


























































Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
03.06.2024 Montag	Hähnchenfilet  Mango-Mandarinensoße  Asiatische Bratnudeln  <i>pro Portion: 560 kcal</i>	Seelachsfilet  D Petersiliensoße  Kartoffeln Kaisergemüse <i>pro Portion: 525 kcal</i>	Gemüsebratling überbacken  Kartoffeln Salat mit Dressing  <i>pro Portion: 413 kcal</i>	Brot mit Butter Kräuterquark Kasseler  gekochtes Ei <i>pro Portion: 469 kcal</i>
04.06.2024 Dienstag	Cordon Bleu  Kartoffelsalat und Zitrone  <i>pro Portion: 460 kcal</i>	geb. Hähnchenkeule  Estragonsoße  Kartoffelpüree Sellerie-Karottengemüse <i>pro Portion: 630 kcal</i>	Ratatouillegemüse  Reis Salat mit Dressing  <i>pro Portion: 395 kcal</i>	Brot mit Butter Tomatenhering  Leberwurst  Bergkäse Essigurke <i>pro Portion: 816 kcal</i>
05.06.2024 Mittwoch	Tafelspitz  Meerrettichsoße  Knödel Salat mit Dressing <i>pro Portion: 836 kcal</i>	Spaghetti Bolognese  Reibekäse <i>pro Portion: 738 kcal</i>	Vollkornspaghetti Tomatenbolognese  Reibekäse Salat mit Dressing  <i>pro Portion: 637 kcal</i>	Brot mit Butter Bierschinken  Paprikawurst  Brotzeitkäse Tomate <i>pro Portion: 646 kcal</i>
06.06.2024 Donnerstag	Backfisch  Kartoffeln Remoulade Salat mit Dressing <i>pro Portion: 656 kcal</i>	Putensteak  milde Currysoße  Reis Brokkoli <i>pro Portion: 583 kcal</i>	gebratene Zucchini­spalten  Kartoffeln Kräuterquarkdip <i>pro Portion: 366 kcal</i>	Brot mit Butter Eiersalat Aufstrich  Camembert Paprikastreifen <i>pro Portion: 570 kcal</i>
07.06.2024 Freitag	Fränkische Rostbratwurstchen  Kartoffelpüree Senf Sauerkraut  <i>pro Portion: 594 kcal</i>	Fischroulade mit Gemüsefüllung  Senf-Kräutersoße  Kartoffeln Blumenkohl <i>pro Portion: 397 kcal</i>	Gemüse-Couscous Currysoße  Salat mit Dressing  <i>pro Portion: 579 kcal</i>	Brot mit Butter Leberkäse  Eibländer Tomate <i>pro Portion: 646 kcal</i>
08.06.2024 Samstag	Frikadelle  Pfefferrahmsoße  Kartoffelpüree Karottengemüse <i>pro Portion: 629 kcal</i>	Semmel Bunter Gemüseintopf  Kalbsklößchen  <i>pro Portion: 474 kcal</i>	geb. Gemüsestrudel  Kräutersoße  Karottengemüse <i>pro Portion: 490 kcal</i>	Brot mit Butter Tiroler  Edamer Essigurke <i>pro Portion: 564 kcal</i>
09.06.2024 Sonntag	Schweinelendchen  Lendchensoße  Knöpfe Karotten-Bohnen-Mixgemüse <i>pro Portion: 672 kcal</i>	Rinderbraten  Rinderbratensoße  Knöpfe Karotten-Bohnen-Mixgemüse <i>pro Portion: 742 kcal</i>	Gnocchi  Tomatenragout  Reibekäse <i>pro Portion: 612 kcal</i>	Brot mit Butter geräucherte Putenbrust  Salami  Frischkäse natur Gurkentaler <i>pro Portion: 569 kcal</i>

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (D) Roggen und Roggen­erzeugnisse, (A515) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (G) 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, (M) Lupine und -erzeugnisse (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (16) mit Phosphat

Tag	Suppe	Dessert
03.06.2024 Montag	klare Karottensuppe  <i>pro Portion: 14 kcal</i>	Kompott Mandarine <i>pro Portion: 85 kcal</i>
04.06.2024 Dienstag	Kräuterklößchensuppe  <small>29, A511, C, I, 2</small> <i>pro Portion: 55 kcal</i>	Apfel <i>pro Portion: 73 kcal</i>
05.06.2024 Mittwoch	Riebelnudelsuppe  <small>29, A511, C, I</small> <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Vanillepudding <small>G, G28, 12</small> <i>pro Portion: 81 kcal</i>
06.06.2024 Donnerstag	Hühnerbrühe mit Reis  <small>I</small> <i>pro Portion: 79 kcal</i>	Birne <i>pro Portion: 42 kcal</i>
07.06.2024 Freitag	veg. Brühe mit Gemüsestreifen  <small>I</small> <i>pro Portion: 12 kcal</i>	Fruchtkompott <small>12</small> <i>pro Portion: 93 kcal</i>
08.06.2024 Samstag	Sternchennudelsuppe  <small>29, A511, C, I</small> <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Fruchtjoghurt <small>G, G28</small> <i>pro Portion: 79 kcal</i>
09.06.2024 Sonntag	Kartoffelsuppe  <small>I</small> <i>pro Portion: 53 kcal</i>	Grießdessert <small>29, A511, G, G28</small> <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 (2) mit Antioxidationsmittel, (12) mit Farbstoff

**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!