

Speisekarte

Exklusiv für unsere Patientinnen und Patienten
mit Komfort-Wahlleistungen





Liebe Patientin, lieber Patient,

wir freuen uns, Ihnen neben der medizinischen Hilfe, fachkompetenten Pflege und individuellen Aufmerksamkeit auch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung bieten zu können.

Zum Frühstück, Mittagessen und Abendessen bieten wir Ihnen eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten.

Sie können jeden Tag Ihren Speiseplan individuell und entsprechend Ihres Geschmacks und Befindens selbst zusammenstellen.

Wenn Sie aus medizinischen Gründen eine spezielle Diät benötigen, so erhalten Sie diese gemäß Ihrer ärztlichen Verordnung.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine baldige Genesung.

Ihr Service-Team
der ökomed

Frühstück

Bitte wählen Sie aus unserem Frühstücksangebot, um kulinarisch in den Tag zu starten. Sie haben die Möglichkeit, zwischen sechs Frühstücksvariationen zu wählen oder sich individuell aus den Komponenten ein Frühstück zusammenzustellen. Bei den Frühstücksvariationen können Sie gerne noch zusätzliche Artikel aus den Rubriken Extras, Getränke, Getränkebeilage, Brei und Suppe dazu wählen.

Alle Frühstücksangebote natürlich auch als halbe Portion.

■ Süßes Frühstück

ein großes Croissant, ein Brötchen, Marmeladen, Honig, Nutella, Butter

■ Vitalfrühstück

ein Mehrkornbrötchen, zwei Scheiben Roggenbrot, Butter, Philadelphia Käse, Geflügeljagdwurst, Gouda

■ Hessisches Frühstück

ein Dinkelbrötchen, ein Roggenbrötchen, Butter, Marmelade, Ahle Wurst, roher Schinken, Schnittkäse, Frischkäse

■ Schlemmerfrühstück

ein Omas Urweck, ein Roggenbrötchen, Butter, Marmelade, Gouda, Camembert, Salami, roher Schinken

■ Müsli Frühstück (wählbar auch ohne Lactose und Gluten)

Früchtemüsli, Frischmilch, Banane

■ Cornflakes Frühstück (wählbar auch ohne Lactose und Gluten)

Cornflakes, Frischmilch, Banane

Die Platten können auch mit anderen Brot und Brötchen gewählt werden.



Individuelle Frühstückskomponenten

Backwaren (max. 4)

Graubrot
Weißbrot
Roggenbrot
Croissant
helles Brötchen
Mehrkornbrötchen
Dinkelbrötchen
Omas Urweck
Roggenbrötchen
Schokobrötchen
Zwieback
Knäckebrot
Weißbrot lactosefrei

Glutenfreie

Backwaren (max. 4)

Vollkornbrot
Weißbrot
Brötchen
Cornflakes
Müsli

Brotaufstriche (max. 4)

Sauerkirschkonfitüre
Erdbeerkonfitüre
Himbeerkonfitüre
Aprikosenkonfitüre
Pflaumenmus
Nutella
Honig
Konfitüre Zucker-
reduziert

Streichfett (max. 2)

Butter
Margarine

Maximal bestellbare Artikel pro Komponentengruppe.

Extras (max. 2)

Müsliriegel
Apfel
Birne
Banane
Fruchtjoghurt
Quarkspeise
Sahnejoghurt
Naturjoghurt
Actimel
Buttermilch
Smoothie
Sojapudding
L-Joghurt
Sojamix
Apfelmus

Wurstauswahl (max. 4)

Geflügeljagdwurst
Putensalami
Kasseler
gekochter Schinken
Teewurst
Geflügelleberwurst
Ahle Wurscht
roher Schinken
Bierschinken
Bauernmett

Getränke- beilagen (max. 2)

Kaffeemilch
Zucker
Süßstoff

Käseauswahl (max. 4)

Emmentaler
Gouda
Butterkäse
Buko
Kräuterquark
Kräuterschmelzkäse
Sahneschmelzkäse
Milkana
Babybel
Philadelphia
Bonbel
Camembert
Pflanzlicher Brotaufstrich
L-Frischkäse

Brei/Suppe (max. 1)

Grießbrei
Nudelsuppe
geb. Suppe
Bouillon

Heiße Getränke (max. 1)

Kaffee
Cappuccino Stick
Kaffee Hag Stick
Latte Macchiato Stick
Schwarzertee
Pfefferminztee
Kamillentee
Früchtetee
Grünertee
8 Kräutertee
Hagebuttentee

Kalte Getränke (max. 1)

Milch
Kakao
O-Saft
A-Saft





Mittagessen

Ob süß, herzhaft, vegetarisch oder gemischt. Sie können jeden Tag Ihre Mahlzeit Ihrem Geschmack und Befinden entsprechend selbst zusammenstellen. Hat Ihnen der Arzt eine bestimmte Diät/Kostform verordnet, ist diese für Sie bindend. Bei der Auswahl unterstützen Sie gerne unsere geschulten Mitarbeiter im Pflege- oder Servicebereich. Sprechen Sie uns gerne an!

