

Zusätzlich zum Abendbrot

- Rührei^c
- Räucherlachs^d
- Wiener Würstchen^{2,3,8} Senf^j
- Kartoffelsalat^{2,a1,c,g,j}
- Obst (Apfel, Banane, Birne, Kiwi)

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



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



À la Carte



Zusätzlich zum Frühstück

- Eiersalat^{2,c,f,j}
- Kleiner Obstsalat
- Fruchtquark⁹
- Fruchtjoghurt^{1,9*}

Extra zum Mittagessen

- Kartoffel-Karotten-Suppe⁹
- Nudeln^{a1} mit Wurstgulasch^{2,3,8,a1,i,j}
- 4 Fischstäbchen^{a1,d} mit süß-saurer Soße^{1,a1,j}
und Kartoffelpüree⁹
- Spinat^{a1,9}, Rührei^c und Petersilienkartoffeln
- Schnitzel^{12,a1} mit Mischgemüse^{a1} und Salzkartoffeln
- Hühnerfrikassee^{a1} mit Gemüse und Reis
- 4 Chick'n Nuggets^{a1} mit Erbsengemüse^{a1}
und Petersilienkartoffeln
- Milchreis⁹ mit Apfelmus³
- Salat mit Hähnchenstreifen³ + Dressing^{9,i,j}

Vesper

- Sahneschnitte^{a1,c,9}
 - Obstkuchen^{a1,c,9}
-

Getränke

- Fruchtsaft (Apfel, Orange, Kirsch)