischobst⁷
- Müsli*G (nur früh)

Kaffeemahlzeit (max. 1 Komponente)

- Gebäck
- Frischobst⁷

Mittagessen

Wählen Sie Ihr Mittagessen aus unserer reichhaltigen Menü-
auswahl **auf der Rückseite** dieser Karte. Wir bieten Ihnen
ein gesundes Speisenangebot an.

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

Legende und Fußnoten

- ¹ mit Farbstoff
 - ² mit Konservierungsstoff
 - ³ mit Antioxidationsmittel
 - ⁴ mit Geschmacksverstärker
 - ⁷ gewachst
 - ⁸ mit Phosphat
 - ⁹ mit Süßungsmittel
 - ^{9a} mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
 - ¹² mit Milcheiweiß
 - ¹⁵ alkoholhaltig
 - ¹⁷ gentechnisch verändert
- Das Ampelsystem auf dem
Speiseplan leitet Sie bei der
Auswahl besonders empfehlens-
werter Speisen.
- sehr empfehlenswert
 - in kleinen Mengen
 - weniger empfehlenswert
- enthält Schweinefleisch
Kcal Kilokalorie
*G Laktose enthalten

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an
unser Pflegepersonal. Eine Allergenliste finden Sie auf Ihrem Zimmer.

Abendessen

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

Brotsorten (Scheibe bzw. Stück)

- Vollkornbrot
- Weißbrot
- Zwieback (2 Scheiben)
- Graubrot
- Kasslerbrot
- Knäckebrot (2 Scheiben)*G

Streichfett, 10 g

- Butter*G
- Halbfettmargarine

Brotbelag (Scheibe bzw. Stück)

- Kochschinken^{2,3,8}
- Salami^{1,2,3}
- Leberwurst^{*G,2,3,8,12}
- Jagdwurst^{*G,2,3,8,12}
- Schmelzkäse^{*G,2,4,8}
- Gemüse in Aspik²
- Schnittkäse^{*G,1,2}
- Rohschinken^{2,3}
- Teewurst^{2,3,15}
- Corned Beef^{2,3,4,8}
- Paprikalyoner^{2,3,8}
- Putenbrust^{2,3,8}
- Frischkäse*G

Brotaufstrich

- Konfitüre
- Naturquark, Magerstufe*G
- Vegetarische Pastete
- Honig
- Quark mit Kräutern*G
- Nuss-Nougat-Creme*G

Suppen

- Milchsuppe*G,2,9a
- Gemüsebrühe mit Einlage

Beilagen (max. 2 Komponenten)

- Abendbeilage, pikant
- Gewürzgurke
- Fruchtojoghurt
- Frischobst⁷
- Tomate
- Kompott ohne Zucker^{2,9a}

Wählen Sie hier Ihr persönliches Mittagsmenü

Saison: Sommer 2018

Vollkost

Menü 1

Currywurst-Gulasch mit Spiralnudeln und kleinem Salat
ca. 703 Kcal (6 KE)

Menü 2

Kasslerbraten mit Sauerkraut, typischer Sauce und Kartoffelpüree
ca. 354 Kcal (2 KE)

Menü 3 (LVK)

Seelachsfilet in Kräuter-Eihülle mit Kräutersauce, Kaisergemüse und Reis ca. 670 Kcal (4,5 KE)

Menü 4

Pan. Hähnchenbrust mit Leipziger Allerlei in Rahm und Kartoffeln ca. 473 Kcal (2 KE)

zusätzl. an Sonn- und Feiertagen

Schweinegulasch mit Paprika, dazu grüne Bohnen und Spiralnudeln ca. 631 Kcal (6 KE)

zusätzl. an Sonn- und Feiertagen

Rinderroulade nach „Hausfrauen-Art“ mit Apfelrotkohl und Kartoffeln
ca. 414 Kcal (2 KE)

Leichte Vollkost

Menü 1

Hähnchensteak „Natur“ mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree ca. 348 Kcal (2 KE)

Menü 2

Geflügelfrikadelle mit Sauce, Kohlrabigemüse in Rahm und Kartoffelpüree
ca. 473 Kcal (2 KE)

Menü 3

Hühnerfrikassee mit buntem Gemüsereis und kleinem Beilagensalat, Dressing
ca. 429 Kcal (4,5 KE)

Menü 4

Gedünstetes Fischfilet in Kräutersauce, mit Karotten und Kartoffeln ca. 330 Kcal (2 KE)

zusätzl. an Sonn- und Feiertagen

Gebratene Hähnchenkeule mit Broccoli, Sauce und Kartoffeln ca. 464 Kcal (2 KE)

zusätzl. an Sonn- und Feiertagen

Rindersauerbraten in typischer Sauce mit Rahmblumenkohl und Spätzle
ca. 457 Kcal (2 KE)

Eintöpfe

(Zu den Eintöpfen kann jeweils eine Mett- oder Wiener Wurst bestellt werden.)

Eintopf 1

Pichelsteiner Gemüseeintopf ca. 207 Kcal (2KE)

Eintopf 2

Hühnersuppen-Reiseintopf ca. 257 Kcal (3 KE)

Süße Linie

Süße Linie 1

Milchreis mit heißen Erdbeeren oder Zucker und Zimt (LVK) ca. 495 Kcal (9 KE)

Süße Linie 2

3 Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung, heißen Erdbeeren und Vanillesauce
ca. 718 Kcal (9 KE)

Dessertbeilage

(Wählen Sie zusätzlich zu Ihrer Menüentscheidung eine Beilage.)

Beilage 1 Tagesdessert

Beilage 2 Frischobst

Vegetarisch

Menü 1

Gemüseschnitzel mit weißer Sauce, feinen Erbsen und Kartoffeln ca. 387 Kcal (2 KE)

Menü 2

Pennenudeln in fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse, dazu ein kleiner Beilagensalat ca. 538 Kcal (6,5 KE)

Menü 3

2 gekochte Eier in herzhafter Senfsauce, dazu Rahmspinat und Kartoffelbrei
ca. 464 Kcal (2 KE)

Menü 4

Leichter veganer Graupeneintopf ca. 171 Kcal (2 KE)

Menü 5

Schnittbohneintopf vegan ca. 135 Kcal (1,5 KE)

Menü 6

Mediterrane Gemüsepfanne mit buntem Cous-Cous und kleinem Salat ca. 490 Kcal (4 KE)

Änderungen vorbehalten