Vorsuppen

- Broccolicremesuppe M, Me
- Champignoncremesuppe M, Me
- Frühlingsuppe s
- Spargelcremesuppe G, G1, M, Me, La
- Blumenkohlcremesuppe M, Me
- Tomatencremesuppe M, Me, S
- Rindfleischnuppe mit Einlage E, M, Me, La, S

Kalte Getränke

- Cola
- Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- O-Saft
- A-Saft

Hauptspeisen

Fleischgerichte

- **Menü 1:** Kalbsbraten à l'Orange in einer Thymian-Orangen-Sauce s, dazu Bohnen und Kartoffeln
- **Menü 2:** Medaillons vom Schweinefilet in Estragonsauce, dazu Gartengemüse und Schupfnudeln G, Ei, Me, La
- **Menü 3:** Zarte Rinderbäckchen in herzhafter Rosmarin-Balsamico-Sauce dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln
- **Menü 4:** Tranchen von der Putenbrust auf einer tomatisierten Buttersauce, dazu Pfannengemüse und Paellareis G, Me, La, S
- **Menü 5:** Rheinischer Sauerbraten in feiner Bratensauce, dazu Karotten und Salzkartoffeln G, G1, S
- **Menü 6:** Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsoße „Grüezi“, Leipziger Allerlei, dazu Butterspätzle G, G1, M, Me, La, S

Vegetarisches

- **Menü 11:** Cannelloni mit mediterranem Grillgemüse in Paprika-Sahnesauce G, G1, Me, La
- **Menü 12:** Filet Armande aus Soja und Weizen in feuriger Chili-Pfeffersauce dazu Gemüse und Thymiankartoffeln La, Sb, G, Ei, S, Sn
- **Menü 13:** Salatplatte mit Käsestreifen und Dressing, dazu ein Vollkornbrötchen
- **Menü 14:** Grillkäse mit Pfannengemüse und Thymiankartoffeln Me

Vegane Kost

- **Menü 15:** Veganes Menü täglich wechselnd

Fischgerichte

- **Menü 7:** Feines Lachsfilet in Kokos-Limetten-Sauce, dazu Gemüse mit Wildreis und ein kleiner Salat Me, Fi, La
- **Menü 8:** Garnelen-Lachs-Duett in einer feinen Rahmsauce an Bandnudeln, dazu ein kleiner Salat Fi, La, Me, G, Ei
- **Menü 9:** Überbackener Seelachs „Toscana“, dazu Gemüserais und einem kleinen Salat Fi, Me, La
- **Menü 10:** Gebratenes Dorschfilet in einer Butter-Senfesauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln G, Fi, Me, La, S, Sn

Süßes

- **Menü 16:** „Apfel-Pflaumenmichel“ gerupfter Pfannkuchen mit Äpfeln, Pflaumen und Rosinen G, Ei, Me, La
- **Menü 17:** Milchreis mit fruchtiger Erdbeersoße M, Me
- **Menü 18:** Kaiserschmarrn mit Vanillesoße dazu Apfelmus G, Ei, Me, La

Eintopf

- **Menü 19:** Herzhafter Linseneintopf mit Würstchen s
- **Menü 20:** Festtageintopf mit Rindfleischbällchen und Grießnockerl G, G1, Ei, M, Me, La, S

Hauptspeisen

Für unsere „kleinen“ Patienten

- **Menü 21:** Chicken Nuggets mit Salzkartoffeln und Ketchup dazu ein kleiner Salat
- **Menü 22:** Nudeln mit Tomatensoße dazu ein kleiner Salat

Passierte Kost

- **Menü 23:** Passiertes Menü täglich wechselnd

Leichte Schonkost

- **Menü 24:** Schonkostmenü täglich wechselnd

Glutenfreie Kost

- **Menü 25:** Glutenfreies Menü täglich wechselnd

Lactosefreie Kost

- **Menü 26:** Lactosefreies Menü täglich wechselnd

Dessert

- Tiramisu Ei, L, ME, G
- Frischkäsedessert mit Aprikose L, ME
- Karameldessert mit Schokosoße L, Sf2, Ei, G
- Dessert nach Art Schwarzwälder Kirsch L, Sb, Ei

Zu unserer Dessertauswahl bieten wir Ihnen täglich zusätzlich:

- Quarkspeise
- Naturjoghurt
- Fruchtjoghurt
- Frischobst
- Banane
- Apfelmus
- Joghurt zuckerreduziert
- Sojapudding
- L-Fruchtjoghurt

Kaffeezeit

Sie haben selbstverständlich die Möglichkeit, aus unserem täglich wechselnden Kuchenangebot ein Stück zu bestellen.

