

Klinikum Kassel
Station C111

Speisekarte

Exklusiv für unsere Patienten
mit Komfort - Wahlleistung



Liebe Patientin, lieber Patient,

eine abwechslungsreiche und gesunde Kost soll zu Ihrem Wohlbefinden während des Klinikaufenthaltes beitragen. Mit einem umfangreichen Speisenangebot möchten wir Ihren Wünschen gerecht werden. Soweit Sie nicht an eine ärztlich verordnete Kost gebunden sind, können Sie aus unserem Angebot Ihre Mahlzeiten nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.



Die Abfrage Ihrer Essenswünsche geschieht täglich vormittags durch unser Servicepersonal.

In der Lounge finden Sie eine Kaffeemaschine sowie einen Heißwasserspender und können dort zwischen verschiedenen Spezialitäten wählen. Sollten Sie durch Einschränkungen nicht in der Lage sein das Angebot zu nutzen, wird Ihnen unsere Servicepersonal gerne etwas servieren.

Das Serviceteam wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und baldige Genesung.

Falls Sie Fragen und Anregungen haben, können Sie jederzeit unser Servicepersonal ansprechen.



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 und Getränke dazu wählen.

Süßes Frühstück

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

Vitalfrühstück

ein Mehrkornbrötchen, zwei Scheiben Vollkornbrot,
Butter, Activia Joghurt, Philadelphia Käse,
Geflügeljagdwurst, Gouda, Obstsalat

Hessisches Frühstück

ein Dinkelbrötchen, ein Roggenbrötchen,
eine Scheibe Graubrot, zwei Butter, Marmelade,
Ahle Wurst, Roher Schinken, Schnittkäse, Frischkäse

Schlemmerfrühstück

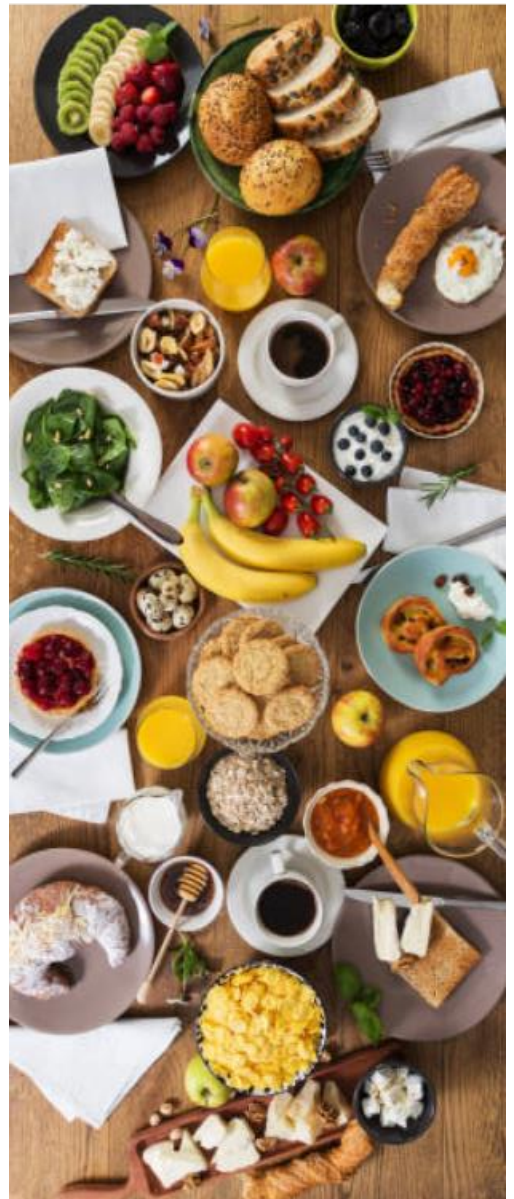
ein Omas Urweck, ein Roggenbrötchen, eine Scheibe Graubrot,
Butter, Marmelade, Gouda, Camembert, Salami,
roher Schinken, gekochtes Ei, frisches Obst

Müsli Frühstück

Früchtemüsli, Frischmilch, Banane

Cornflakes Frühstück

Cornflakes, Frischmilch, Banane



Gerne bereiten wir Ihnen auch frisch ein Rührei oder Spiegelei zu.

