

























































Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
24.06.2024 Montag	Backfisch  29, A511, D, J Kartoffeln Remoulade C, G, G28, J <i>pro Portion: 601 kcal</i>	Kasseler  1, 2 Kümmel-Majoransoße  G, G28 Kartoffeln Brokkoli <i>pro Portion: 459 kcal</i>	Gemüsekasseler  29, A511, C Kräutersoße  G, G28, 16 Kartoffeln Brokkoli <i>pro Portion: 449 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 veg. Farmersalat  I, J, 1 Aufstrich Geflügelsülze   1, 2, 16 Tomate <i>pro Portion: 460 kcal</i>
25.06.2024 Dienstag	Cordon Bleu (Geflügel)  29, A511, G, G28, 1 Kartoffelsalat und Zitrone  29, A511, C, J, 2, 4, 14 <i>pro Portion: 397 kcal</i>	Eierstich  C, G, G28 Kartoffelpüree G, 2, 16 Rahmspinat G, G28 <i>pro Portion: 375 kcal</i>	paniertes Sellarischnitzel  29, A511, I Kartoffelsalat und Zitrone  29, A511, C, J, 2, 4, 14 <i>pro Portion: 286 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Krakauer  J, 1, 2, 16 Kräuterfrischkäse G, G28 Paprikastreifen <i>pro Portion: 604 kcal</i>
26.06.2024 Mittwoch	Birnenkompott Germknödel  29, A511 Vanillesoße  93, G, G28, 12 Mohnzucker <i>pro Portion: 829 kcal</i>	Putensteak  29, A511, G, G28, 16 Petersiliensoße  29, A511 Nudeln 29, A511 Blumenkohl <i>pro Portion: 578 kcal</i>	Bunte Gemüseplatte  G, G28 Petersiliensoße  29, A511, G, G28, 16 Kartoffeln <i>pro Portion: 477 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Fleischsalat  C, F, J, 1, 2, 16 Aufstrich Leberwurst  1, 2 Essigurke 1, 4 <i>pro Portion: 640 kcal</i>
27.06.2024 Donnerstag	Rinderroulade  I Rouladensoße  G, G28, J, L, 2, 13 Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Apfelrotkraut G, G28, 1, 2, 4, 6 <i>pro Portion: 629 kcal</i>	Seelachsfilet  D Senf-Kräutersoße  G, G28, J, 12, 16 Kartoffeln Blattspinat <i>pro Portion: 430 kcal</i>	Vollkornsemmel 29, A511, A514, A515, F veg. Linseneintopf  I, L, 2, 13 <i>pro Portion: 579 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 kalter Braten  J Gouda G Senf J Tomate <i>pro Portion: 564 kcal</i>
28.06.2024 Freitag	gebratenes Seelachsfilet  29, A511, D Zitronensoße  G, G28, J, 12, 16 Reis Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 566 kcal</i>	Hühnerfrikassee  29, A511, G, G28, I Reis Karottengemüse G, G28 <i>pro Portion: 499 kcal</i>	Kartoffelauflauf  C, G, G28 Lauch-Sahnesoße  29, A511, G, G28, J, 12, 16 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 648 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 gekochter Schinken  1, 2, 16 Grünländer G Gurkentaler <i>pro Portion: 512 kcal</i>
29.06.2024 Samstag	Milchreis  G, G28, 1, 4 Zimt-Zucker Dunstkompott Fruchtcocktail <i>pro Portion: 551 kcal</i>	Semmel 29, A511, A515, F Bunter Hühnerudelpopf  29, A511, I <i>pro Portion: 404 kcal</i>	veg. Frühlingsrolle  29, A511, C, F Sojasoße  29, A511, F, G, G28 Chinareis <i>pro Portion: 509 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 grobe Schinkenwurst  1, 2, 16 Leberwurst  1, 2 Streichkäse G, G28, 16 Tomate <i>pro Portion: 672 kcal</i>
30.06.2024 Sonntag	Spanferkelrollbraten  G, G28, J Schweinebratensoße   29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Sauerkraut  G, G28 <i>pro Portion: 829 kcal</i>	Rinderbraten  I Rinderbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Brokkoli <i>pro Portion: 667 kcal</i>	Chili sin Carne  Reis <i>pro Portion: 401 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Salami  J, 1, 2, 12 Pfefferbeißer  J, 1, 2 Camembert G Essigurke 1, 4 <i>pro Portion: 759 kcal</i>

(93) unter Verwendung von Alkohol, (29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; als SO2 angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (16) mit Phosphat

Tag	Suppe	Dessert
24.06.2024 Montag	Gemüsecremesuppe  G, G28, I <i>pro Portion: 49 kcal</i>	Aprikosenkompott <i>pro Portion: 92 kcal</i>
25.06.2024 Dienstag	veg. Brühe mit Gemüsestreifen  I <i>pro Portion: 12 kcal</i>	Apfel <i>pro Portion: 73 kcal</i>
26.06.2024 Mittwoch	Fleischklößchensuppe  29, A511, C, G, G, L, J, M, 2, 3, 16 <i>pro Portion: 82 kcal</i>	Birnenkompott <i>pro Portion: 72 kcal</i>
27.06.2024 Donnerstag	Grießklößchensuppe  29, A511, C <i>pro Portion: 64 kcal</i>	Birne <i>pro Portion: 42 kcal</i>
28.06.2024 Freitag	Gemüsebrühe mit Reis  I <i>pro Portion: 78 kcal</i>	Vanillepudding G, G28, 12 <i>pro Portion: 81 kcal</i>
29.06.2024 Samstag	Muschelnudelsuppe  29, A511, C, I <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Fruchtjoghurt G, G28 <i>pro Portion: 79 kcal</i>
30.06.2024 Sonntag	Gemüsecremesuppe  G, G28, I <i>pro Portion: 49 kcal</i>	Grießdessert 29, A511, G, G28 <i>pro Portion: 105 kcal</i>

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (M) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

für Ihr leibliches Wohl sorgt die hauseigene Klinikumsküche. Das Küchenteam bereitet Ihnen täglich frische, vitaminreiche und gesunde Speisen zu.

Wenn Sie keinen Einschränkungen in der Verpflegung unterliegen, haben Sie Auswahlmöglichkeiten sowohl zum Frühstück als auch zum Mittag- und Abendessen.

Der Speiseplan erscheint wöchentlich neu und wird Ihnen in das Zimmer gebracht.

Unsere Verpflegungsassistentinnen befragen Sie nach Ihren Essenswünschen, natürlich können Sie auch kleinere oder größere Portionen bestellen.

Wir verwenden grundsätzlich keinen Alkohol und kochen mit jodiertem Speisesalz.

Am Aufnahmetag bekommen Sie aus organisatorischen Gründen eine leichte Vollkost.

Sollte Ihnen eine Diät oder Schonkost verordnet worden sein, bekommen Sie speziell zubereitete Mahlzeiten.

Unsere Diätassistentinnen beraten Sie gerne.

Für Wünsche, Anregungen aber auch Fragen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr für Sie.



Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Änderungen vorbehalten!