



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 Konservierungsmittel

8 = geschwefelt

9 = geschwärzt

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!

Wir 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

| Backwaren | KH/Stück | Getränke | KH/Portion |
|------------------------------------------|------------|---------------------------|------------|
| Weizenbrötchen ^{a¹, a²} | 27 g KH | Kaffee | |
| Roggenbrötchen ^{a¹, a²} | 34 g KH | Entkoffeinierter Kaffee | |
| | | Milch 250 ml ^g | 12 g KH |
| | | Kakao 250 ml ^g | 32 g KH |
| | | Schwarzer Tee | |
| | | Pfefferminztee | |
| | | Fencheltee | |
| | | Kamillentee | |
| | | Früchtete | |
| Brot | KH/Scheibe | Getränkezutaten | |
| Roggenbrot ^{a¹, a²} | 18 g KH | Zucker | |
| Vollkornbrot ^{a¹, a², a⁴, f, k} | 15 g KH | Süßstoff ^{4, g} | |
| Mischbrot ^{a¹, a²} | 18 g KH | Kaffeesahne ^g | |
| Weißbrot ^{a¹} | 10 g KH | | |
| Knäckebrot ^{a¹, a², a⁴} | 5 g KH | | |
| Zwieback ^{a¹, f, m} | 7 g KH | | |
| Dinkelbrot ^{a¹, a², a⁵, g} | | | |
| ohne Rinde | 18 g KH | | |
| Mischbrot ^{a¹, a²} | | | |
| ohne Rinde | 16 g KH | | |

| Streichfette | Zwischenmahlzeiten | KH/Portion |
|--------------------------|----------------------------------|------------|
| 10 g Diätmargarine | Fruchtmus ^{4, 5} | 15 g KH |
| 20 g Butter ^g | Frischobst ^{saisonal} | 12 g KH |
| | Fruchtjoghurt ^{fettarm} | 12 g KH |
| | Naturjoghurt | 7 g KH |
| | Joghurt ^{lactosefrei} | 22 g KH |

| Brotbeläge | 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} | |
| Salami ^{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 | |

| Suppen + Brühe | KH/Portion |
|----------------------------|------------|
| Cremesuppe ^{g, i} | 24 g KH |
| Klare Brühe ⁱ | |



MITTAGESSEN

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 | Fruchtjoghurt ^{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

| Backwaren | KH/Scheibe | Getränke | KH/Portion |
|------------------------------------------|------------|---------------------------|------------|
| Roggenbrot ^{a¹, a²} | 18 g KH | Entkoffeinierter 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 | 18 g KH | Früchtete | |
| Mischbrot ^{a¹, a²} | | | |
| ohne Rinde | 16 g KH | | |

| Streichfette | Getränkezutaten |
|--------------------------|--------------------------|
| 10 g Diätmargarine | Zucker |
| 20 g Butter ^g | Süßstoff ^{4, g} |
| | Kaffeesahne ^g |

| <u>Brotbeläge</u> | KH/Portion | <u>Zwischenmahlzeiten</u> | |
|----------------------|---------------|---------------------------|---------------------|
| Fleischkäse | 3,5,6,7,f,i,j | Fruchtmus | 4,5 15 g KH |
| Lyoner | 3,5,6,7,i,j | Frischobst | saisonal 12 g KH |
| Salami | 2,4,5,6,7,10 | Fruchtjoghurt | fettarm 12 g KH |
| Geflügelbierschinken | | Naturjoghurt | 7 g KH |
| 2,3,5,6,7,i | | Joghurt | lactosefrei 22 g KH |

| Breie | KH/Portion |
|---------------------------------|------------|
| Friskäse ^g | |
| Konfitüre | 17 g KH |
| Konfitüre ⁴ | |
| zuckerreduziert | 7 g KH |
| Honig | 15 g KH |
| Vegetarische Pastete | |
| Lactosefreier Käse ^g | |
| Schokoladenbrei ^{g, 4} | 24 g KH |
| Haferbrei ^{a⁴, g, 4} | 19 g KH |
| Fruchtmus ^{4, 5} | 15 g KH |
| Pudding ^{a¹, g, 2} | 20 g KH |
| Haferbrei ^{a⁴} | 19 g KH |

| Suppen + Brühe | KH/Portion |
|----------------------------|------------|
| Cremesuppe ^{i, g} | 24 g KH |
| Klare Brühe ⁱ | |