

Guten Appetit



Liebe Patientin, lieber Patient,

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, deshalb ist das richtige Essen – lecker, gesund und abwechslungsreich – im Krankenhaus besonders wichtig. Unser Küchenteam bereitet alle Mahlzeiten nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) täglich frisch für Sie zu.

Um Ihre Essenwünsche zu erfragen, kommt jeden Tag in der Zeit zwischen Frühstück und Mittagessen eine freundliche Servicekraft zu Ihnen aufs Zimmer. Sie weiß nach Rücksprache mit Ihrem Pflorgeteam, ob für Ihren persönlichen Gesundheitszustand eine spezielle Ernährung oder Diät wichtig ist. Sie können besondere Wünsche und Ernährungsformen auch mit unseren Diätassistent:innen besprechen. Einen persönlichen Beratungstermin vereinbart Ihre Pflegekraft für Sie.

Ihre Mahlzeiten bringen wir Ihnen täglich aufs Zimmer. Auf der Rückseite finden Sie Ihre Wahlmöglichkeiten für die einzelnen Mahlzeiten. Fragen hierzu beantworten gerne Ihre Servicekräfte.

Guten Appetit und gute Besserung wünschen Ihnen

Ihr Küchenleiter Phillip Kalthoff
und das ganze Team des Café K



Frühstück



→ Getränke

Kaffee: normaler Kaffee, koffeinfreier Kaffee

Tee: Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee, Fencheltee, Früchtetee

dazu: Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff, Zitrone, Honig

Milch: 1,5 % Fett, warm oder kalt

Kakao: warm oder kalt

→ Backwaren

Brötchen: hell oder dunkel

Brot: Graubrot, Vitalbrot, Vollkornbrot, helles Toastbrot, Knäckebrot, Zwieback

mit: Butter, Halbfettmargarine

→ Auflage

süß: Marmelade rot oder gelb, Gelee, Honig, Nuss-Nougat-Creme

herzhaft: Speise- oder Kräuterquark, Schnittkäse, Camembert, Frisch- oder Schmelzkäse

Schnittwurst, Geflügelwurst, Leber-, Tee- oder Mettwurst, gekochter oder roher Schinken, vegetarische Pastete, gekochtes Ei am Dienstag, Freitag und Sonntag

→ Suppen

Milchsuppe, Cremesuppe, Haferschleim, Brühe ohne Einlage

→ Sonstiges

Müsli – dazu: Milch, Obst, Kompott, Apfelmus, Joghurt (mit oder ohne Frucht), Cornflakes, Leinsamen, kernige Haferflocken

Mittagessen

Ihr Mittagessen besteht aus einem **Hauptgericht** und einem **Nachtisch**. Es ist erhältlich als **Vollkostmenü**, **Basisdiät** oder **vegetarisches Menü**.

→ Getränke

Kaffee: normaler Kaffee, koffeinfreier Kaffee

Tee: Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee, Fencheltee, Früchtetee

dazu: Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff, Zitrone, Honig

Milch: 1,5 % Fett, warm oder kalt

Kakao: warm oder kalt

→ Beilagen zum Hauptgericht

Kartoffeln, Kartoffelpüree

Reis

Nudeln

Gemüse

nur Kartoffeln mit Gemüse (ohne Fleisch)

kleiner Beilagensalat

→ Dessert

Tagesdessert, Obst,

Kompott, Apfelmus,

Joghurt (mit oder ohne Frucht)

→ Nachmittagskaffee

Gebäck, helles Toastbrot, Zwieback

Streichfette und süßen Aufstrich wie morgens

→ Mineralwasser

Pro Tag stehen Ihnen 2 Liter Mineralwasser unserer Hausmarke zur Verfügung.

Abendessen



→ Getränke

Tee: schwarzer Tee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee, Fencheltee, Früchtetee

dazu: Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff, Zitrone, Honig

Milch: 1,5 % Fett, warm oder kalt

Kakao: warm oder kalt

→ Backwaren

Brot: Graubrot, Vitalbrot, Vollkornbrot, helles Toastbrot, Knäckebrot, Zwieback

mit: Butter, Halbfettmargarine

→ Auflage

süß: Marmelade rot oder gelb, Gelee, Honig, Nuss-Nougat-Creme

herzhaft: Speise- oder Kräuterquark, Schnittkäse, Camembert, Frisch- oder Schmelzkäse

Schnittwurst, Geflügelwurst, Leber-, Tee- oder Mettwurst, gekochter oder roher Schinken, vegetarische Pastete

→ Sonstiges

Tomate, frische Gurke, Gewürzgurke, kleiner Salat, Obst, Kompott, Apfelmus, Joghurt (mit oder ohne Frucht)

Unsere Diätassistent:innen beraten Sie gern.