- Kuchen
- Gebäck glutenfrei/lactosefrei

Kaffeevariationen

Cappuccino Stick

Kaffee Hag Stick

Kaffee Latte Stick



Abendessen

Bitte wählen Sie aus unseren Abendmenüs.
Wenn Sie kein Menü wünschen, können Sie sich gerne aus den Komponentengruppen ein Abendessen zusammenstellen.



Sie können zu den Abendmenüs noch zusätzliche Artikel aus den Rubriken Extras, Getränke, Getränkebeilage, Feinkostsalate, Brei und Suppen wählen.

Alle Abendangebote natürlich auch als halbe Portion.

- **Nordhessische Vesperplatte:** Drei Scheiben Graubrot, Butter, Ahle Wurst, roher Schinken, Käseauswahl, Saure Gurke
- **Käseplatte:** Drei Scheiben Roggenbrot, Butter, Schnittkäseauswahl, Babybel, Weichkäseauswahl, Kirschtomaten und Weintrauben
- **Mediterrane Platte:** Zwei Ciabatta Brötchen, Butter, Parmaschinken, Edelsalami, Parmesan, Weichkäse, Antipasti, Oliven
- **Salatplatte täglich wechselnd**

Montag	Mozzarella
Dienstag	Thunfisch
Mittwoch	Balkankäse
Donnerstag	geriebenen Käse
Freitag	Putenstreifen
Samstag	gekochtes Ei
Sonntag	Artischocke

Dressing extra wählbar: Balsamico-Dressing, Honig-Senf-Dressing, Essig-Öl-Dressing, French-Dressing oder Joghurt-Dressing

- **Salatplatte lactosefrei und glutenfrei**

Dazu Kürbiskernbaguette und Butter.

Die Platten können auch mit anderen Brot und Brötchen gewählt werden.

Individuelle Komponenten

Backwaren (max. 6)

Graubrot
Weißbrot
Roggenbrot
Omas Urweck
Dinkelbrötchen
Roggenbrötchen
Zwieback
Knäckebrot
Weißbrot lactosefrei

Glutenfreie

Backwaren (max. 6)

Vollkornbrot
Weißbrot
Brötchen

Feinkostsalate (max. 1)

Brotaufstrich Thunfisch
Brotaufstrich Eiersalat
Brotaufstrich Heringssalat
Brotaufstrich Fleischsalat
Brotaufstrich Geflügelsalat
Heringsfilet in Soße

Snacks (max. 2)

Salzstangen
Studentenfutter
Erdnüsse
Duplo
Snickers
Twix
Kinderriegel
Knoppers

**Maximal bestellbare Artikel
pro Komponentengruppe.**

Extras (max. 2)

Müsliriegel
Apfel
Birne
Banane
Obstsalat
Fruchtjoghurt
Quarkspeise
Sahnejoghurt
Naturjoghurt
Actimel
Sojapudding
Buttermilch
Smoothie
Tomate
Saure Gurke
L-Joghurt
Apfelmus
Sojamix

Wurstauswahl (max. 4)

Geflügeljagdwurst
Putensalami
Kasseler
gekochter Schinken
Teewurst
Geflügelleberwurst
Ahle Wurst
roher Schinken
Bierschinken
Bauernmett

Streichfett (max. 2)

Butter
Margarine

Getränkebeilage (max. 2)

Zucker
Süßstoff

Käseauswahl (max. 4)

Emmentaler
Gouda
Butterkäse
Buko
Kräuterschmelzkäse
Sahneschmelzkäse
Milkana
Babybel
Philadelphia
Bonbel
Camembert
Pflanzlicher Brotaufstrich
Kräuterquark
L-Frischkäse

Brei/Suppe (max. 1)

Grießbrei
Nudelsuppe
geb. Suppe
Bouillon

Getränke (max. 1)

Schwarzer Tee
Pfefferminztee
Kamillentee
Grüner Tee
8 Kräutertee
Früchtete
Hagebuttentee
Fencheltee

Kalte Getränke (max. 1)

Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Sprite
O-Saft
A-Saft

Bei Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung:

Küchenleitung/Diätassistentin 0561 980-2977 oder 2971
Ernährungsberatung 0561 980-2971
Patientenbetreuer 0561 980 19400 oder 19402

Allergene Kennzeichnungen

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen können Sie sich gerne an die Küchenleitung wenden.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und baldige Genesung!**

Legende

G = Gluten
G1 = Weizen
Ei = Ei
Me = Milcheiweiß
La = Lactose
S = Sellerie
Sf2 = Haselnuss
Sn = Senf
Sb = Soja
M = Milch
Fi = Fisch
St = Schalentiere

Gesundheit Nordhessen

Klinikum Kassel
Mönchebergstr. 41–43
34125 Kassel
Tel. 0561 980-0
www.gnh.net