

## Standardfrühstück

Ein Brötchen<sup>a1,9</sup>, eine Scheibe Weißbrot,<sup>a1,a3</sup>  
2 x 10g Halbfettmargarine,<sup>1</sup> 1 x Konfitüre,  
eine Scheibe fettarmen Käse,<sup>9</sup>  
eine Scheibe fettarme Wurst<sup>2,3,8</sup>

### Vegetarisch

Ein Brötchen,<sup>a1,9</sup> ein Mehrkornbrötchen,<sup>a1,a2,a3,a4</sup>  
2 x 10g Halbfettmargarine,<sup>1</sup>  
1 x Konfitüre, 1 x Pflaumenmus,  
eine Scheibe Käse<sup>9</sup>, 1 x vegetarische Pastete

## Standardabendessen

Zwei Scheiben Mischbrot,<sup>a1,a2,12</sup>  
eine Scheibe Weißbrot,<sup>a1,a3</sup>  
3 x 10g Halbfettmargarine,<sup>1</sup>  
zwei Scheiben fettarmen Käse,<sup>9</sup>  
zwei Scheiben fettarme Wurst,<sup>2,3,8</sup> Abendbeilage

### Vegetarisch

Zwei Scheiben Mischbrot,<sup>a1,a2,12</sup>  
eine Scheibe Schwarzbrot,<sup>a1,a2,a3,12</sup>  
3 x 10g Halbfettmargarine,<sup>1</sup>  
zwei Scheiben Käse,<sup>9</sup> 1 x Schmelzkäse,<sup>2,3,12,g</sup>  
1 x vegetarische Pastete, Abendbeilage



Liebe Patientin, lieber Patient,

im Krankenhaus kommen die unterschiedlichsten Menschen unter einem Dach zusammen; Ältere und jüngere Patienten, Frauen und Männer, Kinder und Jugendliche, darüber hinaus in einer Vielzahl verschiedener Nationalitäten. Hieraus resultieren oft sehr differenzierte Ansprüche an das Essen und grundverschiedene Essgewohnheiten.

So unterschiedlich die Menschen – so unterschiedlich sind auch die verschiedenen Krankheitsbilder und somit die Anforderungen an die Verpflegung, die es im Krankenhaus zu erfüllen gilt.

Dazu lesen Sie bitte die nachfolgende Speisekarte und teilen Sie der Menü-Assistentin bei der Bestellaufnahme „heute für morgen“ Ihre Menüauswahl mit.

Sollte aufgrund von Allergien, Schluckbeschwerden, Vorerkrankungen oder auf ärztliche Anordnung eine Verköstigungsform erforderlich werden, die hier nicht dargestellt ist, teilen Sie dies bitte den Menü-Assistentinnen mit.

Unser Küchenteam wird Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen.

Wir wünschen Ihnen baldige Genesung und einen „guten Appetit!“

Ihr Küchenteam

**Campus**  
Belieferungsgesellschaft



**Campus**  
Belieferungsgesellschaft

# Frühstück und Abendessen

## Getränke

(Bitte beim Pflegedienst erfragen)

**Kaffee** koffeinhaltig

**Kaffee** koffeinfrei

**Malzkaffee**<sup>a3</sup>

**Tee** verschiedene Sorten

**Milch**<sup>9</sup> heiß oder kalt

## Zusatz

**Zucker, Süßstoff**<sup>9</sup>, **Kaffeesahne**<sup>9</sup>

## Brot / Brötchen

(Brötchen nur zum Frühstück wählbar)

**Weizenbrötchen**<sup>a1,g</sup>

**Mehrkornbrötchen**<sup>a1,a2,a3,a4,l</sup>

**Roggenbrötchen**<sup>a1,a2,a3</sup>

**Schwarzbrot**<sup>a1,a2,a3,12</sup>

**Mischbrot**<sup>a1,a2,12</sup>

**Weißbrot**<sup>a1,a3</sup>

**Knäckebrötchen**<sup>a2,a3</sup>

**Zwieback**<sup>a1,a3,f,g</sup>



## Streichfett

**Butter**<sup>9</sup>

••• Halbfettmargarine<sup>1</sup>

## Belag, süß

**Marmelade**

**Pflaumenmus**

**Sirup**

••• Nougat-Creme<sup>g,h2</sup>  
••• Honig

## Belag, herzhaft

**Quark, natur**<sup>9</sup> oder **pikant**<sup>12,g</sup>

**Maasdamer**<sup>9</sup> 30 %

**Edamer**<sup>9</sup> 40 %

**Gouda**<sup>9</sup> 48 %

**Schmelzkäse**<sup>2,3,12,g</sup>

**Frischkäse**<sup>3,g,l</sup>

**Harzer Käse**<sup>9</sup>

**Camembert**<sup>9</sup>

**Veget. Brotaufstrich**

**Mortadella**<sup>2,3,8</sup>

**Salami**<sup>2,3</sup>

••• **Kochschinken**<sup>2,3,8</sup>

••• **Jagdwurst**<sup>2,3,8</sup>

••• **Geflügelwurst**<sup>2,3,8</sup>

••• **Bierschinken**<sup>2,3,8</sup>

••• **Paprikalyoner**<sup>2,3,8</sup>

••• **Hausmacher Leberwurst**<sup>2,3</sup>

••• **Delikatess Leberwurst**

••• **mit Kalb**<sup>2</sup>

••• **HLP-Streichwurst**<sup>2,3</sup>

••• **Hähnchen in Aspik**<sup>2,3,8</sup>

••• **Fränkische Mettwurst**<sup>2,3</sup>

## Auf Anfrage über die Menüassistentin

**Milchsuppe**<sup>1,g</sup> nur zum Frühstück

**Pikante Suppe**<sup>a1,j</sup> nur zum Abendbrot

*Guten Appetit*

# Zwischenmahlzeit

**Alpro-Pudding** vegan<sup>f</sup>

**Milchreis**<sup>1,c,g</sup> oder **Grießdessert**<sup>1,a1,g</sup>

**Naturjoghurt**<sup>9</sup>

**Obst**

**Kompott**<sup>3</sup>

# Abendbeilage

**Gurke in Scheiben**

**Möhrensalat**<sup>2,3,9</sup>

**1 Tomate**



**Rote Bete**<sup>9</sup>

**Käsesalat**<sup>1,2,9,g,j</sup>

**Fischhappen**<sup>2,d,j</sup>

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff | 2) mit Konservierungsmittel | 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärkern | 5) geschwefelt | 6) geschwärzt | 7) gewachst | 8) mit Phosphat | 9) mit Süßungsmitteln | 10) enthält eine Phenylalaninquelle | 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 12) Jodsalz | 13) Stärke (bei Fleischerzeugnissen) |

**mögliche Allergene:** a) glutenhaltiges Getreide | b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | d) Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse | h) Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | l) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angeben | m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse