

Bitte beachten Sie, dass Sie bei Aufnahme auf der Station, die Speisekarte auch als Flyer ausgehändigt bekommen.

Speisekarte

Einleitung

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,
an 365 Tagen im Jahr sorgt unser Küchenteam für Ihr leibliches Wohl. Neben der pflegerischen und medizinischen Betreuung ist die Verpflegung ein wichtiger Faktor für Ihre Genesung.

Deshalb bieten wir Ihnen täglich eine große Auswahl an frisch zubereiteten, ausgewogenen und leckeren Speisen an. Bei der Zubereitung achten wir auf die Qualität der Zutaten und verwenden nach Möglichkeit frische Produkte aus der Region (Backwaren, Gemüse) sowie Fleisch aus bekannter und kontrollierter Aufzucht.

Wenn für Sie eine Diätform vorgesehen ist, wird diese in unserer Küche schmackhaft, abwechslungsreich und abgestimmt auf Ihren persönlichen Gesundheitszustand zubereitet. Je nach Diätform kann das Angebot eingeschränkt sein. Spezielle Ernährungswünsche aus religiösen oder ethischen Gründen erfüllen wir gerne.

Unsere Menüberaterinnen nehmen gerne Ihre Essenswünsche entgegen und beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine baldige Genesung.

Hubert Denz-Rieck
Leiter der Speiseversorgung

Nun folgt eine Übersicht der Auswahlmöglichkeiten.

Beachten Sie: Beim Vorlesen werden Ihnen am Ende jeder Auswahlmöglichkeit eine Zahl oder ein Buchstabe vorgelesen, der aussagt, welche Allergene oder Deklarationspflichtige Zusatzstoffe enthalten sind. Diese werden am Ende dieses Textes aufgezeigt.

Frühstück – Auswahl

Gerne servieren wir ein Heißgetränk Ihrer Wahl:

Tee:

Zeit zum Ankommen – Kräuter

Zeit zum Kraftanken – Kurkuma

Zeit für Erfrischung – Minze

Zeit zum Glücklichsein – Kakaoschale

Zeit für Ruhe – Lavendel

Milch (h)

Kakao(h)

Kaffee

Cappuccino

Milchkaffee

Espresso

Café Latte

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl:

Mischbrot (a,c,d,h,r)

Vollkornbrot (a,b,c,d,h,p)

Weißbrot (a,h,r)

Haferfitness Brot (a,c,d)

Baguettebrötchen

Laugenbrötchen

Kürbiskernbrötchen

Dinkel-Emmerle (b)

Tafelbrötchen (a)

Laugenbrezel (a)

Croissant (gibt es von Montag bis Samstag) (a)

Krusti (a)

Zwieback (a,e,h,r)

Knäckebröt (c,h)

Hefezopf (a)

Extras/Cerealien:

Eispeisen: Gekochtes Ei

Cerealien:

Hausgemachtes Müsli (h,d)

Kelloggs Cornflakes (e)

Bircher Müsli (a,h,d,k)

Ausfolgenden Brotbelägen können Sie wählen:

Streichfett

Butter

Diätmargarine

Wurstauswahl

Gekochter Schinken (Schwein) (2,3,8)

Putenschinken halal (Pute) (2,3,8)

Kochsalami (Schwein und Rind) (o,2,3)

Lyoner (Schwein) (2,3,8)

Streichwurst

Rauchfleisch

Geflügeljagdwurst (Pute)

Käse

Camembert (h)

Bio Emmentaler (h)

Räucherkäse (h)

Bio Gouda

Bierkäse

Saint Albray

Fol Epi

Bärlauchkäse

Blauschimmelkäse

Aufstrich – süß

Nutella (h,k,r)

Konfitüre:

Erdbeer

Schwarzkirsche

Aprikose

Pflaumenmus

Honig

Aufstrich – pikant

Le Parfait Kräuter

Le Parfait Champignon

Le Parfait Mildfein

Hummus (hausgemacht)

Unsere Auswahl an Molkereiprodukten:

Quark

Kräuterquark

Landliebe Joghurt

Erdbeer

Heidelbeer

Himbeer

Kirsche

Naturjoghurt Andechser Bio

Landliebe Sahnepudding (Schokolade oder Vanille)

Landliebe Grießpudding

Joe Clever Milch

Naturmilch

Schoko

Erdbeere

Vanille

Unsere Obstauswahl zum Frühstück (nach Saison):

Apfel

Birnen

Trauben

Orangen

Mandarinen

Kiwi

Ananas

Erdbeeren

Unsere Gemüseauswahl zum Frühstück (nach Saison):

