



Menü- und Speisen

Komfortangebot



Gebäck- und Getränkespezialitäten

- Kuchen & Gebäck**
Bitte wählen Sie aus unserem täglich wechselnden Kuchenangebot unseres regionalen Konditors aus. Unser Serviceteam berät Sie gerne.
- Zwischenmahlzeiten**
 - » Vanille- & Schokoladenpudding (Mövenpick) ^{Al,G}
 - » Bio Naturjoghurt 3,8 % Fett ^G
 - » Fruchtojoghurt (Mövenpick) ^{10,G}
 - » Früchtetraum Quark (Ehrmann) ^G
- Kaffee und Kaffeespezialitäten**
 - » Kaffee
 - » Kaffee entkoffeiniert
 - » Café Crema
 - » Cappuccino ^G
 - » Latte Macchiato ^G
 - » Milchkaffee ^G
 - » Espresso
 - » Trinkschokolade ^G
- Premium-Teespezialitäten (Teekanne)**
 - » Darjeeling
 - » Grüner Tee
 - » Pfefferminz
 - » Kräuter
 - » Hagebutte
 - » Früchteauslese
 - » Kamille
 - » Fenchel
- Weitere Premium-Getränke**
 - » Tomatensaft
 - » Orangensaft
 - » Apfelsaft
 - » Multivitaminsaft
 - » Smoothie ¹
 - » Kakao 3,5% ^G
 - » Trinkmilch 3,5% ^G
 - » Buttermilch ^G

- Unsere Menüvorschläge für Sie**
- Menü 1**
Rinderroulade ^{1,2,3,10,G,J,S} in kräftiger Sauce ^{Al,1} mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln
- Menü 2**
Rindersauerbraten in typischer Sauce ^{Al} mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Menü 3**
Wildlachsfilet ^{Al,D} in Safransauce ^{Al,G} mit Brokkoli und Langkornreis
- Menü 4**
Reibekuchen ^{Al} mit Räucherlachs ^D und Creme fraiche ^G
- Menü 5**
Westfälischer Linseneintopf ¹ mit Mettwurstchen

Zusatzstoffe und Allergene (Stand: 01.03.2024)		
Inhaltsstoffe		
Nr. 1	mit Farbstoff	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 2	mit Konservierungsstoff	F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 3	mit Antioxidationsmittel	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nr. 4	mit Geschmacksverstärker	H Schalenfrüchte sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 5	geschwefelt	H1 Mandeln
Nr. 6	geschwärzt	H2 Haselnüsse
Nr. 7	gewächst	H3 Walnüsse
Nr. 8	mit Phosphat	H4 Cashewnuss
Nr. 9	mit Süßungsmittel	H5 Pekannüsse
Nr. 10	mit Säureregulator	H6 Paranüsse
Nr. 11	koffeinhaltig	H7 Pistazien
Nr. 12	chininhaltig	H8 Macadamianüsse
		H9 Queenslandnüsse
Allergene		I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
A	glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Al	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A2	Roggen	
A3	Gerste	L Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg o. 10mg/l
A4	Hafer	
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	S Schwein



Entspannen Sie in unserem Loungebereich

Machen Sie es sich in unserem exklusiven Loungebereich bequem und genießen Sie unser Getränkeangebot in vollen Zügen.

Kontakt
Knappschaft Kliniken Bottrop GmbH
 Osterfelder Str. 157
 46242 Bottrop
www.knappschaft-kliniken.de/bottrop



Frühstück

Unsere Empfehlung:

Vital-Frühstück

- » Dinkelbrötchen ^{A1,A3}
 - » Fit und Vital Vierkornbrot ^{10,A1A2}
 - » Joghurt-Butter (Meggle) ^G
 - » Geräucherte Putenbrust ^{2,3,10}
 - » Honig (Darbo)
 - » Holländischer Gouda (Milram) ^G
 - » Frischer Obstsalat
 - » Bircher Müsli (Mövenpick) ^{A1A2,A3,A4,G}
 - » Smoothie
- Unser Vital-Frühstück stellen wir für Sie auch gerne als vegetarische Variante zusammen.**

Brot von unserem regionalen Bäcker

- » Kasserlbrot ^{10,A1A2}
- » Paderborner Graubrot ^{A1A2}
- » Vollkornbrot ^{A1A2}
- » Fit und Vital Vierkornbrot ^{10,A1A2}
- » Weißbrot ^{10,A}
- » Rosinenbrot ^{A1}
- » Wasa Knäckebrot ^{A1A2,A3,G,K}; Sesam ^{A1,K}, Roggen ^{A2}, Milchjoghurt ^{A2,G}, Crisp'n Airy ^{A1A2,A3,G}
- » Zwieback (Brandt) ^{A1A3,G,F}