Individuelle Frühstückskomponenten

Backwaren

Graubrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Croissant
helles Brötchen
Mehrkornbrötchen
Dinkelbrötchen
Mohnbrötchen
Omas Urweck
Roggenbrötchen
Schokobrötchen
Zwieback
Knäckebrot

Brotaufstriche

Sauerkirschkonfitüre
Erdbeerkonfitüre
Himbeerkonfitüre
Aprikosenkonfitüre
Pflaumenmus
Nutella
Honig

Extras

Müsliriegel
Apfel
Birne
Banane
Fruchtjoghurt
Quarkspeise
Sahnejoghurt
Naturjoghurt
Actimel
Sojapudding
Buttermilch
Smoothie

Wurstauswahl

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

Käseauswahl

Emmentaler
Gouda
Butterkäse
Buko
Kräuterschmelzkäse
Sahneschmelzkäse
Milkana
Babybell
Philadelphia
Bonbell
Camembert
Pflanzlicher Brotaufstrich

Getränke

Kaffee
Kaffeesspezialitäten
Milch
Kakao
Schwarzertee
Pfefferminztee
Kamillentee
Früchtetee
Grünertee
8 Kräutertee
Früchtetee
Hagebuttentee



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.

Montag:	Broccolicremesuppe
Dienstag:	Champignoncremesuppe
Mittwoch:	Frühlingsuppe
Donnerstag:	Spargelcremesuppe
Freitag:	Blumenkohlcremesuppe
Samstag:	Tomatencremesuppe
Sonntag:	Rindfleischsuppe mit Einlage



Zu unserer Auswahl an täglich wechselndem Dessert bieten wir Ihnen zusätzlich zur Auswahl:

- frischer Obstsalat
- Tiramisu im Glas
- Bienenstich im Weckglas
- Schokoladenmousse mit schwarzen kandierten Oliven
- Vanillemousse auf Aprikosenragout mit Schokostreusel



Hauptspeisen

Fleischgerichte

- **Menü 1:**

Kalbsbraten à la Orange in einer Thymian-Orangen-Sauce dazu Bohnenbündchen und Schupfnudeln

- **Menü 2:**

Medaillons vom Schweinefilet in Estragonsauce dazu Kohlrabikörbchen, Karottenbund und Butterspätzle

- **Menü 3:**

Zarte Rinderbäckchen in herzhafter Rosmarin-Balsamico-Sauce dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln

- **Menü 4:**

Tranchen von der Putenbrust auf einer tomatisierten Buttersauce dazu Pfannengemüse und Paellareis

- **Menü 5:**

Filettopf von Schwein und Pute in Paprikarahmsauce dazu mediterranes Gemüse und Reismudeln

- **Menü 6:**

Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Speckbohnen dazu Butterspätzle

Fischgerichte

- **Menü 7:**

Feines Lachsfilet in Kokos-Limetten-Sauce dazu Gemüse mit Wildreis und einem kleinen Salat

- **Menü 8:**

Garnelen auf mediterranen Spaghetti à la Pesto dazu Grillgemüse

- **Menü 9:**

Überbackener Seelachs „Toscana“ dazu Gemüsereis und einem kleinen Salat

- **Menü 10:**

Gebratenes Dorschfilet in einer Butter- Senfsauce dazu Broccoli und Salzkartoffeln

Vegetarisches

- **Menü 11:**

Cannelloni mit mediterranem Grillgemüse in Paprika- Sahnesauce

- **Menü 12:**

Filet Armande aus Soja und Weizen in einer feurigen Chilli-Pfeffersauce

dazu Gemüse und Thymiankartoffeln

- **Menü 13:**

Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne „Mediterraner Art“ dazu Kräuterquark und Salat

- **Menü 14:**

Salatplatte mit Käsestreifen und Dressing dazu ein Vollkornbrötchen

Süßes

- **Menü 15:**

„Apfel- Pflaumenmichel“ gerupfter Pfannkuchen mit Äpfeln Pflaumen und Rosinen

- **Menü 16:**

Sahnmilchreis mit fruchtiger Erdbeersoße

- **Menü 17:**

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße dazu Apfelmus





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 und Brotaufstriche wählen.



