

Wir wünschen guten Appetit



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:

Brot und Brötchen (Scheibe bzw. Stück)

- Mehrkornbrötchen^{A,G,K}
- Brötchen^A
- Knäckebrot (2 Scheiben)^{A,G,K}
- Zwieback (2 Stück)^A
- Milchbrötchen^{A,C,G}

- Mehrkornbrot^{A,K}
- Paderborner^A
- Kasslerbrot^A
- Weißbrot^A

Streichfett

- Butter^G
- Halbfettmargarine¹

Brotbelag

- Kochschinken^{2,3,8,S}
- Dauerwurst^{2,3,S}
- Leberwurst^{2,3,S}
- Streichmlett^{2,3,S}
- Schmelzkäse^{G,8}

- Rohschinken^{2,3,9,S}
- Teewurst^{2,3,8,S}
- Geflügelfrischwurst^{2,3,8}
- Camembert^G
- Schnittkäse^G

Brotaufstrich

- Konfitüre
- Naturquark (Magerstufe)^G
- Vegetarische Pastete^F
- Nuss-Nougat-Creme^{F,G,H}

- Honig
- Rübenkraut
- Frischkäse

Suppen

- Milchsuppe
(Diabetiker geeignet)^{G,9}
- Gemüsebrühe
ohne Einlage
- Cremesuppe^{A,I}
- Gemüsebrühe
mit Einlage¹

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.

Zwischenmahlzeit

(max. 1 Komponente)

- Fruchtjoghurt^{G,9}
- Naturjoghurt^G
- Pudding^G
- Kompott ohne Zucker²
- Buttermilch^G
- Frischobst⁷
- Banane

Kaffeemahlzeit (max. 1 Komponente)

- Gebäck^{A,C,G}
- Frischobst⁷

Mittagessen

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

Legende und Fußnoten

Inhaltsstoffe

- ¹ Farbstoff
- ² Konservierungsstoff
- ³ Antioxidationsmittel
- ⁴ Geschmacksverstärker
- ⁵ geschwefelt
- ⁶ geschwärtzt
- ⁷ gewachst
- ⁸ mit Phosphat
- ⁹ mit Süßungsmittel
- ¹⁰ mit Säureregulator
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschl. Laktose)
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere
- S Schwein

Allergene

- ^A glutenhaltiges Getreide
- ^{A1} Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
- ^{A2} Roggen
- ^{A3} Gerste
- ^{A4} Hafer
- ^B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ^C Eier

Das Ampelsystem auf dem Speiseplan leitet Sie bei der Auswahl Ihrer Speise.

- sehr empfehlenswert
- in kleinen Mengen
- weniger empfehlenswert

kcal Kilokalorien
 Vegan

Abendessen

Wählen Sie nach Ihren Bedürfnissen aus unserem folgenden Komponentenangebot:

Brot (Scheibe bzw. Stück)

- Mehrkornbrot^{A,K}
- Weißbrot^A
- Knäckebrot (2 Scheiben)^{A,G}
- Paderborner^A
- Kasslerbrot^A
- Zwieback (2 Stück)^A

Streichfett

- Butter^G
- Halbfettmargarine¹

Brotbelag

- Kochschinken^{2,3,8,S}
- Dauerwurst^{2,3,S}
- Leberwurst^{2,3,S}
- Streichmlett^{2,3,S}
- Camembert^G
- Frischkäse^G
- Rohschinken^{2,3,9,S}
- Teewurst^{2,3,8,S}
- Geflügelfrischwurst^{2,3,8,S}
- Brühwurst^{2,3,8,S}
- Schnittkäse^G
- Schmelzkäse^{G,8}

Brotaufstrich

- Konfitüre
- Naturquark (Magerstufe)^G
- Vegetarische Pastete^F
- Nuss-Nougat-Creme^{F,G,H}
- Honig
- Rübenkraut

Suppen

- Milchsuppe
(Diabetiker geeignet)^{G,9}
- Gemüsebrühe ohne Einlage
- Gemüsebrühe mit Einlage¹
- Cremesuppe^{A,I}

Beilagen (max. 1 Komponente)

- Frischobst⁷
- Pudding^G
- Kompott ohne Zucker²
- Abendbeilage^{2,3,9,C,F,J je nach Angebot}
- Tomate
- Fruchtjoghurt^{G,9}

Wählen Sie hier Ihr persönliches Mittagsmenü...

