



## Standardfrühstück

Ein Brötchen, eine Scheibe Weißbrot,  
2 x 10g Halbfettmargarine, 1 x Konfitüre,  
eine Scheibe fettarmen Käse,  
eine Scheibe fettarme Wurst

### Vegetarisch

Ein Brötchen, ein Mehrkornbrötchen,  
2 x 10g Halbfettmargarine,  
1 x Konfitüre, 1 x Pflaumenmus,  
eine Scheibe Käse, 1 x vegetarische Pastete

## Standardabendessen

Zwei Scheiben Weizenmischbrot,  
eine Scheibe Weißbrot,  
3 x 10g Halbfettmargarine,  
zwei Scheiben fettarmen Käse,  
zwei Scheiben fettarme Wurst, Abendbeilage

### Vegetarisch

Zwei Scheiben Weizenmischbrot,  
eine Scheibe Schwarzbrot,  
3 x 10g Halbfettmargarine,  
zwei Scheiben Käse, 1 x Schmelzkäse,  
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**

**Tee** verschiedene Sorten

**Milch** heiß oder kalt

## Zusatz

Zucker / Süßstoff / Kaffeessahne

## Brot / Brötchen

(Brötchen nur zum Frühstück wählbar)

Weizenbrötchen

Mehrkornbrötchen

Roggenbrötchen

Vollkornbrot

Mischbrot

Weißbrot

Knäckebrot

Zwieback



## Streichfett

Butter

Halbfettmargarine

## Belag, süß

Marmelade

Honig

Sirup

Nuss-Nougat-Creme

Pflaumenmus

## Belag, herzhaft

Quark, natur

Quark, pikant

Maasdamer 30 %

Edamer 40 %

Gouda 48 %

Schmelzkäse<sup>8</sup>

Frischkäse

Harzer Käse

Veget. Brotaufstrich<sup>2</sup>

Salami<sup>2,3,4</sup>

Kochschinken<sup>2</sup>

Jagdwurst<sup>2,3,4</sup>

Geflügelwurst<sup>2</sup>

Bierschinken<sup>2,3</sup>

Paprikalyoner<sup>2,3</sup>

Leberwurst<sup>2,3,4</sup>

Teewurst<sup>2,3,4</sup>

## Auf Anfrage über die Menüassistentin

Milchsuppe<sup>1</sup> nur zum Frühstück

Pikante Suppe nur zum Abendbrot

Guten Appetit

# Zwischenmahlzeit

Buttermilch

Fruchtjoghurt<sup>2</sup>

Obst

Fruchtquark<sup>2</sup>

Kompott

# Vesper

Gebäck (5x pro Woche)

Kuchen (2x pro Woche)

# Abendbeilage

Gurke in Scheiben

1 Tomate

Käsesalat

Senfgurke

Rote Bete

Fischhappen

## Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Bei der Zubereitung von Mahlzeiten ist es nicht immer zu vermeiden, Lebensmittel zu verwenden, die bereits vom Hersteller mit – **gesundheitlich unbedenklichen** – Zusatzstoffen versetzt wurden. Wir sind aber gesetzlich gehalten, Sie über die Art der Zusatzstoffe zu informieren. Bitte beachten Sie folgende Fußnoten auf unseren Speiseplänen.

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff oder konserviert

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmitteln

10 enthält eine Phenylalaninquelle

11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

12 genetisch verändert