

Speisekarte für  
Wahlleistungspatienten



## Wir wünschen Ihnen guten Appetit

Sehr geehrter Damen und Herren,  
liebe Patienten,

lassen Sie sich von unserem Küchen-Team verwöhnen. Wir haben für Sie eine umfangreiche Speisenauswahl mit köstlichen Gerichten vorbereitet. Ob süß, herzhaft, vegetarisch oder gemischt: Sie erhalten täglich ein zusätzliches Angebot mit hochwertigen saisonalen Highlights und regionalen Zutaten.

Wir legen großen Wert auf eine gesunde Küche und bereiten für Sie die Speisen mit vielen frischen Zutaten schonend zu. Unsere Küche verwendet ausschließlich Fleisch aus kontrollierter Aufzucht aus Deutschland und Obst und Gemüse aus der Region.

Sie können sich Ihre Mahlzeiten selbst zusammensustellen oder unsere speziellen Arrangements wählen. Unser geschultes Service-Team berät Sie bei der Auswahl und nimmt gerne Ihre Wünsche für den nächsten Tag entgegen.

Wir freuen uns, Ihnen Ihre Essenswünsche zu erfüllen.

Für Ihren Aufenthalt in unserem Hause wünschen wir Ihnen alles Gute und baldige Genesung.



Patrick Jenrich  
Küchenleitung



Für einen guten Start in den Tag!  
Bitte wählen Sie aus unserem Angebot  
und denken Sie auch an ein warmes  
oder erfrischendes Getränk.



## Frühstücksangebot

Frisch vom Bäcker  
Roggenbrötchen 16,aw,ar,ag  
Milchbrötchen 16,aw,ag,c,g  
Kürbiskernbrötchen  
12,16,aw,ar,ag,ah,f,k  
rustikales Landbrot aw,ar,ag  
Bio-Dinkel-Vollkornbrot ar,ad  
kräftiges Mehrkornbrot aw,ar,ag,ah  
Buttercroissant 12,aw,c,g

Wurst- und Käseauswahl  
Corned Turkey 1,2,12,i  
geräucherte Putenbrust 1,2,16  
Lachsschinken 1,2,16  
Serranoschinken 1,2  
Pfeffersalami 1,2,12  
Mittelalter Gouda g  
Maasdamer 12,g  
Brie g  
Blauschimmelkäse g  
Emmentaler 12,g  
Premium Frischkäse natur g  
Premium Frischkäse mit Kräutern,  
Pfeffer oder Ananas g  
Premium Kräuterquark g

Brotaufstrich  
Premium Butter g  
Premium Margarine 12

Süßes  
Premiumkonfitüre der Sorte:  
Aprikose  
Erdbeer  
Johannisbeer rot/schwarz  
Sauerkirsch  
Waldfrucht

Pflaumenmus  
Nutella  
Premium Honig

Extras  
saisonale Obstauswahl  
Bircher Müsli ag,ah,hm,hh  
Premium Naturjoghurt g

gekochtes Ei c  
Rührei  
■ natur c,g,i  
■ mit Schinken 1,2,16,c,g,i



# Mittagsmenüs

## Vorspeisen

Cremsuppe  
aus frischem Gemüse g,i  
Wir beraten Sie gerne über das  
saisonale Angebot.

Antipastiauswahl 1,2,5,12,15,c,d,g,j,n  
mit frisch gebratenem Gemüse  
Tomate-Mozzarella und Pesto  
sowie Pollo Tonnato

Feldsalat mit Croûtons aw  
und Kartoffel-Dressing 1,5,j

Rucolasalat mit Parmesanspänen 1,c,g  
und Balsamico-Dressing 2,12,j,n

Bunter Blattsalat mit Kirschtomate  
und Vinaigrette 2,j,n

## Hauptgänge

Rheinischer Sauerbraten i,j  
mit Rosinensauce 12,aw,i,j,n  
und Apfelrotkohl 1,5,12,aw  
dazu Kartoffelklöße 2,g,i