Brötchen von unserem regionalen Bäcker

- » Weizenbrötchen ^{A1A3}
- » Mehrkornbrötchen ^{A1A2,A3,K}
- » Roggenbrötchen ^{A1A2,A3}
- » Sesambrot ^{A1A2,K}
- » Mohnbrötchen ^{A1A3}
- » Dinkelbrötchen ^{A1A3}
- » Rosinenbrötchen ^{A1A3,C}
- » Milchbrötchen ^{A1A3,C}
- » Butter-Croissant ^{A1A3,C,G}

Streichfett

- » Deutsche Markenbutter ^G
- » Joghurt-Butter (Meggle) ^G
- » Halbfettmargarine (Becel) ¹

Käse

- » Bergjausenkäse ^G
- » Leerdammer
- » Havarti ^{2,G}
- » Butterkäse (Bonbel)
- » Holländischer Gouda (Milram) ^G
- » Französischer Camembert
- » Schmelzkäse Natur od. Kräuter (Milkana) ^{2,G}
- » Frischkäse Natur od. Kräuter (Buko) ^G
- » Quark Natur od. Kräuter (Paladin) ^G

Wurst (Rind/Geflügel/Schwein)

- » Kalbsleberwurst ^{2,5}
- » Zwiebelmettwurst ^{2,3,5}
- » Geräucherte Putenbrust ^{2,3,10}
- » Geflügel-Lyoner ^{2,3,8}
- » Corned Beef ^{2,3}
- » Jagdwurst ^{2,3,8,1,5}
- » Paprikamortadella ^{2,3,8,5}
- » Farmerschinken ^{2,3,5}
- » Westfälischer Kernschinken, geräuchert (Klümper) ^{2,5}
- » Salami ^{2,3,5}

Süße Brotaufstriche

- » Konfitüre im Gläschen (Darbo)
 - » Erdbeere, Kirsche, Orange, Himbeere, Schwarze Johannisbeere
- » Nutella ^{F,G,H2}
- » Rübennkraut Grafschaffer
- » Pflaumenmus ¹

Fit und Vital in den Tag

- » Bircher Müsli (Mövenpick) ^{A1A2,A3,A4,G}
- » Frischer Obstsalat
- » Frisches Obst ⁷
- » Kompott ^{1,3}

Extras zum Frühstück

- » Gekochtes Frühstücksei ^C
- » Räucherlachs mit Creme Fraiche ^{D,G}
- » Fleischsalat ^{1,3,8,C,F,J}
- » Tomate
- » Gewürzgurke ^{2,9,J}

Vegetarischer Belag

- » Veg. Pastete Le Parfait in den Sorten: Rauchzart, Kräuter, Champignon und Mildfein



Mittagessen

Unser Vorspeisenangebot

- » Rustikaler Vorspeisenalat mit Oliven und Fetakäse ^G
- » Tomatencremesuppe
- » Champignoncremesuppe
- » Spargelcremesuppe
- » Blumenkohlcremesuppe
- » Kartoffelcremesuppe
- » Klare Brühe m. ¹ oder o. Einlage

Salatvariationen

- » Rustikaler Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse ^G dazu Laugengebäck ^{10,A1}
- » Großer bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Laugengebäck ^{10,A1}

Lust auf Eintöpfe

- » Erbseneintopf ^{1,2,3,1,5} mit Mettwurst ^{2,3,1,5}
- » Ungarische Gulaschsuppe ^{A1,F,1} mit Brötchen ^{A1A3}
- » Chili con Carne ^{A,1} mit Brötchen ^{A1A3}

Lust auf Vegetarisches

- » Veganer Linseneintopf ¹
- » Gemüseschnitzel ^{A1,A4}
- » Reibekuchen ^{A1} mit Apfelmus ^{3,9}

Von der Weide

- » Braumeistergulasch vom Schwein mit Silberzwiebeln ^{3,G,L}
- » Schweinebäckchen mit Röstgemüse ^{1,3,5}
- » Schweinemedaillons in Champignonrahm ^{G,1,5}
- » Rindersauerbraten in typischer Sauce ^{A1}
- » Rinderroulade ^{1,2,3,10,G,1,5} in kräftiger Sauce ^{A1,1}
- » Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art ^{G,1}
- » Rinderbolognese
- » Wiener Backhähndel ^{A1,C,1}
- » Lammragout „Arabian Style“ ^{H,1}
- » Currywurst „Ruhrpott-Art“ ^{1,1,5}

Aus dem Meer

- » Wildlachsfilet ^{A1,D} in Safransauce ^{A1,G}
- » Paniertes Seehechtfilet mit Limonen-Pfeffer ^{8,A1,D,G} und Limonensauce ^{A1,G}

Gemüse

- » Apfelrotkohl
- » Brokkoli
- » Blumenkohl in Rahm ^G
- » Zarte Erbsen
- » Prinzessbohnen
- » Kaisergemüse
- » Rahmspinat ^G
- » Leipziger Allerlei ^{A1,G}
- » Mediterranes Grillgemüse
- » Möhren

Beilagen

- » Petersilienkartoffeln
- » Kartoffelpüree mit Butternote ^{3,5,G,L}
- » Kartoffelklöße
- » Eierspätzle ^{A1,C}
- » Tagliatelle (Bandnudeln) ^{A1,C}
- » Spaghetti ^{A1}
- » Spiralnudeln ^{A1}
- » Langkornreis
- » Gemüse-Cous-Cous ^{A1}

Empfehlung aus der Küche gewünscht? Auf der Rückseite haben wir für Sie einige schmackhafte Menüvorschläge zusammengestellt.

