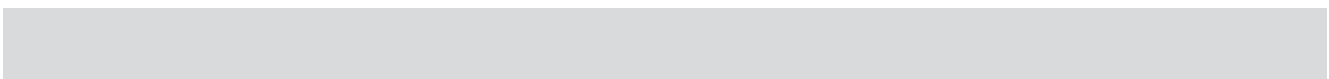




Guten Appetit.

**Sie haben
die Wahl**





Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- mit Pistazien
- Putensalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Edamer
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Fitnesssalat | Kräuterquark mit Schwarzbrot | Glasnudelsalat mit Räuchergarnele

Hauptgerichte

Beilagen

Gemüse | Salat

1	- Spaghetti Bolognese vom Rind mit Parmesan		- Gemischter Salat
2	● - Vegetarische Ravioli mit Peperonata		- Blattsalat
3	● - Geflügelroulade mit Rahmsoße	- Reis	- Erbsen und Möhren
4	- Schweinenacken-Braten mit Zwiebel-Senfsoße	- Salzkartoffeln	- Filderkraut
5	- Veganes Süßkartoffel-Kichererbsen-Ragout		
6	- Mit Gemüse gefüllter Fischwickel	- Salzkartoffeln	- Möhrenrohkost
7	- Hokifilet mit Kräutercreme	- Reis	- Erbsen und Möhren
8	- Rinderschmorbraten nach Burgunderart	- Salzkartoffeln	- Erbsen und Möhren
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Fruchtdessert Waldfrucht | Creme Café Latte | Aprikosenpudding

Gebäck Käsekuchen | Pflaumesandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügeljagdwurst
- Plockwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomate
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Tomaten-Quinoasalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelbierschinken
- Pfeffersalami
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Rahmgurkensalat | Green Valley Buchweizensalat | Eingelegter Schafskäse

Hauptgerichte

Beilagen

Gemüse | Salat

1	- Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst		
2	● - Allgäuer Käsespätzle mit Käsesoße		- Gemischter Salat
3	● - Seelachsfilet mit Kräutersoße	- Kartoffeln	- Gemischter Salat
4	- Hähnchenkeule provencialisches	- Cous Cous	- Ratatouille
5	- Lachsfilet BBQ mit Tomatensalsa	- Cous Cous	- Letschogemüse
6	- Wildragout in Preisselbeersoße	- Kartoffeln	- Möhrengemüse
7	- Schweinefilet mit Dijon Senf Champignons	- Spätzle	- Gemischter Salat
8	- Rinderroulade nach Hausfrauen Art	- Rosmarinkartoffeln	- Möhrengemüse
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Buttermilchdessert Mango | Blaubeerquark | Stracciatellacreme

Gebäck Apfeltasche | Rhabarbersandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Champignon-Lyoner
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Edamer
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomate
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Perlcouscous Salat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelschinkenwurst
- Geflügelsalami
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Sahneschmelz

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Tomaten-Quinoasalat | Bulgursalat mit Linsen | Käsesalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Köfte mit Ajvarsoße	- Djuvecreis	- Krautsalat
2	● - Tortellini in Gemüsesoße		- Gemischter Salat
3	● - Gedünstete Hähnchenbrust mit leichter Geflügelrahmssoße	- Petersilienkartoffeln	- Buntes Karottengemüse
4	- Rindergulasch auf ungarische Art	- Nudeln	- Gurkensalat
5	- Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, Paprikasoße	- Reis	- Gemischter Salat
6	- Dorschfilet gebacken, Kräuterdip	- Schmorchen	- Gurkensalat
7	- Maishähnchen in Rotweinjus	- Schmorchen	- Pfannengemüse
8	- Hähnchenspieß mit grüner Thai-Currysoße	- Reis	- Karottengemüse
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Vanillecreme | Rote Grütze | Limettencreme

Gebäck Rosinenschnecke | Mandarinenschmandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelfleischkäse
- Katenrauch
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Sahneschmelz

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrötchen
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomate
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Risoni Reissalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Putenschinken
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Chillikäse
- Camembertecke

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Getreide-Bohnensalat | Antipasti-Teller | Pilzsalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Zwiebelschnitzel vom Schwein	- Schupfnudeln	- Salat der Saison
2	● - Tagliatelle Spinaci mit mediterranem Gemüseragout		
3	● - Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse	- Gelber Reis	
4	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkraut
5	- Kabeljau mit Zitronen-Thymian-Soße	- Salzkartoffeln	- Bunter Salat
6	- Lachsforellenfilet in der Kräutermarinade	- Salzkartoffeln	- Blattsalat
7	- Filetgeschnetzeltes vom Ruhrtaler Landschwein	- Spätzle	- Gemischter Salat
8	- Linseneintopf mit einer Wurst		
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Schokopudding | Caramelcreme | Birne-Quitte-Mascarpone

Gebäck Stracciatellamuffin | Apfelschnitte

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelpaprikalyoner
- Putensalami
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Camembertecke

