

# MITTAGESSEN

## KLASSISCH

100% **K1 HÜHNERFRIKASSEE MIT REIS, ERBSEN & KAROTTEN**

36g Eiweiß | 63g Kohlenhydrate | 7g Fett

MILCH | LAKTOSE | SELLERIE

**462 kcal | 5 BE**

100% **K3 RINDERBRATEN MIT KARTOFFELN, SPECKBOHNEN\* & BRATENSAUCE**

37g Eiweiß | 45g Kohlenhydrate | 17g Fett

MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | SOJA | SENF

**498 kcal | 4 BE**

\*Mit Konservierungsstoff & Antioxidationsmittel

100% **K4 RINDERBRATEN MIT BRATENSAUCE & BLUMENKOHL**

37g Eiweiß | 45g Kohlenhydrate | 8g Fett

MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | SOJA | SENF

**411 kcal | 4 BE**

**K5 HACKBÄLLCHEN VOM SCHWEIN IN BRAUNER RAHMSAUCE MIT SPECKBOHNEN\* & KARTOFFELN**

24g Eiweiß | 61g Kohlenhydrate | 34g Fett

WEIZEN | GLUTEN | SOJA | EI | MILCH | LAKTOSE | SENF

**667 kcal | 5 BE**

\*Mit Konservierungsstoff & Antioxidationsmittel

**K6 SCHWEINESCHNITZEL NACH JÄGERART MIT PILZ-RAHMSAUCE, KARTOFFELN & BEILAGENSALAT**

28g Eiweiß | 61g Kohlenhydrate | 26g Fett

WEIZEN | GLUTEN | SOJA | LAKTOSE | MILCH | SENF | SELLERIE

**599 kcal | 5 BE**

**K7 SCHWEINEGESCHNETZELTES IN PILZ-SPECK\*-RAHMSAUCE MIT KARTOFFELPÜREE**

32g Eiweiß | 36g Kohlenhydrate | 24g Fett

MILCH | LAKTOSE | SELLERIE

**496 kcal | 3 BE**

\*Mit Konservierungsstoff & Antioxidationsmittel

**K8 SCHWEINEMEDAILLONS IN BRAUNER RAHMSAUCE MIT SPECK\*-BOHNEN & KARTOFFELN**

30g Eiweiß | 47g Kohlenhydrate | 15g Fett

MILCH | LAKTOSE | GLUTEN | WEIZEN | SOJA

**458 kcal | 4 BE**

\*Mit Konservierungsstoff & Antioxidationsmittel

100% **K9 VIKTORIABARSCHFILET IN DILLSAUCE MIT BLUMENKOHL & SALZKARTOFFELN**

23g Eiweiß | 38g Kohlenhydrate | 6g Fett

FISCH | MILCH | LAKTOSE | SELLERIE

**310 kcal | 3 BE**

## HEALTHY

100% **H1 LACHSFILET MIT KARTOFFELPÜREE & RAHM-BLATTSPINAT**

19g Eiweiß | 34g Kohlenhydrate | 13g Fett

MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | FISCH

**336 kcal | 3 BE**

100% **H2 PASTA IN CREMIGER SPINATSAUCE MIT LACHSFILET**

24g Eiweiß | 45g Kohlenhydrate | 14g Fett

WEIZEN | GLUTEN | MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | EI | FISCH

**418 kcal | 4 BE**

100% **H3 VIKTORIABARSCH MIT REIS & PAPRIKA-ZUCCHINI-GEMÜSE IN WÜRZIGER TOMATENSAUCE**

22g Eiweiß | 52g Kohlenhydrate | 14g Fett

WEIZEN | GLUTEN | SOJA | MILCH | LAKTOSE | FISCH

**430 kcal | 4 BE**

100% **H4 VIKTORIABARSCHFILET MIT KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF**

25g Eiweiß | 36g Kohlenhydrate | 14g Fett

MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | FISCH

**381 kcal | 3 BE**

100% **H5 LINSENEINTOPF MIT KAROTTE, BLATTSPINAT & GELBER BETE**

15g Eiweiß | 32g Kohlenhydrate | 12g Fett

MILCH | LAKTOSE | SELLERIE

**306 kcal | 3 BE**

100% **V6 KARTOFFEL-ZUCCHINIEINTOPF MIT LINSEN, TOMATE & ZWIEBELN**

15g Eiweiß | 44g Kohlenhydrate | 6g Fett

WEIZEN | GLUTEN | SOJA

**302 kcal | 4 BE**



100% **H7 LINSEN-TOMATENEINTOPF MIT KAROTTE, GELBER BETE & ERBSEN**

18g Eiweiß | 48g Kohlenhydrate | 7g Fett

GLUTEN | WEIZEN | SOJA

**338 kcal | 4 BE**



100% **H8 REIS MIT GEMÜSE & PORTOBELLO-PILZEN AUF THAILÄNDISCHE ART**

16g Eiweiß | 85g Kohlenhydrate | 18g Fett

MILCH | LAKTOSE | WEIZEN | GLUTEN | SOJA | SCHALENFRUCHT

**574 kcal | 7 BE**

100% **H6 ASIA-NUDELN MIT GEMÜSE & RINDFLEISCHSTREIFEN**

34g Eiweiß | 123g Kohlenhydrate | 16g Fett

MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | SENF | WEIZEN | GLUTEN

SOJA | SCHALENFRUCHT | EI

**802 kcal | 10 BE**

## 100% NATUR

100%



Die mit dem **100%** Natur-Label gekennzeichneten Gerichte kommen vollständig ohne Zusatzstoffe aus!