Wiener Tafelspitz i  
mit Meerrettichsauce 2,5,16,g,n  
und Butterwirsing 12,g  
dazu Bouillonkartoffeln i

Rahmgeschnetztes Züricher Art  
vom Schwein aw,g  
mit französischen Erbsen 1,2,16,aw,i,j  
und Butterspätzle 1,12,aw,c

Rotbarschfilet 16,aw,d,i,j  
mit Zitronenbittersauce 16,g  
Kartoffelstampf 1,12,g  
und Feldsalat

Poulardenbrust j  
mit Gefügeljus aw  
und Leipziger Allerlei g  
dazu Gnocchi c,g

Geschnetztes vom Hähnchen  
Gärtnerinnen Art aw,g  
dazu Basmatireis g,i

Königsberger Klopse vom Kalb  
12,16,aw,ar,ag,c,d,g  
mit Kapernapfelsauce 16,g  
und geschmorter Rote Bete  
dazu wahlweise Jasminreis g,i  
oder Butterkartoffeln g

Saltimbocca vom Kabeljau 1,2,d  
mit Tomatensugo 1,5,c,g,i,  
Tagliatelle 12,aw,d  
Rucolasalat mit Parmesanspänen 1,c,g  
und Balsamico-Dressing 2,12,j,n

Kohlrabi-Möhreneintopf 2,16,g,i  
mit Kalbs-Zucchini-Hackbraten  
12,16,aw,ar,ag,c,g,i

Hausgemachte Ravioli  
mit Birne und Walnuss 1,aw,c,g,hw  
dazu Estragon-Traubensauce 16,g

Reibekuchen aw,ah,c  
mit Apfelkompott 2  
Schwarzbrot ar  
und Butter g

Pesto-Spaghetti  
mit schwarzen Oliven  
Kirschtomaten 1,15,aw,c,g  
gerösteten Pinienkernen  
und gehobtem Parmesan 1,c,g  
dazu Rucola

Salat der Saison  
auf Wunsch mit:

- Geflügel 2,5,12,15,aw,c,f,i
  - Thunfisch c,d,f
  - Ziegenkäse g
  - Essig-Öl-Dressing 1,5,j
  - Joghurt-Dressing g
  - Cocktail-Dressing 1,2,5,12,c,g,i,j,n
- dazu rustikales Landbrot aw,ar

## Nachtisch

Bitte wählen Sie aus unserem  
hausgemachten Dessertangebot:

Bayrisch Creme 12,g

Fruchtquarkspeise 2,12,g

Frischer Obstsalat 2

Panna Cotta mit Mangomark 16,g

## Nachmittags

Kuchen zum Nachmittagskaffee  
täglich frische Auswahl



Guten Appetit!

Unsere abwechslungsreiche Menüauswahl für  
jeden Geschmack. Wir beraten Sie gerne.



# Abendauswahl

Frisch vom Bäcker  
Bio-Dinkel-Vollkornbrot ar,ad  
kräftiges Mehrkornbrot aw,ar,ag,ah  
rustikales Landbrot aw,ar,ag

Wurst- und Käseauswahl  
Corned Turkey 1,2,12,i  
geräucherte Putenbrust 1,2,16  
Lachsschinken 1,2,16  
Serranoschinken 1,2  
Pfeffersalami 1,2,12  
Mittelalter Gouda g  
Maasdamer 12,g  
Brie g  
Blauschimmelkäse g  
Emmentaler 12,g  
Premium Frischkäse natur g  
Premium Frischkäse mit Kräutern,  
Pfeffer oder Ananas g  
Premium Kräuterquark g

Brotaufstrich  
Premium Butter  
Premium Margarine

Süßes  
Premiumkonfitüre der Sorte:  
Aprikose  
Erdbeer  
Johannisbeer rot/schwarz  
Sauerkirsch  
Waldfrucht

