

Klinikum Kassel

Speisekarte

Exklusiv für unsere 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

Individuelle Frühstückskomponenten

Backwaren

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

Glutenfreie

Backwaren

Vollkornbrot
Weißbrot
Brötchen
Cornflakes
Müsli
Zwieback

Brotaufstriche

Sauerkirschkonfitüre
Erdbeerkonfitüre
Himbeerkonfitüre
Aprikosenkonfitüre
Pflaumenmus
Nutella
Honig
Butter
Margarine

Extras

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

Wurstauswahl

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

Käseauswahl

Emmentaler
Gouda
Butterkäse
Buko
Kräuterquark
Kräuterschmelzkäse
Sahneschmelzkäse
Milkana
Babybell
Philadelphia
Bonbell
Camembert
Pflanzlicher Brot-
aufstrich
L-Frischkäse

Brei/Suppe

Griesbrei
Nudelsuppe
geb. Suppe
Bouillon

Getränke

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





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.

Alle Frühstücksangebote natürlich auch als halbe Portion.

■ Süßes Frühstück

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

■ Vitalfrühstück

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

■ Hessisches Frühstück

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

■ Schlemmerfrühstück

ein Omas Urweck, ein Roggenbrötchen, Butter, Marmelade, Gouda, Camembert, Salami, roher Schinken, gekochtes Ei (kalt), frisches Obst

■ Müsli Frühstück

Früchtemüsli, Frischmilch, Banane

■ Cornflakes Frühstück

Cornflakes, Frischmilch, Banane

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
- Champignoncremesuppe
- Frühlingssuppe
- Spargelcremesuppe
- Blumenkohlcremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Rindfleischsuppe mit Einlage

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

- „Birne Helene“ Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Butterstreuseln
- „Pfirsich Melba“ Pudding mit Himbeersauce und Pfirsich
- „Fürst Pückler“ Schokoladenmousse mit Erdbeersauce und Schokoraseln
- Frischer Obstsalat
- Tiramisu im Weckglas

Kaffeezeit

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

- Kuchen
- Gebäck glutenfrei/lactosefrei



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 Kohlrabikörbchen, Karottenbund und Schupfnudeln G, Ei, Me, La
- **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 G, Me, La, S
- **Menü 5:** Rheinischer Sauerbraten in feiner Bratensauce, dazu Karottenbündchen und Salzkartoffeln G, G1, S
- **Menü 6:** Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Prinzessbohnen, dazu Butterspätzle G, Me, La, S, Sn

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 Gemüsereis 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

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

Passierte Kost

- **Menü 16:** Passiertes Menü täglich wechselnd

Süßes

- **Menü 17:** „Apfel-Pflaumenmichel“ gerupfter Pfannkuchen mit Äpfeln, Pflaumen und Rosinen G, Ei, Me, La
- **Menü 18:** Milchreis mit fruchtiger Erdbeersöße M, Me
- **Menü 19:** Kaiserschmarrn mit Vanillesöße dazu Apfelmus G, Ei, Me, La

Eintopf

- **Menü 20:** Herzhafter Linseneintopf mit Würstchen s
- **Menü 21:** Festtageintopf mit Rindfleischbällchen und Grießnockerl G, G1, Ei, M, Me, La, S





Individuelle Komponenten

Backwaren

Graubrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Omas Urweck
Dinkelbrötchen
Roggenbrötchen
Zwieback
Knäckebrot
Weißbrot lactosefrei

Glutenfreie

Backwaren

Vollkornbrot
Weißbrot
Brötchen
Zwieback

Brotaufstriche

Brotaufstrich Thunfisch
Brotaufstrich Eiersalat
Brotaufstrich Heringssalat
Brotaufstrich Seelachs
Brotaufstrich Fleischsalat
Brotaufstrich Geflügelsalat
Heringssalat in Tomatensoße

Snacks

Salzstangen
Studentenfutter
Erdnüsse
Duplo
Snickers
Twix
Bounty
Kinderriegel

Extras

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

Wurstauswahl

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

Butter
Margarine

Käseauswahl

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

Brei/Suppe

Grießbrei
Nudelsuppe
geb. Suppe
Bouillon

Getränke

Schwarzer Tee
Pfefferminztee
Kamillentee
Grüner Tee
8 Kräutertee
Früchtete
Hagebuttente
Fencheltee
Coca Cola
Coca Cola Zero
Sprite
Fanta

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.

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

Bei Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung:

Küchenleitung/Diätassistentin 0561 980-2977 oder 2971

Ernährungsberatung 0561 980-2971

Patientenbetreuer 19400 / 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

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