

Wir servieren

Unsere Speisekarte für Walleistungspatienten





„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“

Winston Churchill

Liebe Patientin, lieber Patient,

diesem Zitat von Winston Churchill folgend sind wir stets bemüht, Ihren Gaumen mit einer leckeren Menüauswahl zu erfreuen.

Dafür haben wir das nachfolgende Speisenangebot für Sie zusammengestellt. Gerne nimmt unser Serviceteam Ihre Wünsche entgegen.

Wir wünschen guten Appetit, rasche Genesung und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Küchenteam

Guten Morgen

Brot/Brötchen

- Brot zur Auswahl
 - Roggenmischbrot
 - Weizenmischbrot
 - Weißbrot
 - Vollkornbrot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Brötchen zur Auswahl (z.B.)
 - Weizenbrötchen
 - Mohnbrötchen
 - Sesambrot
 - Roggenbrötchen
 - Vollkornbrötchen
- Süßes Hefegebäck
- Croissant
- Laugengebäck

Aufstriche / Konfitüren

- Halbfettmargarine
- Butter
- Marmeladen zur Auswahl
- Marmelade, kalorienreduziert
- Nutella
- Honig

Feines zum Frühstück

- Camembert
- Schnittkäse zur Auswahl (z.B.)
 - Bergkäse
 - Emmentaler
 - Gouda
 - Kräuterkäse
- Frischkäsezubereitung
- Schmelzkäse
- Pflanzliche Pastete
- Quark natur
- Wurstaufschnitt zur Auswahl (z.B.)
 - Geflügelmortadella
 - Salami
 - Schwarzwälder Schinken
 - Gekochter Hinterschinken
 - Lachsschinken
 - Bratenaufschnitt vom Schwein
 - Putenbrust
 - Kalbsleberwurst
 - Geflügelleberwurst
 - Teewurst
- Gekochtes Ei



Cerealien

- Cornflakes
- Früchtemüsli

Zwischendurch / Snack

- Frisches Obst
- Obstsalat
- Kompott
- Nussmischung

Milchprodukte

- Naturjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtjoghurt zur Auswahl
- Sahnepudding Schokolade oder Vanille

Getränke zum Frühstück und Abendessen

Kaffee

Tee-Spezialitäten, z.B.

- Pfefferminztee
- Kamillentee
- Fencheltee
- Schwarzer Tee
- Früchtetee
- Rooibusch Sahne Caramel
- Grüner Tee

Milch-Spezialitäten

- Heiße Milch
- Kalte Milch
- Heiße Schokolade
- Milchmischgetränke
- Buttermilch natur

Kaltgetränke

- Mineralwasser, classic oder still
- Traubensaft
- Apfelsaft
- Orangensaft
- Bio-Smoothie
- Alkoholfreies Bier (nur abends)

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicekraft.



Am Mittag

Zu unseren Mittagsmenüs haben Sie die Möglichkeit, eine Tagessuppe, einen Beilagensalat und ein Dessert zu wählen. Neben unserer Wochenspeisekarte können Sie gerne aus den folgenden Menüs wählen:

1. Lammkeulenbraten „Provencal“

mit Ratatouillegemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln

GLM **M**

2. Filettöpfchen

Schweinelende und Hähnchentaler in feiner Rahmbratensoße, mit grünen Bohnen und Knöpfle-Spätzle

    A1CGLMN

3. Indisches Curryhuhn

mit Grillgemüse und Basmati-Reis

  G **M**

4. Hähnchenbrust „Crema di Balsamico“

in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt, Grillgemüse und Bandnudeln

  A1CGLM **M**

5. Linseneintopf

mit 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten

  L

6. Erbseneintopf

mit hausgemachter Bockwurst

  L **M**



7. Herzhaftes Rindergulasch

in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln



GL M

8. Schnitzel „Alt Bayerische Art“

Daten liegen noch nicht vor

9. Feines Lachsfilet

in cremiger Sahnesoße, dazu Pariser Karotten und Broccoliiröschen, Langkorn-Reis und wilder Reis