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomate
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Pickles

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Feine Cervelatwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Edamer
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Zucchini­salat | Lachs­spralinen | Thunfischsalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Wirsingroulade mit Specksoße	- Kartoffelstampf	
2	● - Gemüsefrikadelle auf Gemüse­mix, Dip	- Salzkartoffeln	- Gemischter Salat
3	● - Gefüllter Pangasius auf bunter Gemüse­soße	- Salzkartoffeln	- Bunter Salat
4	- Heringsstip nach Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Bohnen Duett
5	- Tagliatelle Spinaci mit mediterranem Gemüse­ragout und Parmesan		
6	- Gebratenes Zanderfilet an Senfsoße	- Salzkartoffeln	- Bohnen Duett
7	- Hähnchenbrust in Thai-Currysoße	- Reis	- Reis-Azukibohnensalat
8	- Schweinefilet mit Pfefferrahm	- Kartoffelgratin	- Blattsalat
9	- Mediterrane Gemüse­bowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Panna Cotta | Obstsalat | Frucht Grütze

Gebäck Zimtschnecke | Birneschokosandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Bierschinken
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Chillikäse
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomate
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Gabelrollmops

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelfleischkäse
- Plockwurst
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Schmelzkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Eingelegte Oliven, gefüllte Kirschpaprika

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Linseneintopf mit Bockwurst		
2	● - Vollkornpasta mit fruchtiger Sojabolognese		- Bunter Salat
3	● - Gemüsesuppe mit Geflügelwürstchen		
4	- Kretische Linsensuppe mit Lorbeer, Thymian und Zimt, dazu Minibrötchen		
5	- Bunter Salatteller mit Schafskäse		
6	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkohl
7	- Nasi Goreng		
8	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Buttermilchdessert Limette/Zitrone | Frucht-dessert Waldfrucht

Gebäck Zimtschnecke | Birneschokosandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Pfeffersalami
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Edamer
- Schmelzkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomate
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Krautsalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügeljagdwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Cubes vom Rauchlachs, Antipasti

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Rindfleischfrikadelle mit Bratensaft	- Kartoffeln	- Rahmwirsing
2	● - Bunt Gemüsecurry	- Reis	
3	● - Rindfleischstreifen nach Stroganoff Art	- Spätzle	- Broccoli
4	- Bunter Salat Teller mit Schafkäse, Oliven und Kürbiskernen, Vollwertbrötchen		
5	- Bunter Salatteller mit Schafskäse		
6	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkohl
7	- Nasi Goreng		
8	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Grießpudding | Schokomousse

Gebäck Nusschnitte | Aprikose-Quark

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Schinkenwurst
- Katenrauch
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomate
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Waldorfsalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.

„Gutes Essen bringt Leib und Seele wieder zusammen“

Sehr geehrter Gast der St. Elisabeth Gruppe,

uns liegt es am Herzen, Ihnen neben der bestmöglichen medizinischen Versorgung auch mit qualitativ hochwertigen Speisen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Das Team des Verpflegungsmanagements der St. Elisabeth Gruppe möchte mit einem abwechslungsreichen, ausgewogenen und vielfältigen Speiseplan seinen Teil dazu beitragen.

Wie bestelle ich?

Bei uns entscheiden Sie selbst, was Sie täglich essen und trinken. Den Speiseplan für die aktuelle Woche halten Sie bereits in der Hand. Aus den angebotenen Komponenten können Sie sich Ihre Mahlzeiten zusammenstellen. Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten, Allergien oder sonstige Besonderheiten den Mitarbeitern mit.

Wer berät mich?

Bei Beratungsbedarf oder anderen ernährungsspezifischen Fragen helfen Ihnen unsere Diät-Assistenten und Ernährungsberater gerne weiter. Sie erreichen sie unter den folgenden Telefonnummern:

St. Anna Hospital Herne,
Rheumazentrum Ruhrgebiet,
St. Marien Hospital Eickel:

Fon 0 23 25 - 986 - 55 06

Marien Hospital Herne:

Fon 0 23 23 - 499 - 58 16

Marien Hospital Witten:

Fon 0 23 02 - 173 - 30 39

Was muss ich beachten?

Leider lassen sich Zusatzstoffe nicht gänzlich vermeiden. Da wir jedoch nur ausgewählte und hochwertige Lebensmittel verarbeiten, kommen wir in den meisten Fällen gänzlich ohne Zusatzstoffe aus. Befragen Sie zu diesem Thema gerne bei der Bestellung unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Möchten Sie uns etwas mitteilen?

**So erreichen Sie uns bei Lob, Kritik
und Ihren Fragen:**

St. Anna Hospital Herne, Rheumazentrum Ruhrgebiet,
St. Marien Hospital Eickel:
Fon 0 23 25 - 986 - 55 09

Marien Hospital Herne:

Fon 0 23 23 - 499 - 57 48

Marien Hospital Witten:

Fon 0 23 02 - 173 - 33 80