



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** Gerstensalat mit Agavendicksaft | Frischer Gurkensalat | Eiersalat

### Hauptgerichte

### Beilagen

### Gemüse | Salat

1	- Hähnchenschnitzel auf Paprikarahm	- Gemüsereis	- Erbsen Mais Gemüse
2	● - Vegetarische Bratwurst mit Bratensoße	- Kartoffelstampf	- Rahmwirsing
3	● - Kalbsblanquette	- Gemüsereis	- Gemischter Salat
4	- Erbseneintopf mit Mettwurst		
5	- Quinoa-Gemüsepfanne, Sour Cream		
6	- Entenbrust auf Erdnussoße	- Gemüsereis	- Frischer Gurkensalat
7	- Paella Valencia		
8	- Massaman Curry		
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

**Dessert** Obst der Saison | Frucht-dessert 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

- Reis-Avocadosalat

● 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** Getreidesalat Green Valley | Krabbensalat | California Rolls auf Wakamesalat

	<b>Hauptgerichte</b>	<b>Beilagen</b>	<b>Gemüse   Salat</b>
1	- Rinderhacksteak mit BBQ-Soße	- Risi Bisi	- Rustikaler Gemüsemix
2	● - Eieromelett mit Champignon-Kräutersoße	- Kartoffeln	- Gemischter Salat
3	● - Gedünstetes Fischfilet auf Karotten-Zucchini-Sellerieragout	- Kartoffeln	
4	- Sauerbraten nach Rheinischer Art	- Kartoffelklöße	- Rotkohl
5	- Rigatoni mit Ratatouillegemüse und Parmesan		- Gemischter Salat
6	- Kibbeling mit Kräutercreme	- Kartoffelsalat klar	- Gemischter Salat
7	- Kartoffelpuffer		- Apfelkompott
8	- Schweinefilet vom Landschwein auf Blaumohn-Hollandaise	- Nudeln	- Buntes Karottengemüse
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
- Romatomete
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

### Abendbeilage

- Gewürzgurke

● 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** Fitnesssalat | Gefüllte Oliven | Quinoasalat „Indian Summer“

	<b>Hauptgerichte</b>	<b>Beilagen</b>	<b>Gemüse   Salat</b>
1	- Geflügel "Currywurst" an Curry-Tomatensoße	- Kräuter Wedges	- Gemischter Salat
2	● - Mediterraner Dinkelbratling auf Pfannengemüse, Dip	- Schmorchen	- Gemischter Salat
3	● - Hähnchenbrust in Rahmsauce	- Butterreis	- Zucchini Gemüse
4	- Jägerschnitzel vom Schwein	- Schmorchen	- Tomatensalat
5	- Buttermakrele auf Tomaten-Fruchtsoße	- Butterreis	- Gemischter Salat
6	- Rigatoni mit Lachswürfel in feiner Buttersauce		- Tomatensalat
7	- Fleischloses Schnitzel Toscana mit Buchweizensalat		
8	- Linseneintopf mit Bockwurst		
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

**Dessert** Obst der Saison | Vanillecreme | Rote Grütze | Limettencreme

**Gebäck** Rosinenschnecke | Mandarineschmandkuchen

**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

- Risonisalat mit Tomaten und Feta

● 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** Farmersalat | Reis-Avocadosalat | Thunfischsalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse   Salat
1	- Deftiger Rindergulasch	- Salzkartoffeln	Gemischter Salat
2	● - Rigatoni al arrabiata		- Gemischter Salat
3	● - Rinderschmorbraten Balsamico Soße	- Salzkartoffeln	- Erbsen und Möhren
4	- Piccata vom Geflügel	- Röhrennudeln	- Gemischter Salat
5	- Mediterrane Grünkern-Gemüsepfanne mit veganen Filetstreifen, Sauerrahm Dip		
6	- Gebackene Scholle Finkenwerder Art	- Schmorchen	- Gemischter Salat
7	- Salsiccia auf Grillgemüse, Kräutercreme	- Schmorchen	
8	- Gulasch vom Wild	- Salzkartoffeln	- Erbsen und Möhren
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

- Zartweizensalat mit Cashewkernen

● 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** Bulgur Gemüse Salat | Linsensalat | Antipasti-Teller

### Hauptgerichte

### Beilagen

### Gemüse | Salat

1	- Rückensteak vom Schwein mit Pfefferrahmsoße	- Rigatoni	- Gemischter Salat
2	● - Germknödel mit Vanillesoße		
3	● - Fischroulade nach Matrosenart	- Kräuterreis	- Vichy Karotten
4	- Seelachsfilet im Backteig mit Kräutercreme	- warmer Kartoffelsalat	
5	- Mediterraner Bohneneintopf mit Olivenbrötchen		
6	- Zander mit körniger Senfsoße	- Salzkartoffeln	- Gemischter Salat
7	- Geflügelroulade auf Bratenjus	- Gnocchi	- Rahmerbsen
8	- Schweinefilet mit Pfefferrahm	- Gnocchi	- Vichy Karotten
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
- Romatomete
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

### Abendbeilage

- Kichererbsen-Karottensalat

● 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 Kirschpaprika

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse   Salat
1	- Quinoa-Erbsenbratling mit Sauerrahm	- Kartoffeln	
2	● - Spaghetti mit Tomaten-Oliven Soße		- Bunter Salat
3	● - Hühnersuppentopf mit Gemüse und Reis		
4	- Plant based Frikadelle auf Rahmkohlrabi	- Reis	
5	- Bunter Salatteller mit Schafskäse, Oliven & Ei		
6	- Nasi Goreng		
7	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Kartoffeln	- 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

- 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** Räucherfisch Pralinen, Antipasti

	<b>Hauptgerichte</b>	<b>Beilagen</b>	<b>Gemüse   Salat</b>
1	- Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße	- Kartoffeln	- Gemischter Salat
2	● - Vegetarisches Schnitzel an Käse-Lauchsoße	- Wildreis	- Gemischter Salat
3	● - Schmorbraten mit Majoranjus	- Butterkartoffeln	- Blumenkohl
4	- Italienischer Gemüse Tomatensalat mit Mozzarella, Vollkornbrötchen		
5	- Bunter Salatteller mit Schafskäse, Oliven und Ei		
6	- Nasi Goreng		
7	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Kartoffeln	- Rotkohl
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
- Romatomete
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

### Abendbeilage

- Green Valley Buchweizensalat

● 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