Alle veganen Gerichte sind mit dem -Symbol gekennzeichnet.

# MITTAGESSEN

## MODERN

100%

### M1 PASTA IN CREMIGER PILZ-KÄSESAUCE & SCHWEINEFILET

36g Eiweiß | 47g Kohlenhydrate | 20g Fett  
WEIZEN | GLUTEN | MILCH | LAKTOSE | EI | SELLERIE  
**522 kcal | 4 BE**

100%

### M2 CURRY-DAL MIT REIS & VIKTORIABARSCHFILET

26g Eiweiß | 50g Kohlenhydrate | 7g Fett  
MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | SENF | FISCH  
**400 kcal | 4 BE**

100%

### M3 ERBSEN-REIS MIT KAROTTE & SCHWEINEMEDAILLONS IN RAHMSAUCE

34g Eiweiß | 63g Kohlenhydrate | 11g Fett  
WEIZEN | GLUTEN | MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | SOJA  
**492 kcal | 5 BE**

100%

### M4 PASTA MIT HÄHNCHENBRUST IN TOMATEN-PAPRIKASAUCE

34g Eiweiß | 53g Kohlenhydrate | 13g Fett  
MILCH | LAKTOSE | GLUTEN | WEIZEN | EI | SOJA  
**485 kcal | 4 BE**

100%

### M5 HÄHNCHEN-CURRY MIT REIS, PAPRIKA & ERBSEN

32g Eiweiß | 61g Kohlenhydrate | 4g Fett  
MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | SENF  
**435 kcal | 5 BE**

100%

### M6 HÄHNCHENCURRY MIT BROKKOLI & KARTOFFELN

28g Eiweiß | 54g Kohlenhydrate | 6g Fett  
MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | SENF  
**411 kcal | 5 BE**

## VEGETARISCH

100%

### V1 PASTA MIT PILZEN & GEMÜSE AN TOMATENSAUCE

27g Eiweiß | 121g Kohlenhydrate | 12g Fett  
GLUTEN | WEIZEN | SOJA | EI  
**708 kcal | 10 BE**

100%

### V2 NUDELN MIT BLUMENKOHL IN CREMIGER KÄSESAUCE

32g Eiweiß | 100g Kohlenhydrate | 26g Fett  
MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | EI | GLUTEN  
**761 kcal | 8 BE**

100%

### V3 CURRY-TOMATEN-DAL MIT ROTEN ZWIEBELN & REIS

14g Eiweiß | 74g Kohlenhydrate | 8g Fett  
MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | SENF  
**446 kcal | 6 BE**

100%

### V4 COUSCOUS-GEMÜSEPFANNE MIT GELBER BETE & PILZEN

18g Eiweiß | 88g Kohlenhydrate | 12g Fett  
WEIZEN | GLUTEN | SOJA | SCHALENFRUCHT  
**548 kcal | 7 BE**



100%

### V5 COUSCOUS-GEMÜSECURRY MIT SÜSSKARTOFFELN & BROKKOLI

11g Eiweiß | 89g Kohlenhydrate | 14g Fett  
GLUTEN | WEIZEN | MILCH | LAKTOSE | SELLERIE | SENF | SOJA  
SCHALENFRUCHT  
**554 kcal | 7 BE**

100%

### V7 MILCHREIS MIT ZIMT & ZUCKER

13g Eiweiß | 85g Kohlenhydrate | 5g Fett  
MILCH | LAKTOSE  
**435 kcal | 7 BE**

## SUPPEN

100%

### U1 RINDFLEISCHSUPPE MIT MARKKLÖSCHEN & EIERSTICH

24g Eiweiß | 16g Kohlenhydrate | 14g Fett  
LAKTOSE | MILCH | EI | GLUTEN | WEIZEN | SOJA | SELLERIE | SENF  
**291 kcal | 1 BE**

100%

### U2 KLARE SUPPE MIT EIERSTICH & GEMÜSEEINLAGE

8g Eiweiß | 21g Kohlenhydrate | 4g Fett  
SELLERIE | SENF | EI | MILCH | LAKTOSE  
**163 kcal | 2 BE**

### K2 KARTOFFEL-BOHNENSUPPE MIT GEFLÜGELBOCKWURST\*

13g Eiweiß | 36g Kohlenhydrate | 13g Fett  
WEIZEN | GLUTEN | SOJA  
**328 kcal | 3 BE**

