

Speisekarte

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

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

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 Krafttanken – Kurkuma
- Zeit für Erfrischung – Minze
- Zeit zum Glücklichein – Kakaoschale
- Zeit für Ruhe – Lavendel

Weiteres:

- 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)
- Knäckebrötchen (c,h)
- Hefezopf (a)

Extras:

- Eispeisen: Gekochtes Ei

Cerealien:

- Hausgemachtes Müsli (h,d)
- Kelloggs Cornflakes (e)
- Bircher Müsli (a,h,d,k)

Aus folgenden Brotbelägen können Sie wählen:

- Streichfett
- Butter
- Diätmargarine
- Wurstausswahl
 - 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 Frühstücksarrangements

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 Käse, 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)
- Festtagsuppe (Grießklößchen (a,f,h), Flädle (a,f,h), Backerbsen (a,f,h))
- Kräutercremesuppe (a,h)
- Tomatencremesuppe (a,h)

Mittagessen

Mit Fleisch oder Geflügel:

- „Schwabenteller“
- Schweinefilet (a) (Schwein) mit Champignonrahmsauce (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 Kräuterzwiebschmelze (h)
- Hähnchenbrust Piccata (Geflügel)
- Im Ei-Käsemantel (a,f,h), Tomatensoße (a), Pasta (a,f) und Blattsalat
- Hirschgulasch „Hohenstaufen“
- In Wacholder-Preiselbeersauce (a,e), Karotten-Pastinaken-Gemüse (h) und Spätzle (a,f,h)

Mit Fisch:

- Lachs (g) (Fisch) an Zitronensauce (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

- 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 Glücklichein – Kakaoschale
- Zeit für Ruhe – Lavendel

Weiteres:

- 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)
- Knäckebrötchen (c,h)
- Hefezopf (a)

Extras:

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 (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 täglich wechselnd:

- 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 Kraftanken – Kurkuma
 - Zeit für Erfrischung – Minze
 - Zeit zum Glücklichein – 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.

Keine Haftung für Rechtsschreibfehler.

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