



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 Möhrenrohkost | Farmersalat | Shrimpscocktail

Hauptgerichte

Beilagen

Gemüse | Salat

1	- Ribfrikadelle mit scharfer Soße	- Röstitaler	- Romanobohnen Mix
2	● - Vegane Köttbullar mit Rahmsoße	- Salzkartoffeln	- Paprikasalat
3	● - Rinderbraten mit Apfelsoße	- Salzkartoffeln	- Pariser Karotten
4	- Putenragout mit Paprika	- Rigatoni	- Gurkensalat
5	- Vegetarisch gefüllte Ravioli, Paprikasoße		- Gemischter Salat
6	- Teriyaki-Lachsschnitte, Teriyaki-Pfeffer-Rahmsoße	- Reis	- Gemischter Salat
7	- Cordon Bleu vom Hähnchen	- Röstitaler	- Pariser Karotten
8	- Schweinefilet mit Gorgonzolasoße	- Perl-Cous Cous Salat	- Broccoli
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
- 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

- Kräuterquark

● 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 Gemüsesalat | Bulgur Weizensalat | Tomate Mozzarella mit Pesto Dressing

Hauptgerichte

Beilagen

Gemüse | Salat

1	- Schweinesteak mit Kräuterbutter	- Paprikareis	- Mediterranes Gemüse
2	● - Quinoa Bratling mit Dip	- Reis	- Mediterranes Gemüse
3	● - Geflügelklößchen mit Dijon Senf Soße	- Kerbel- Kartoffeln	- Gemischter Salat
4	- Schnibbelbohneintopf mit Rindfleisch		
5	- Gedünsteter Lachs auf gelbem Zucchini Ragout	- Reis	
6	- Pasta Funghi		- Gemischter Salat
7	- Hähnchenspieß auf Estragon-Senf Soße	- Reis	- Zucchini Ragout
8	- Wildragout in Preiselbeersauce	- Schupfnudeln	- Rotkraut
9	- Mediterrane Gemüse Bowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Buttermilchdessert Mango | Blaubeerquark | Stracciatella Creme

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

- Nudelsalat „Bella Ciao“

● 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 Farmersalat | Käsesalat | Geflügelspießchen

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Spaghetti a la carbonara		- Gemischter Salat
2	● - Kartoffelpuffer mit Apfelkompott		
3	● - Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen	- Reis	- Fingermöhren
4	- Hokifilet mit Kräutercreme	- Butterkartoffeln	- Zucchini Salat
5	- Veganes Schnitzel mit Grillgemüse, Dip	- Reis	- Tomatensalat
6	- Deftige Gulaschsuppe		
7	- Pouletbrust auf grüner Currysoße	- Reis	- Wokgemüse
8	- Vegetarische Kartoffelsuppe Elsässer Art		
9	- Mediterrane Gemüse Bowl, 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
- 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

- Hackbällchen mit BBQ-Soße

● 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 Paprika mit Quarkdip | Lachspralinen | Fruchtiger Geflügelsalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Bratwurstschnecke nach fränkischer Art	- Kartoffelstampf	- Sauerkraut
2	● - Milchreis mit Sauerkirschen, Zimt und Zucker		
3	● - Geflügelhacksteak mit Rahmsoße	- Spätzle	- Kohlrabi
4	- Schwäbische Maultaschen mit Gemüsefüllung		- Gemischter Salat
5	- Linsenburger mit Sour Cream	- Salzkartoffeln	- Buchweizensalat mit Bohnenkernen
6	- Pouletbrustfilet mit karibischer Würzsoße	- Risi Bisi	- Pastinaken-Karottengemüse
7	- Rinderbraten nach Gärtnerin Art	- Salzkartoffeln	- Pastinaken-Karottengemüse
8	- Erbsensuppe mit Bockwurst		
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Schokopudding | Karamelcreme | 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

- Rote Bete

● 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 Hirtensalat | Hummus mit halb getrockneten Tomaten | Thunfischsalat

Hauptgerichte

Beilagen

Gemüse | Salat

1	- Hähnchenstreifen, fruchtige Tomaten-Papaya-Soße	- Reis	- Zucchini Salat
2	● - Vegane Quinoa Tortelloni, geschmolzene Tomaten		- Gemischter Salat
3	● - Seelachs mit Käsesoße	- Reis	- Karottengemüse
4	- Gemüsefrikadelle mit Quarkdip	- Salzkartoffeln	- Prinzessbohnen
5	- Spaghetti mit Thunfisch-Tomatensoße und Oliven		- Zucchini Salat
6	- Lachsschnitte mit Teriyakisoße	- Basmatireis	- Gemischter Salat
7	- Rinderroulade nach Hausfrauenart	- Kartoffeln	- Prinzessbohnen
8	- Ungarische Hirtensuppe		
9	- Mediterrane Gemüse Bowl, 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
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Gerstensalat „Nordic Soul“

● 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 Jumbo-Oliven, gefüllte Peperoni

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Wirsing Eintopf mit Mettwurst		
2	● - Blumenkohlcurry	- Reis	
3	● - Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Kalbsfrikadelle		
4	- Vegetarische Lasagne auf Parmesansoße		
5	- Salatbowl "Sunny Vibes" mit Tomaten, Grünkohl, Quinoa und braunem Reis, Vollkornbrötchen		
6	- Schwäbische Maultaschen mit Gemüsefüllung		- Gemischter Salat
7	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkohl
8	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

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

Gebäck Zitronensandkuchen | Kirsche mit Guss

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

- Kartoffelsalat mit Cocktailwürstchen und Senf

● 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
- Romatomate
- 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 Räucherfisch, Antipasti

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Rinderschmorbraten auf Gemüsesoße	- Salzkartoffeln	- Rotkraut
2	● - Spätzlepfanne mit Waldpilzsoße		- Gemischter Salat
3	● - Putengulasch Förster Art	- Spätzle	
4	- Reispfanne mit bunten Gemüse, Bärlauchsoße		
5	- Chefs Salat mit Kräuterdressing		
6	- Schwäbische Maultaschen mit Gemüsefüllung		- Gemischter Salat
7	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkraut
8	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Grießpudding | Schokomousse

Gebäck Nusschnitte | Aprikose-Quark-Kuchen

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

- Nudelsalat Genovese

● 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