\*Mit Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel & Phosphat

## GEMÜSESALATE

100%

### S1 LINSENSALAT MIT FRISCHEM BLATTSPINAT

12g Eiweiß | 30g Kohlenhydrate | 34g Fett  
SENF  
**478 kcal | 3 BE**



100%

### S2 WARMER SÜSSKARTOFFELSALAT MIT ERBSEN & PILZEN

12g Eiweiß | 59g Kohlenhydrate | 27g Fett  
SENF  
**531 kcal | 5 BE**



## BLATTSALATE

100%

### S3 FRISCHER EISBERGSALAT MIT RADICCHIO, PILZEN & GELBER BETE

4g Eiweiß | 13g Kohlenhydrate | 1g Fett  
SCHALENFRUCHT  
**80 kcal | 1 BE**



100%

### S4 FRISCHER EISBERGSALAT MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

24g Eiweiß | 13g Kohlenhydrate | 3g Fett  
SCHALENFRUCHT | WEIZEN | GLUTEN  
**178 kcal | 1 BE**

## WÄHLEN SIE IHR BEVORZUGTES DRESSING ZUM SALAT:

100%

### Y1 JOGHURT DRESSING

2g Eiweiß | 3g Kohlenhydrate | 7g Fett  
SENF | MILCH | LAKTOSE  
**79 kcal | 0 BE**

100%

### Y2 MISO DRESSING

2g Eiweiß | 5g Kohlenhydrate | 7g Fett  
MILCH | LAKTOSE | WEIZEN | GLUTEN | SOJA | SENF  
**93 kcal | 1 BE**

100%

### Y3 ESSIG & ÖL DRESSING

1g Eiweiß | 3g Kohlenhydrate | 10g Fett  
SENF | GLUTEN | WEIZEN | SOJA | SELLERIE  
**109 kcal | 0 BE**



## UNSER VERPFLEGUNGSKONZEPT

### FRÜHSTÜCK UND ABENDESSEN.

Unsere Servicemitarbeiter kommen mit dem Buffetwagen direkt bis vor Ihre Zimmertüre. Wenn Sie mobil sind, können Sie Ihr Frühstück und Abendessen direkt am Wagen zusammenstellen lassen. Ansonsten fragen unsere Servicekräfte Ihre Wunschkomponenten im Zimmer ab. Zum Frühstück bieten wir Körner- und Weizenbrötchen sowie Grau-, Weiß und Vollkornbrot an. Wählen Sie dann nach Belieben Wurst, Käse, Tomaten, Gurken oder süße Aufstriche aus. Runden Sie das Frühstück mit einem Extra Ihrer Wahl ab: egal ob ein hart gekochtes Ei, Obst oder Crunchy Müsli. Zum Abendessen servieren wir einen frisch zubereiteten Rohkostsalat.

### MITTAGESSEN.

Auf Ihrem Frühstückstablett finden Sie täglich einen Bestellzettel für Ihr Wunschgericht. Bitte wählen Sie aus der Speisekarte aus und tragen Sie die Nummer des Gerichtes ein. Damit wir Ihre persönlichen Daten schützen können, tragen Sie bitte nur die Zimmernummer und die Lage Ihres Bettes ein. So können unsere Servicekräfte das Wunschgericht leicht zuordnen und richtig servieren. Wenn Sie besondere Anforderungen haben, vermerken Sie dies einfach im Bemerkungsfeld. Unsere Küche wird dann Ihre Vorlieben berücksichtigen. Zu jedem Mittagessen servieren wir ein frisch zubereitetes Dessert. Sollte Ihr behandelnder Arzt zustimmen, dass Sie Ihre Mahlzeiten in der Cafeteria einnehmen dürfen, ergänzen Sie bitte noch die Wunschzeit, abhängig von Ihrem Behandlungsplan.

## KOMPONENTENTAUSCH

Wir stellen uns auf ihre Wünsche ein.

Sollten sie Zutaten nicht mögen oder nicht gut vertragen, tauschen sie diese doch einfach aus. Vermerken Sie im Bemerkungsfeld Ihres Bestellzettels einfach welche Zutat wir durch Ihre Wunschzutat austauschen sollen.

Unsere Küche wird Ihre Vorlieben dann berücksichtigen.

In den folgenden Kategorien können Sie ihre Komponenten tauschen:

FLEISCH & FISCH	GEMÜSE	SÄTTIGUNGSBEILAGE	SAUCE
RINDERBRATEN	KAROTTE	KARTOFFELN	BRAUNE SAUCE
HÄHNCHENBRUST	GELBE BETE	KARTOFFELPÜREE	HELLE SAUCE
SCHWEINEFILET	ZWIEBEL	LINSEN	BRATENSAUCE
GEFLÜGELBOCKWURST	PILZE	REIS	DUNKLE RAHMSAUCE
VIKTORIABARSCH	BOHNEN	NUDELN	HELLE RAHMSAUCE
SCHWEINESCHNITZEL	ERBSEN	SÜSSKARTOFFEL	CURRYSAUCE
MINI-FRIKADELLEN (SCHWEIN)	PAPRIKA	COUSCOUS	ASIATISCHE SAUCE
	BLUMENKOHL		TOMATENSAUCE
	BROKKOLI		DILLSAUCE
	ZUCCHINI		
	BLATTSPINAT		