DGL M

10. Feine Limanda-Röllchen

in edler Safran-Sahnesoße, mit zartem Blattspinat und Salzkartoffeln



DGL M

11. Vegetarischer Pasta-Teller

geschnittene Gemüsemaultaschen in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in feiner Sahnesoße und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto



A1CGLM M

12. Omelettrolle mit Spinatfüllung

auf Rahmgemüse, Salzkartoffeln



M CFGL M



13. Gemüse-Linsen-Curry

mildes Curry aus roten Linsen, Zwiebeln, Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Königserbsenschoten, gegrillten Auberginenwürfeln und Lauchzwiebeln, mit gelber Currypaste abgeschmeckt, dazu Basmati-Reis



14. Couscous mit Kichererbsen

verfeinert mit Blattspinat, Zucchiniwürfeln und roten Paprikawürfeln, mit Ajvar abgeschmeckt



A1 M

16. Kaiserschmarrn

mit Zucker und Zimt bestreut, Zwetschgenkompott



A1CG M

15. Vegetarischer Nudleintopf









mit Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Eierstich




17. Salatteller der Saison

verschiedene Rohkostsalate mit Käse und Ei, dazu Essig-Öl-Kräutervinaigrette



③ mit Antioxidationsmittel; ⑤ geschwefelt; ⑦ mit Nitritpökelsalz;  enthält Rindfleisch;  enthält Schweinefleisch;  enthält Geflügel;  Vegetarische Menüs;  würzige Knoblauchnote;  enthält Laktose;  enthält Gluten; A1 enthält Weizen; A5 enthält Dinkel; C enthält (Hühner-) Ei;  / D enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie; M enthält Senf; N enthält Sesam; O enthält Sulfid / Schwefeldioxid

 = vegan; **M** = für Muslime geeignet, ohne Schweinefleisch

Am Nachmittag

Kaffee

Tee-Spezialitäten z.B.

- Pfefferminztee
- Kamillentee
- Fencheltee
- Schwarzer Tee
- Früchtetee
- Rooibusch Sahne Caramel
- Grüner Tee

Täglich Kuchen und Gebäck nach Tagesauswahl



Am Abend

Brot/Brötchen

- Brot zur Auswahl
 - Roggenmischbrot
 - Weizenmischbrot
 - Weißbrot
 - Vollkornbrot
- Knäckebrötchen
- Zwieback
- Brötchen zur Auswahl (z.B.)
 - Weizenbrötchen
 - Mohnbrötchen
 - Sesambrötchen
 - Roggenbrötchen
 - Vollkornbrötchen
- Laugengebäck

Aufstriche

- Halbfettmargarine
- Butter

Feines am Abend

- Camembert
- Schnittkäse zur Auswahl (z.B.)
 - Bergkäse
 - Emmentaler
 - Gouda
 - Kräuterkäse
- Pflanzliche Pastete
- Quark natur
- Wurstaufschnitt zur Auswahl (z.B.)
 - Geflügelmortadella
 - Salami
 - Schwarzwälder Schinken
 - Gekochter Hinterschinken
 - Lachsschinken
 - Bratenaufschnitt vom Schwein
 - Putenbrust
 - Kalbsleberwurst
 - Geflügelleberwurst
 - Teewurst
- Gekochtes Ei
- Geflügelsalat

Salatteller der Saison

Salatteller der Saison

Verschiedene Rohkostsalate mit Käse und Ei, dazu Essig-Öl-Kräutervinaigrette



Warme Speisen am Abend

Vegetarische Karotten-Kartoffelsuppe

püriert, mit Selleriegemüse verfeinert



M

Jerelli-Nudeln

mit Tomatensoße



A1LMN

M

Putencurry

geschnetzeltes Putenfleisch in Currysoße mit Ananas, dazu Langkorn-Reis



M

GL

M

Feines Lachsfilet

in cremiger Sahnesoße, dazu Pariser Karotten und Broccoliröschen, Langkorn-Reis und wilder Reis



DGL

M

Suppenauswahl

- Klare Brühe
- Cremesuppe



Heilig-Geist-Hospital Bingen gGmbH
Kapuzinerstraße 15–17
55411 Bingen
Telefon 06721 907-0
E-Mail kontakt@heilig-geist-hospital.de