▪ Nordhessische Vesperplatte

drei Scheiben Graubrot, Butter, Ahle Wurst, rohem Schinken, Käseauswahl, Saure Gurke

▪ Käseplatte

drei Scheiben Roggenbrot, Butter, Schnittkäseauswahl, Babybel, Weichkäseauswahl, Kirschtomaten und Weintrauben

▪ Mediterrane Platte

zwei Ciabatta Brötchen, Butter, Parma Schinken, Edelsalami, Parmesan, Weichkäse, Antipasti, Oliven

▪ Salatplatte täglich wechselnd

Montag	Mozzarella / Balsamico Dressing
Dienstag	Thunfisch / Honig Senf Dressing
Mittwoch	Balkankäse / Essig Öl Dressing
Donnerstag	Putenstreifen / French Dressing
Freitag	geriebenen Käse / French Dressing
Samstag	gekochtes Ei / Essig Öl Dressing
Sonntag	Artischocke / Honig Senf Dressing

dazu Kürbiskernbaguette und Butter

Individuelle Komponenten

Backwaren

Graubrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Ciabattabrötchen
Dinkelbrötchen
Roggenbrötchen
Zwieback
Knäckebrot

Brotaufstriche

Brotaufstrich Thunfisch
Brotaufstrich Eiersalat
Brotaufstrich Heringsalat
Brotaufstrich Seelachs
Brotaufstrich Fleischsalat
Brotaufstrich Geflügelsalat
Heringsfilet in Tomatensoße

Extras

Müsliriegel
Apfel
Birne
Banane
Fruchtjoghurt
Quarkspeise
Sahnejoghurt
Naturjoghurt
Actimel
Sojapudding
Buttermilch
Smoothie
Tomate
Saure Gurke

Wurstauswahl

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

Käseauswahl

Emmentaler
Gouda
Butterkäse
Buko
Kräuterschmelzkäse
Sahneschmelzkäse
Milkana
Babybell
Philadelphia
Bonbell
Camembert
Pflanzlicher Brotaufstrich

Getränke

Schwarztee
Pfefferminztee
Kamillentee
Früchtetee
Grünertee
8 Kräutertee
Früchtetee
Hagebuttentee
Fencheltee
Coca Cola
Coca Cola Zero
Sprite
Fanta





Kaffeezeit

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

Snacks für den Abend

Um sich die Zeit zu vertreiben, liefern wir Ihnen gerne täglich eine Kleinigkeit.

Salzstangen
Studentenfutter
Erdnüsse
Duplo
Snickers
Twix
Bounty



Tipps für die Umsetzung der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung:

Ziel: „Kalorienbewusst und nährstoffreich“

„Moderater Fettverzehr“ - bevorzugen Sie pflanzliches Fett wie Halbfettmargarine oder streichen Sie die Butter sparsam auf das Brot.

Bei unserer Speisenzubereitung wird hochwertiges Rapsöl verwendet.

Mittags empfehlen wir Ihnen die „Fitkost“, die mit einem Apfelsymbol gekennzeichnet ist.

„Reduzierung der Fleischportionen auf 300-600g Fleisch und Wurst pro Woche“ - wir bieten Ihnen täglich oder im Rahmen der „Fitkost“ 2-3 Tage in der Woche ein vegetarisches Menü an.

„1- 2 mal Fisch wöchentlich“ in Form einer Fischmahlzeit mittags, Räucherfischplatte am Abend und 1 Fischkonserve als kleine Beilage zum Abendbrot.

„5-am-Tag“, also 5 Portionen Obst und Gemüse am Tag durch die Wahl von Obst als

Dessert und Beilage, Fitkost mittags und Salatteller abends.

„Ballaststoffreich“ durch die Wahl von Vollkornprodukten z.B. Müsli oder Vollkornbrot zum Frühstück, Fitkost mittags und Vollkornbrot mit Brotbelag oder einen Salatteller mit

Vollkornbaguette abends.

„täglich Milch und Milchprodukte“ Verzehren Sie täglich Milch und Milchprodukte in Form von fettarmer Milch, Joghurt, Quark oder Käse. Milch bekommen Sie auf Nachfrage auf der Station.

„reichlich Flüssigkeit“, der Körper benötigt täglich rund 1,5 Liter Getränke. Ideale Durstlöcher sind Wasser und Tee.

Sollten die oben genannten Lebensmittel nicht vertragen werden oder nach ärztlicher Verordnung nicht erlaubt sein, gelten diese Tipps nicht.

Bei Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Küchenleitung / Diätassistentin: 0561 980-2970 /2977
Ernährungsberatung 0561 980-2971

Allergene Kennzeichnungen

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

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

Diätkost

Liebe Patientin,
lieber Patient,
wenn Sie aus medizinischen Gründen eine spezielle Diät
benötigen, so erhalten Sie diese gemäß Ihrer ärztlichen
Verordnung.

Sie finden die Kostformen in den folgenden Speiseplänen.