Avocado

Strauchtomaten

Möhren

Essiggurke

Salatgurke

Oder ganz einfach, wählen Sie eines unserer Frühstückssarrangements

Vitalfrühstück

Ein Kürbiskernbrötchen (a,e,r), Bircher Müsli (a,d,h), Bienenhonig, Butter (h), Kräuterquark (h), frischer Obstsalat und Avocado

Schwäbisches Frühstück

Eine Laugenbrezel (a,d,e,h,r), Ein Tafelbrötchen (a,c,e,r), Konfitüre nach Wahl, Butter (h), Emmentaler (h), Rauchfleisch (2) (Schwein)

Französisches Frühstück

Ein Croissant (sonntags gibt es anstatt dem Croissant ein Brioche oder eine Scheibe Hefezopf) (a,e,f,h,r), ein Baguette-Brötchen (a), Nutella (h,k,r), Butter (h), Camembert Käseerei Champignon (h), Weintrauben

Continental Frühstück

Ein Krusti (a,e,r), Ein Tafelbrötchen (a,c,e,r), Konfitüre nach Wahl, Butter (h), Landliebe Fruchtjoghurt (h), Emmentaler (h), Edelsalami (o,2,3) (Schwein)

Tägliche Vorspeisen

Tomate-Mozzarella(h,q,1) im Baguette (a)

Salatbouquet (o) mit Räucherlachs (g) und Baguette (a)

Festtagssuppe (Grießklößchen (a,f,h), Flädle (a,f,h), Backerbsen (a,f,h))

Käutercremesuppe (a,h)

Tomatencremesuppe (a,h)

Mittagessen

Mit Fleisch oder Geflügel:

„Schwabenteller“

Schweinefilet (a) (Schwein) mit Champignonrahmsoße (a,e,h) und Spätzle (a,f,h)

Schwäbische Maultaschen (a,f,h,n) (Rind)

In der Brühe mit Kartoffelsalat (o,q,1,3) und Kräuterzwiebelschmelze (h)

Hähnchenbrust Piccata (Geflügel)

Im Ei-Käsemantel (a,f,h), Tomatensoße (a), Pasta (a,f) und Blattsalat

Hirschgulasch „Hohenstaufen“

In Wacholder-Preiselbeersoße (a,e), Karotten-Pastinaken-Gemüse (h) und Spätzle (a,f,h)

Mit Fisch:

Lachs (g) (Fisch)

An Zitronensoße (a,h,q), Reis, buntes Gemüse

Vegan:

Champignonnudeln

mit Blumenkohlsoße (a,e,h), kleiner Salatteller

Linsencurry

Mit Reis, kleiner Salat

Salat-Arrangements

Alle Salate mit Dressing nach Wahl:

Joghurtdressing (h)

Vinaigrette (o)

Sahnedressing (h)

Großer Salatteller (vegetarisch) mit Mozzarella (h), Crouton (a) und Baguette (a)

Großer Salatteller (vegetarisch) mit gebratenem Gemüse und Hummus

„Chefsalat“ großer Salatteller mit Putenschinken (2,3,8) (Pute), Käsestreifen (h), gekochtes Ei und Baguette (a)

Dessert

Unsere Auswahl:

Obstsalat

Hausgemachtes Müsli

Joghurt mit Früchten

Mini Gugelhupf

Mousse au Chocolat

Abendessen

Gerne servieren wir Ihnen ein Heißgetränk Ihrer Wahl:

Tee:

Zeit zum Ankommen – Kräuter

Zeit zum Krafttanken – Kurkuma

Zeit für Erfrischung – Minze

Zeit zum Glücklichsein – Kakaoschale

Zeit für Ruhe – Lavendel

Milch (h)
Kakao(h)
Kaffee
Cappuccino
Milchkaffee
Espresso
Café Latte

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl:

Mischbrot (a,c,d,h,r)
Vollkornbrot (a,b,c,d,h,p)
Weißbrot (a,h,r)
Haferfitness Brot (a,c,d)
Baguettebrötchen
Laugenbrötchen
Kürbiskernbrötchen
Dinkel-Emmerle (b)
Tafelbrötchen (a)
Laugenbrezel (a)
Croissant (gibt es von Montag bis Samstag) (a)
Krusti (a)
Zwieback (a,e,h,r)
Knäckebrot (c,h)
Hefezopf (a)

Extras/Cerealien:

Eispeisen: Gekochtes Ei

Cerealien:

Hausgemachtes Müsli (h,d)

Kelloggs Cornflakes (e)

Bircher Müsli (a,h,d,k)

Ausfolgenden Brotbelägen können Sie wählen:

Streichfett

Butter

Diätmargarine

Wurstauswahl

Gekochter Schinken (Schwein) (2,3,8)

Putenschinken halal (Pute) (2,3,8)

Kochsalami (Schwein und Rind) (o,2,3)

Lyoner (Schwein) (2,3,8)

Streichwurst

Rauchfleisch

Geflügeljagdwurst (Pute)

