

Standardfrühstück

Ein Brötchen^{a1,9}, eine Scheibe Weißbrot,^{a1,a3}
2 x 10g Halbfettmargarine,¹ 1 x Konfitüre,
eine Scheibe fettarmen Käse,⁹
eine Scheibe fettarme Wurst^{2,3,8}

Vegetarisch

Ein Brötchen,^{a1,9} ein Mehrkornbrötchen,^{a1,a2,a3,a4}
2 x 10g Halbfettmargarine,¹
1 x Konfitüre, 1 x Pflaumenmus,
eine Scheibe Käse⁹, 1 x vegetarische Pastete

Standardabendessen

Zwei Scheiben Mischbrot,^{a1,a2,12}
eine Scheibe Weißbrot,^{a1,a3}
3 x 10g Halbfettmargarine,¹
zwei Scheiben fettarmen Käse,⁹
zwei Scheiben fettarme Wurst,^{2,3,8} **Abendbeilage**

Vegetarisch

Zwei Scheiben Mischbrot,^{a1,a2,12}
eine Scheibe Schwarzbrot,^{a1,a2,a3,12}
3 x 10g Halbfettmargarine,¹
zwei Scheiben Käse,⁹ 1 x Schmelzkäse,^{2,3,12,g}
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^{a3}

Tee verschiedene Sorten

Milch⁹ heiß oder kalt

Zusatz

Zucker, Süßstoff⁹, **Kaffeesahne**⁹

Brot / Brötchen

(Brötchen nur zum Frühstück wählbar)

Weizenbrötchen^{a1,g}

Mehrkornbrötchen^{a1,a2,a3,a4,l}

Roggenbrötchen^{a1,a2,a3}

Schwarzbrot^{a1,a2,a3,12}

Mischbrot^{a1,a2,12}

Weißbrot^{a1,a3}

Knäckebrot^{a2,a3}

Zwieback^{a1,a3,f,g}



Streichfett

Butter⁹

••• Halbfettmargarine¹

Belag, süß

Marmelade

Pflaumenmus

Sirup

••• Nougat-Creme^{g,h2}
••• Honig

Belag, herzhaft

Quark, natur⁹ oder **pikant**^{12,g}

Maasdamer⁹ 30 %

Edamer⁹ 40 %

Gouda⁹ 48 %

Schmelzkäse^{2,3,12,g}

Frischkäse^{3,g,l}

Camembert⁹

Veget. Brotaufstrich

Mortadella^{2,3,8}

Salami^{2,3}

Kochschinken^{2,3,8}

••• **Jagdwurst**^{2,3,8}
••• **Geflügelwurst**^{2,3,8}
••• **Bierschinken**^{2,3,8}
••• **Paprikalyoner**^{2,3,8}
••• **Hausmacher Leberwurst**^{2,3}
••• **Delikatess Leberwurst mit Kalb**²
••• **HLP-Streichwurst**^{2,3}
••• **Hähnchen in Aspik**^{2,3,8}
••• **Fränkische Mettwurst**^{2,3}

Auf Anfrage über die Menüassistentin

Milchsuppe^{1,g} nur zum Frühstück

Pikante Suppe^{a1,j} nur zum Abendbrot

Guten Appetit

Zwischenmahlzeit

Alpro-Pudding vegan^f

Milchreis^{1,c,g} oder **Grießdessert**^{1,a1,g}

Naturjoghurt⁹

Obst

Kompott³

Abendbeilage

Gurke in Scheiben

Möhrensalat^{2,3,9}

1 Tomate

••• **Rote Bete**⁹

••• **Käsesalat**^{1,2,9,g,j}

••• **Fischhappen**^{2,d,j}

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff
2= mit Konservierungsmitteln
3= mit Antioxidationsmitteln
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)

* im Rinderdarm

mögliche Allergene:

a= glutenhaltiges Getreide
a1= Weizen, a2= Roggen, a3= Gerste, a4= Hafer, a5= Dinkel, a6= Kamut
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
h1= Mandel, h2= Haselnuss, h3= Walnuss, h4= Pecanuss, h5= Paranuss, h6= Pistazie
i= Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
j= Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
k= Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse
l= Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO₂ angeben
m= Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse