



Speise- und Getränkekarte

Wir wünschen guten Appetit!

Unsere Küche bietet Ihnen ein reichhaltiges und vollwertiges Verpflegungsangebot. Neueste ernährungsphysiologische Erkenntnisse werden bei der Auswahl der Produkte, der Zusammenstellung der Menüs und der Zubereitung der Speisen berücksichtigt.

Frühstück und Abendessen können Sie aus zahlreichen Komponenten auswählen. Zum Mittagessen bieten wir Ihnen drei Menüs zur Auswahl an.

Am ersten Tag Ihres stationären Aufenthaltes wird das Essen für Sie automatisch zusammengestellt. In der Folge besucht Sie täglich bis 12.00 Uhr eine Verpflegungsassistentin, um Ihre Essenswünsche für den nächsten Tag zu erfragen.

Es wäre schön, wenn Sie sich schon frühzeitig Gedanken über Ihre Essenswünsche machen und Ihre Wahl bereits getroffen haben, wenn die Verpflegungsassistentin zu Ihnen kommt. Sollten Sie zum Zeitpunkt der Essenserfragung nicht in Ihrem Zimmer sein, wird sie es zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal versuchen oder Ihnen das Tagesmenü bestellen.

Für Patienten, die eine ärztlich verordnete Diät einhalten müssen, sind die Wahlmöglichkeiten leider eingeschränkt.

Produktionstechnische und strenge hygienische Anforderungen verpflichten uns, Ihnen das Abendessen stark gekühlt zu servieren. Bitte haben Sie Verständnis hierfür, denn Ihre Sicherheit ist für uns oberstes Gebot. Wenn Sie das Tablett jedoch einige Minuten aufgedeckt stehen lassen, sind die Speisen angenehm temperiert und entfalten Aroma und Geschmack.

Ihre Wünsche und Anregungen teilen Sie bitte der Verpflegungsassistentin mit.

Wir wünschen Ihnen eine baldige Genesung und guten Appetit.

Ihr Küchenteam

Legende der Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide

a¹ Weizen

a² Roggen

a³ Gerste

a⁴ Hafer

a⁵ Dinkel

a⁶ Kamut

a⁷ Hybridstämme

b = Krebstiere

c = Eier

d = Fisch

e = Erdnüsse

f = Soja

g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Lactose)

h = Schalenfrüchte

h¹ Mandel

h² Haselnuss

h³ Walnuss

h⁴ Cashew

h⁵ Pecannuss

h⁶ Paranuss

h⁷ Pistazie

h⁸ Macadamianuss

i = Sellerie

j = Senf

k = Sesamsamen

l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

m = Lupinen

n = Weichtiere

Legende der Zusatzstoffe:

1 = gewachst

2 = mit Farbstoff

3 = mit Phosphat

4 = mit Süßungsmittel/ Süßungsmittel

5 = mit Antioxidationsmittel

6 = mit Geschmacksverstärker

7 = mit Konservierungsstoff

8 = geschwefelt

9 = geschwärtzt

10 = enthält Phenylalaninquelle

11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

12 = chininhaltig

Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Gem. Allergenkennzeichnungsverordnung werden hier nur unverpackte Speisen und Getränke deklariert, Lebensmittel in Originalverpackungen sind auf der Verpackung deklariert!

Weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Verpackung, ...) trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

FRÜHSTÜCK

<u>Backwaren</u>	KH/Stück	<u>Getränke</u>	KH/Portion
Weizenbrötchen ^{a¹,a²}	27 g KH	Kaffee	
Roggenbrötchen ^{a¹,a²}	34 g KH	Entkoffeinerter Kaffee	
		Milch 250 ml ^g	12 g KH
		Kakao 250 ml ^g	32 g KH
<u>Brot</u>	KH/Scheibe	Schwarzer Tee	
Roggenbrot ^{a¹,a²}	18 g KH	Pfefferminztee	
Vollkornbrot ^{a¹,a²,a⁴,f,k}	15 g KH	Fencheltee	
Mischbrot ^{a¹,a²}	18 g KH	Kamillentee	
Weißbrot ^{a¹}	10 g KH	Früchtetee	
Knäckebrot ^{a¹,a²,a⁴}	5 g KH		
Zwieback ^{a¹,f,m}	7 g KH		
Dinkelbrot ^{a¹,a²,a⁵,g}			
ohne Rinde	18 g KH	Zucker	
Mischbrot ^{a¹,a²}		Süßstoff ^{4,g}	
ohne Rinde	16 g KH	Kaffeesahne ^g	
<u>Streichfette</u>			
10 g Diätmargarine			
20 g Butter ^g			
<u>Brotbeläge</u>	KH/Portion		
Konfitüre	15 g KH		
Konfitüre ⁴			
zuckerreduziert	7 g KH		
Honig	15 g KH		
Nuss-Nougat-Creme	11 g KH		
Geflügellyoner ^{5,6,7,i}			
Salamি ^{2,4,5,6,7,10}			
Kochschinken ^{3,5,7,10}			
Feine Schmierwurst ^{5,6,7,i,j,f}			
Butterkäse ^{2,7,12,g}			
Edamer ^g			
Schmelzkäse natur ^g			
Quark natur ^g			
Lactosefreier Käse ^g			



MITTAGESEN

Zum Mittagessen bieten wir Ihnen drei Menüs zur Auswahl an. Orientieren Sie sich bitte am Speiseplan, der in jedem Zimmer aushängt. Sie können entweder ein komplettes Menü wählen oder sich aus den einzelnen Komponenten ein eigenes Menü zusammenstellen.

Menü 1	Vollkost
Menü 2	angepasste Vollkost
Menü 3	Vegetarisch

Zwischenmahlzeit Diabetiker

Fruchtmus ^{4,5}	15 g KH	Naturjoghurt	6 g KH
Kuchen	16 g KH	Fruchtmus fettarm	12 g KH
		Lactosefrei	19 g KH



GastroServ Catering GmbH
Vaubanstr. 25
66740 Saarlouis

Ihr kleiner, aber feiner saarländischer
Caterer - seit 1996 erfolgreich für Sie tätig!

*Nährwerte aus dem Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)

*KH = Kohlenhydrate

ABENDESSEN

<u>Backwaren</u>	KH/Scheibe	<u>Getränke</u>	KH/Portion
Roggenbrot ^{a¹,a²}	18 g KH	Entkoffeinerter Kaffee	
Vollkornbrot ^{a¹,a²,a⁴,f,k}	15 g KH	Milch 250 ml ^g	12 g KH
Mischbrot ^{a¹,a²}	18 g KH	Kakao 250 ml ^g	32 g KH
Weißbrot ^{a¹}	10 g KH	Schwarzer Tee	
Knäckebrot ^{a¹,a²,a⁴}	5 g KH	Pfefferminztee	
Zwieback ^{a¹,f,m}	7 g KH	Fencheltee	
Dinkelbrot ^{a¹,a²,a⁵,g}		Kamillentee	
ohne Rinde		Früchtetee	
Mischbrot ^{a¹,a²}			
ohne Rinde	18 g KH		
	16 g KH		

Getränkezutaten

Zucker
Süßstoff ^{4,g}
Kaffeesahne ^g

Zwischenmahlzeiten

Fleischkäse ^{3,5,6,7,f,i,j}	
Lyoner ^{3,5,6,7,i,j}	
Salami ^{2,4,5,6,7,10}	
Geflügelbierschinken ^{2,3,5,6,7,i}	
Geflügellyoner ^{5,6,7,i}	
Kalbsleberwurst ^{2,3,4,5,6,7}	
Senf	
Gouda ^{2,7,12,g}	
Emmentaler ^g	
Schmelzkäse natur ^g	

Breie

Frischkäse ^g	
Konfitüre	17 g KH
Konfitüre ⁴	
zuckerreduziert	7 g KH
Honig	15 g KH
Vegetarische Pastete	
Lactosefreier Käse ^g	

Suppen + Brühe

Cremesuppe ^{1,g}	
Klare Brühe ⁱ	24 g KH