Käse

Camembert (h)

Bio Emmentaler (h)

Räucherkäse (h)

Bio Gouda

Bierkäse

Saint Albray

Fol Epi

Bärlauchkäse

Blauschimmelkäse

Aufstrich – süß

Nutella (h,k,r)

Konfitüre:

Erdbeer

Schwarzkirsche

Aprikose

Pflaumenmus

Honig

Aufstrich – pikant

Le Parfait Kräuter

Le Parfait Champignon

Le Parfait Mildfein

Hummus (hausgemacht)

Unsere Auswahl an Molkereiprodukten:

Quark

Kräuterquark

Landliebe Joghurt

Erdbeer

Heidelbeer

Himbeer

Kirsche

Naturjoghurt Andechser Bio

Landliebe Sahnepudding (Schokolade oder Vanille)

Landliebe Grießpudding

Joe Clever Milch

Naturmilch

Schoko

Erdbeere

Vanille

Unsere Obstauswahl zum Frühstück (nach Saison):

Apfel

Birnen

Trauben

Orangen

Mandarinen

Kiwi

Ananas

Erdbeeren

Unsere Abendessen-Arrangements:

„Schwäbischer Vesperteller“

Schinkenwurst (o,2,3) (Schwein), Hausmacher Leberwurst (2,3) (Schwein),
Rauchfleisch (2), Emmentaler (h), Butter (h) und Essiggurke (o,2,9)

Räucherfisch-Teller

Lachs (g) (Fisch), Butter (h), Rohkostgemüse an Sahnemeerrettich (h,3)

Käse-Teller

Verschiedene Käsesorten (h) mit Weintrauben und Butter (h)

Schinken-Teller

Gekochter Schinken (2,3,8), Rauchfleisch (2) und Putenschinken (2,3) (Pute), Butter (h) und frische Salatgurke

Chef-Salat

Großer Salatteller (h) mit Putenstreifen (2,3,8) (Pute), Käsestreifen (h), und einem gekochtem Ei, mit Dressing nach Wahl

Kuchen tägliche wechselnd

Täglich wechselnde Kuchenauswahl am Nachmittag:

Donauwelle, Apfelstreusel, Kirsch Sand, Schokokuchen, Mandarinen Sahne, Käsekuchen, Erdbeersahne

Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicekräften nach den Allergenen von nicht in der Karte aufgeführten Kuchensorten.

Für den kleinen Hunger

Leckereien und Snacks:

Landliebe Fruchtjoghurt (h)

Landliebe Puddings (Vanille, Schoko, Grieß) (a,h)

Frisches Obst der Saison

Müsliriegel (a,d,e,i)

Mini-Salzbrezeln (a,e,h,p)

Erdnüsse (i)

Paprikachips (a)

Gummibärchen (a)

Getränke

Erfrischungsgetränke

Stilles Wasser Gourmet

Medium Wasser Gourmet

Cola, Cola Zero, Fanta je 0,2 Liter

Orangensaft, Traubensaft oder Apfelsaft je 0,2 Liter

Smoothie Apfel-Karotte

Durstlöscher in den Geschmacksrichtungen: Pfirsich, Apfel-Orange-Zitrone, Sauerkirsch-Zitrone, Granatapfel-Zitrone, Multivitamin 12-Frucht

Heißgetränke

Tee:

Zeit zum Ankommen – Kräuter

Zeit zum Krafttanken – Kurkuma

Zeit für Erfrischung – Minze

Zeit zum Glücklichsein – Kakaoschale

Zeit für Ruhe – Lavendel

Milch (h)

Kakao(h)

Kaffee

Cappuccino

Milchkaffee

Espresso

Café Latte

Lebensmittel und Allergene

Unsere Speisen und Getränke sind sorgfältig nach saisonalen Bedingungen ausgewählt und verfügen über eine gehobene Qualität. Zu Ihrer Sicherheit haben wir folgende Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen, die in einzelnen Nahrungskomponenten enthalten sein können:

Allergene a= Weizengluten b= Dinkelgluten c= Roggengluten d= Hafergluten e= Gerstengluten f= Ei g= Fisch h= Milch i= Erdnuss j= Mandel

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe k= Haselnuss l= Walnuss m= Pistazie n= Sellerie
o= Senf p= Sesam q= Schwefeldioxid/Sulfite r= Soja s= Lupine t= Weichtiere u=
Krebstiere 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit
Geschmacksverstärker 5: Nitritpökelsalz und Nitrat 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit
Phosphat 9: mit Süßungsmittel

Wir wünschen einen guten Appetit

ALB FILS KLINIKUM GmbH

Eichertstraße 3

73035 Göppingen

Telefon 07161 64-0

E-Mail: info@af-k.de

www.alb-fils-klinikum.de