Pflaumenmus  
Nutella  
Premium Honig

Suppenauswahl  
Bouillon aw,c,g,i  
mit Eierstich c,g,i

Gemüsecremesuppe  
der Saison  
aw,ar,ag

Herzhafte Snacks  
Gewürzgurke 1,5

Bunter Kartoffelsalat 12,aw,c,j

Nudelsalat mit  
Mayonnaise 1,2,12,aw,c,g,j

Kleine Frikadellen aw,c

Fisch-Snacks  
Heringsalat nach  
Hausfrauen Art 5,15,aw,c,d,g

Feiner Räucherlachs 15,d,g  
mit Meerrettich 2,g,n

Frisch aus dem Garten  
Tomate  
Rohkost mit Dip g

Salat der Saison  
auf Wunsch mit:

- Geflügel 2,5,12,15,aw,c,f,i
- Thunfisch c,d,f
- Ziegenkäse g
- Essig-Öl-Dressing 1,5,j
- Joghurt-Dressing g
- Cocktail-Dressing 1,2,5,12,c,g,i,j,n  
dazu rustikales Landbrot aw,ar

Insalata Caprese  
Tomatenscheiben mit Mozzarella 9  
und Pesto

Ziegenkäse mit Feigensenf  
Walnüssen und Trauben 2,12,g,hw,j,n



Frisch. Regional. Gesund.  
Stellen Sie sich Ihr Abendbrot nach  
Ihren Vorlieben zusammen.

## Getränke und Snacks

Kaffeespezialitäten  
aus dem Vollautomaten

Teespezialitäten

Rooibos  
Grüntee  
English Ceylon  
Apfel-Frucht  
Pfefferminz  
Kamille  
Fenchel-Anis-Kümmel

Kalte Getränke

Apfelsaft  
Orangensaft  
Apfelschorle  
Orangenlimonade 2,12  
Zitronenlimonade 2  
Cola 12

Snacks

Snacks für Zwischendurch  
erhalten Sie auf Wunsch.  
Bitte sprechen Sie unser  
Service-Team an.

Müsli-Riegel aw,ag,ah,e,g  
Studentenfutter e,hm,hc  
Premium Fruchtjoghurt g



## Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

Enthält folgende Allergene:

a glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse  
aw Weizen  
ad Dinkel  
ar Roggen  
ag Gerste  
ah Hafer  
ak Kamut  
b Krebstiere und -erzeugnisse  
c Ei und -erzeugnisse  
d Fisch und -erzeugnisse  
e Erdnüsse und -erzeugnisse  
f Sojabohnen und -erzeugnisse  
g Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose)  
h Schalenfrüchte und -erzeugnisse  
hm Mandeln  
hh Haselnüsse  
hw Walnüsse  
hc Cashewnüsse  
hpe Pecannüsse  
hpa Paranüsse  
hpi Pistazien  
hma Macadamianüsse  
i Sellerie und -erzeugnisse  
j Senf und -erzeugnisse  
k Sesamsamen und -erzeugnisse  
n Schwefeldioxid/Sulfid  
l Lupine und -erzeugnisse  
m Weichtiere und -erzeugnisse

Enthält folgende Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoff  
2 Antioxidationsmittel  
5 Süßungsmittel  
10 enthält eine Phenylalaninquelle  
11 kann bei übermäßigem Verzehr  
abführend wirken  
12 Farbstoff  
13 geschwefelt  
14 gewachst  
15 geschwärzt  
16 Phosphat

Neben Mineralwasser finden Sie eine Auswahl  
an erfrischenden Getränken für Sie und  
Ihre Gäste in der Minibar auf Ihrem Zimmer  
und in der Kaffee-Lounge.

Diese Produktinformationen wurden mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Diese Informationen erhalten wir von unseren Lieferanten und/oder Herstellern der Produkte. Eine Garantie über Vollständigkeit oder Richtigkeit dieser Informationen kann von uns nicht übernommen werden. Nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Spuren allergener Bestandteile seitens der Vorlieferanten oder der Herstellung sind nicht auszuschließen.

