

# 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<sup>A,G,K</sup>
- Brötchen<sup>A</sup>
- Knäckebrot (2 Scheiben)<sup>A,G,K</sup>
- Zwieback (2 Stück)<sup>A</sup>
- Milchbrötchen<sup>A,C,G</sup>
- Mehrkornbrot<sup>A,K</sup>
- Paderborner<sup>A</sup>
- Kasslerbrot<sup>A</sup>
- Weißbrot<sup>A</sup>

### Streichfett

- Butter<sup>G</sup>
- Halbfettmargarine<sup>1</sup>

### Brotbelag

- Kochschinken<sup>2,3,8,5</sup>
- Dauerwurst<sup>2,3,5</sup>
- Leberwurst<sup>2,3,5</sup>
- Streichmett<sup>2,3,5</sup>
- Schmelzkäse<sup>G,8</sup>
- Rohschinken<sup>2,3,9,5</sup>
- Teewurst<sup>2,3,8,5</sup>
- Geflügelfrischwurst<sup>2,3,8</sup>
- Camembert<sup>G</sup>
- Schnittkäse<sup>G</sup>

### Brotaufstrich

- Konfitüre
- Naturquark (Magerstufe)<sup>G</sup>
- Vegetarische Pastete<sup>F</sup>
- Nuss-Nougat-Creme<sup>F,G,H</sup>
- Honig
- Rübennkraut
- Frischkäse

### Suppen

- Milchsuppe (Diabetiker geeignet)<sup>G,9</sup>
- Gemüsebrühe ohne Einlage
- Cremesuppe<sup>A,I</sup>
- Gemüsebrühe mit Einlage<sup>1</sup>

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

## Zwischenmahlzeit

(max. 1 Komponente)

- Fruchtojoghurt<sup>G,9</sup>
- Naturjoghurt<sup>G</sup>
- Pudding<sup>G</sup>
- Kompott ohne Zucker<sup>2</sup>
- Buttermilch<sup>G</sup>
- Frischobst<sup>7</sup>
- Banane

### Kaffeemahlzeit (max. 1 Komponente)

- Gebäck<sup>A,C,G</sup>
- Frischobst<sup>7</sup>

## 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

- <sup>1</sup> Farbstoff
- <sup>2</sup> Konservierungsstoff
- <sup>3</sup> Antioxidationsmittel
- <sup>4</sup> Geschmacksverstärker
- <sup>5</sup> geschwefelt
- <sup>6</sup> geschwärzt
- <sup>7</sup> gewachst
- <sup>8</sup> mit Phosphat
- <sup>9</sup> mit Süßungsmittel
- <sup>10</sup> mit Säureregulator

#### Allergene

- <sup>A</sup> glutenhaltiges Getreide
- <sup>A1</sup> Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
- <sup>A2</sup> Roggen
- <sup>A3</sup> Gerste
- <sup>A4</sup> Hafer
- <sup>B</sup> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- <sup>C</sup> Eier

- <sup>D</sup> Fisch
- <sup>E</sup> Erdnüsse
- <sup>F</sup> Soja
- <sup>G</sup> Milch (einschl. Laktose)
- <sup>H</sup> Schalenfrüchte
- <sup>I</sup> Sellerie
- <sup>J</sup> Senf
- <sup>K</sup> Sesamsamen
- <sup>L</sup> Schwefeldioxid und Sulfite
- <sup>M</sup> Lupine
- <sup>N</sup> Weichtiere
- <sup>S</sup> Schwein

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<sup>A,K</sup>
- Weißbrot<sup>A</sup>
- Knäckebrot (2 Scheiben)<sup>A,G</sup>
- Paderborner<sup>A</sup>
- Kasslerbrot<sup>A</sup>
- Zwieback (2 Stück)<sup>A</sup>

### Streichfett

- Butter<sup>G</sup>
- Halbfettmargarine<sup>1</sup>

### Brotbelag

- Kochschinken<sup>2,3,8,5</sup>
- Dauerwurst<sup>2,3,5</sup>
- Leberwurst<sup>2,3,5</sup>
- Streichmett<sup>2,3,5</sup>
- Camembert<sup>G</sup>
- Frischkäse<sup>G</sup>
- Rohschinken<sup>2,3,9,5</sup>
- Teewurst<sup>2,3,8,5</sup>
- Geflügelfrischwurst<sup>2,3,8,5</sup>
- Brühwurst<sup>2,3,8,5</sup>
- Schnittkäse<sup>G</sup>
- Schmelzkäse<sup>G,8</sup>

### Brotaufstrich

- Konfitüre
- Naturquark (Magerstufe)<sup>G</sup>
- Vegetarische Pastete<sup>F</sup>
- Nuss-Nougat-Creme<sup>F,G,H</sup>
- Honig
- Rübennkraut

### Suppen

- Milchsuppe (Diabetiker geeignet)<sup>G,9</sup>
- Gemüsebrühe ohne Einlage
- Cremesuppe<sup>A,I</sup>
- Gemüsebrühe mit Einlage<sup>1</sup>