Zum Abschluss

- » Apfelstrudel ^{10,A1} mit Vanillesauce ^G
- » Topfenpalatschinken ^{8,A1,C,G} mit Früchten und Vanillesauce ^{1,G}
- » Milchreis ^G
- » Pudding mit Bourbon-Vanille (Mövenpick) ^{A1,G}
- » Pudding mit Schweizer Schokolade (Mövenpick) ^{A1,G}



Abendbrot

Unsere Empfehlung:

Westfälisches Abendessen

- » Mehrkornbrötchen ^A
 - » Vollkornbrot ^{A1A2}
 - » Deutsche Markenbutter ^G
 - » Farmerschinken ^{2,3,5}
 - » Zwiebelmettwurst ^{2,3,5}
 - » Butterkäse (Bonbel)
 - » Kartoffelsalat ^{1,2,9,A1,C,1}
- Unser Westfälisches Abendessen stellen wir für Sie auch gerne als vegetarische Variante zusammen.**

Brot von unserem regionalen Bäcker

- » Kasserlbrot ^{10,A1A2}
- » Paderborner Graubrot ^{A1A2}
- » Vollkornbrot ^{A1A2}
- » Fit und Vital Vierkornbrot ^{10,A1A2}
- » Weißbrot ^{10,A1}
- » Rosinenbrot ^{A1}
- » Wasa Knäckebrot ^{A1A2,A3,G,K}; Sesam ^{A1,K}, Roggen ^{A2}, Milchjoghurt ^{A2,G}, Crisp'n Airy ^{A1A2,A3,G}
- » Zwieback (Brandt) ^{A1A3,F,G}

Brötchen von unserem regionalen Bäcker

- » Brötchen ^A
- » Mehrkornbrötchen ^A
- » Roggenbrötchen ^A
- » Sesambrot ^{A,K}
- » Mohnbrötchen ^A
- » Dinkelbrötchen ^A

Streichfett

- » Deutsche Markenbutter ^G
- » Joghurt-Butter (Meggle) ^G
- » Halbfettmargarine Becel ¹

Käse

- » Bergjausenkäse ^G
- » Leerdammer
- » Havarti ^G
- » Butterkäse (Bonbel)
- » Holländischer Gouda (Milram) ^G
- » Französischer Camembert
- » Schmelzkäse Natur od. Kräuter (Milkana) ^{2,G}
- » Frischkäse Natur od. Kräuter (Buko) ^G
- » Quark Natur od. Kräuter (Paladin) ^G

Wurst (Rind/Geflügel/Schwein)

- » Kalbsleberwurst ^{2,5}
- » Zwiebelmettwurst ^{2,3,5}
- » Geräucherte Putenbrust ^{2,3,10}
- » Geflügel-Lyoner ^{2,3,8}
- » Corned Beef ^{2,3}
- » Jagdwurst ^{2,3,8,1,5}
- » Paprikamortadella ^{2,3,8,5}
- » Farmerschinken ^{2,3,5}
- » Westfälischer Kernschinken, geräuchert (Klümper) ^{2,5}
- » Salami ^{2,3,5}

Süße Brotaufstriche

- » Konfitüre im Gläschen (Darbo)
 - » Erdbeere, Kirsche, Orange, Himbeere, Schwarze Johannisbeere
- » Nutella ^{F,G,H2}
- » Rübennkraut Grafschaffer
- » Pflaumenmus ¹

Extras zum Abendessen

- » Frikadelle ^{A1,C,5}
- » Schnitzel ^{A1,5}
- » Eiersalat ^{2,10,C,1,F}
- » Geflügelsalat ^{2,9,10,C,1,F,5}
- » Fleischsalat ^{2,3,8,C,1,F,5}
- » Kleiner Blattsalat wahlweise mit Joghurtdressing ^{G,1,1} Kräuterdressing ^{G,1,1} oder Vinaigrette ^{3,10,L}
- » Kartoffelsalat ^{1,2,9,A1,C,1}
- » Waldorfsalat ^{H2,1}
- » Frische Tomate
- » Gewürzgurke ^{2,9,1}
- » Mozzarella-Tomaten-Spieß ^G

Vegetarischer Belag

- » Veg. Pastete Le Parfait in den Sorten: Rauchzart, Kräuter, Champignon und Mildfein



Bei einer ärztlichen Diätverordnung können Sie dieses Angebot nicht vollständig in Anspruch nehmen. Bitte haben Sie dafür Verständnis.