Winterkarte

Vollkost

Menü 1

Grünkohl mit Speck ^{A1,A4,I,J,S,2,3}, Kartoffeln, Mettwurst ^{2,3,S} und Senf ^J
ca. 632 kcal; ca. 2 BE

Menü 2

Frikadelle ^{A1,A3,C,I,J,S} mit Schweinebratensoße ^{A1,I,S}, Rahmwirsing ^{A1,G} und Kartoffeln
ca. 442 kcal; ca. 2 BE

Menü 3

Paniertes Dorschfilet ^{A1,D,J} mit Senfsoße ^{A1,G,J}, Kaisergemüse und Kartoffeln
ca. 391 kcal; ca. 3 BE

Menü 4

Rindergulasch „ungarische Art“ mit Spirelli ^{A1} und grünen Bohnen
ca. 480 kcal; ca. 3 BE

Menü 5

Leberkäse ^{2,3,8,G,J,S} mit Senf ^J, Sauerkraut ^{3,I,S} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 564 kcal; ca. 2 BE

Menü 6

Schweineschnitzel ^{A1,C,S} mit Leipziger Allerlei ^{A1,G} und Kartoffeln
ca. 436 kcal; ca. 3 BE

Leichte Vollkost

Menü 1

Putengeschnetzeltes in Champignonsoße ^{10,G,I,J} mit Broccoli und Reis
ca. 400 kcal; ca. 2 BE

Menü 2

Rindfleischbolognese mit Spirelli ^{A1}, Reibekäse ^{2,C,G} und kleinem Salat ^{1,3,5,L}
ca. 561 kcal; ca. 3 BE

Menü 3

Hühnerfrikassee ^G mit feinen Erbsen und Reis
ca. 439 kcal; ca. 2 BE

Menü 4

Gedünstetes Fischfilet ^D in Kräutersoße ^{A1,G,I} mit Möhrenscheiben und Kartoffeln
ca. 353 kcal; ca. 2 BE

Menü 5

Hähnchensteak „Natur“ mit Geflügelsoße, Kohlrabi in Soße ^{A1,G,I} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 320 kcal; ca. 2 BE

Menü 6

Geflügelbratwurst ^{G,I} in Geflügelsoße, dazu Rahmblumenkohl ^G und Kartoffeln
ca. 425 kcal; ca. 2 BE

Änderungen vorbehalten

Eintöpfe

Eintopf 1

Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Nudeln ^{A1}
ca. 158 kcal; ca. 1,5 BE

Eintopf 2

Westfälisches „Möhrendurcheinander“ (vegetarisch)
ca. 256 kcal; ca. 2,5 BE

Eintopf 3

Linseneintopf ^I (vegan)
ca. 332 kcal; ca. 3 BE

Eintopf 4

Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Fleischeinlage ^{2,3,I,S}
ca. 172 kcal; ca. 2 BE

Nur zu den vegetarischen Eintöpfen kann jeweils ein Wiener Würstchen ^{2,3,8,S,J} ca. 133 Kcal oder ein vegetarisches Würstchen ^{I,C} ca. 100 Kcal gewählt werden.

Süße Linie

Süße Linie 1

Milchreis ^G mit Früchten (vegetarisch)
ca. 447 kcal; ca. 5 BE

Süße Linie 2

Gefüllter Pfannkuchen ^{A,C,G}, dazu Vanillesoße ^{I,G} (vegetarisch)
ca. 544 kcal; ca. 7 BE

Vegetarisch / vegan

Menü 1

Chili sin Carne ^F mit Reis und kleinem Salat ^{1,3,5,L}
ca. 346 kcal; ca. 2 BE

Menü 2

Bulgurbratling ^{A1} mit Couscous ^{A1} und mediterranem Gemüse
ca. 528 kcal; ca. 5 BE

Menü 3

Eieromelette ^{C,G} mit Rahmspinat ^G und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 326 kcal; ca. 2 BE

Menü 4

Kartoffelpuffer ^{A1} mit Apfelmus ^{3,9}
ca. 569 kcal; ca. 5 BE

Menü 5

Valess Schnitzel Gouda ^{A1,A4,C,G} mit Leipziger Allerlei ^{A1,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 383 kcal; ca. 3 BE

Menü 6

Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A1,G} mit heller Soße ⁸, Brokkoli und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L}
ca. 430 kcal; ca. 3 BE