### Beilagen (max. 1 Komponente)

- Frischobst<sup>7</sup>
- Pudding<sup>G</sup>
- Kompott ohne Zucker<sup>2</sup>
- Abendbeilage<sup>2,3,9,C,F,J</sup> je nach Angebot
- Tomate
- Fruchtojoghurt<sup>G,9</sup>

# Wählen Sie hier Ihr persönliches Mittagsmenü...

Winterkarte

## Vollkost

### Menü 1

Grünkohl mit Speck <sup>A1,A4,I,J,S,2,3</sup>, Kartoffeln, Mettwurst <sup>2,3,5</sup> und Senf <sup>I</sup>  
ca. 632 kcal; ca. 2 BE

### Menü 2

Frikadelle <sup>A1,A3,C,I,J,S</sup> mit Schweinebratensoße <sup>A1,I,S</sup>, Rahmwirsing <sup>A1,G</sup> und Kartoffeln  
ca. 442 kcal; ca. 2 BE

### Menü 3

Paniertes Dorschfilet <sup>A1,D,J</sup> mit Senfsoße <sup>A1,G,J</sup>, Kaisergemüse und Kartoffeln  
ca. 391 kcal; ca. 3 BE

### Menü 4

Rindergulasch „ungarische Art“ mit Spirelli <sup>A1</sup> und grünen Bohnen  
ca. 480 kcal; ca. 3 BE

### Menü 5

Leberkäse <sup>2,3,8,G,J,S</sup> mit Senf <sup>I</sup>, Sauerkraut <sup>3,I,S</sup> und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup>  
ca. 564 kcal; ca. 2 BE

### Menü 6

Schweineschnitzel <sup>A1,C,S</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>A1,G</sup> und Kartoffeln  
ca. 436 kcal; ca. 3 BE

## Leichte Vollkost

### Menü 1

Putengeschnetzeltes in Champignonsoße <sup>10,G,I,J</sup> mit Broccoli und Reis  
ca. 400 kcal; ca. 2 BE

### Menü 2

Rindfleischbolognese mit Spirelli <sup>A1</sup>, Reibekäse <sup>2,C,G</sup> und kleinem Salat <sup>1,3,5,L</sup>  
ca. 561 kcal; ca. 3 BE

### Menü 3

Hühnerfrikassee <sup>G</sup> mit feinen Erbsen und Reis  
ca. 439 kcal; ca. 2 BE

### Menü 4

Gedünstetes Fischfilet <sup>D</sup> in Kräutersoße <sup>A1,G,I</sup> mit Möhrenscheiben und Kartoffeln  
ca. 353 kcal; ca. 2 BE

### Menü 5

Hähnchensteak „Natur“ mit Geflügelsoße, Kohlrabi in Soße <sup>A1,G,I</sup> und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup>  
ca. 320 kcal; ca. 2 BE

### Menü 6

Geflügelbratwurst <sup>G,I</sup> in Geflügelsoße, dazu Rahmblumenkohl <sup>G</sup> und Kartoffeln  
ca. 425 kcal; ca. 2 BE

Änderungen vorbehalten

## Eintöpfe

### Eintopf 1

Bunter Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch und Nudeln <sup>A1</sup>  
ca. 158 kcal; ca. 1,5 BE

### Eintopf 2

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

### Eintopf 3

Linseneintopf <sup>I</sup> (vegan)  
ca. 332 kcal; ca. 3 BE

### Eintopf 4

Pichelsteiner Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage <sup>2,3,I,S</sup>  
ca. 172 kcal; ca. 2 BE

Nur zu den vegetarischen Eintöpfen kann jeweils ein Wiener Würstchen <sup>2,3,8,S,I</sup> ca. 133 Kcal oder ein vegetarisches Würstchen <sup>1,C</sup> ca. 100 Kcal gewählt werden.

## Süße Linie

### Süße Linie 1

Milchreis <sup>G</sup> mit Früchten (vegetarisch)  
ca. 447 kcal; ca. 5 BE

### Süße Linie 2

Gefüllter Pfannkuchen <sup>A,C,G</sup>, dazu Vanillesoße <sup>1,G</sup> (vegetarisch)  
ca. 544 kcal; ca. 7 BE

## Vegetarisch / vegan

### Menü 1

Chili sin Carne <sup>F</sup> mit Reis und kleinem Salat <sup>1,3,5,L</sup>  
ca. 346 kcal; ca. 2 BE

### Menü 2

Bulgurbratling <sup>A1</sup> mit Couscous <sup>A1</sup> und mediterranem Gemüse  
ca. 528 kcal; ca. 5 BE

### Menü 3

Eieromelette <sup>C,G</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup>  
ca. 326 kcal; ca. 2 BE

### Menü 4

Kartoffelpuffer <sup>A1</sup> mit Apfelmus <sup>3,9</sup>  
ca. 569 kcal; ca. 5 BE

### Menü 5

Valess Schnitzel Gouda <sup>A1,A4,C,G</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>A1,G</sup> und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup>  
ca. 383 kcal; ca. 3 BE

### Menü 6

Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>A1,G</sup> mit heller Soße <sup>8</sup>, Brokkoli und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup>  
ca. 430 kcal; ca. 3 BE

