



SPEISEKARTE



Ihre Meinung ist uns wichtig

Medizinisch das Beste zu tun und gleichzeitig ein Umfeld zu schaffen, in dem Sie sich wohl fühlen – das liegt uns am Herzen. Denn wir wissen, damit geht Ihre Genesung besser und schneller voran.

Wir bemühen uns, Ihnen täglich abwechslungsreiche und gesunde Speisen anzubieten und dies mit freundlicher Zuwendung. Bitte teilen Sie uns mit, ob uns das gelingt. Ihre Anregungen und Hinweise möchten wir gern berücksichtigen, damit Sie sich täglich gut versorgt fühlen.



Unsere Hostessen und Mitarbeiter des Pflegedienstes nehmen Ihren ausgefüllten Fragebogen entgegen. Sie können uns gern auch telefonisch erreichen.

Küchenhotline
Tel: 2277 oder 3388 (intern kostenfrei)

UKD Service GmbH, Hostessen

	Ja	Nein
Entsprach die Mahlzeit der Bestellung?		
Wurde die verordnete Kostform eingehalten?		
War die Hauptmahlzeit beim Servieren heiß?		
	Gut	Weniger Gut
Wie war das Angebot an frischem Obst, Salat und Gemüse?		
Hat es Ihnen geschmeckt?		
War die Hostess kompetent und freundlich?		

Weitere Hinweise, Wünsche und Anregungen nehmen wir gern entgegen:

Name*:	Datum*:
Station*:	

* Angaben freiwillig

Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung.

Das Team der Universitätsklinikum Dresden Service GmbH wünscht Ihnen baldige Genesung.



Sehr geehrten Patienten, sehr geehrte Gäste,

während Ihres Klinikaufenthaltes sind die Mitarbeiter der Universitätsklinikum Dresden Service GmbH für Ihre Versorgung mit Speisen und Getränken verantwortlich.

Die Ernährung kann im Krankenhaus einen wesentlichen Beitrag für die Gesundheit leisten, den Genesungsprozess fördern und das Wohlbefinden der Patientinnen und Patienten steigern. Zudem hat die Ernährung im Krankenhaus eine Vorbildfunktion. Die Speisepläne orientieren sich an der regionalen sowie saisonalen Küche und werden in der hochmodernen Zentralküche des Universitätsklinikums zubereitet. Unser Ziel ist es, Ihnen eine große Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen und Ihnen gleichzeitig Unterstützung bzw. Hinweise für die ausgewogene Ernährung nach Ihrem Krankenhausaufenthalt zu geben.

Damit wir Ihre rasche Genesung mit schmackhaften und gesunden Mahlzeiten unterstützen können, arbeiten wir eng mit den behandelnden Ärzten zusammen. Ihr Arzt legt dabei eine geeignete Kost fest, die wir dann für Sie zubereiten und auf die Station liefern. Die Ausgabe der Speisen erfolgt durch unsere Hostessen oder das Pflegepersonal.

Eine Menülinie aus unserem Verpflegungsangebot hat eine **Station Ernährung-Zertifizierung** erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo  ausgezeichnet. Sie finden diese Gerichte in unserem Wochenspeiseplan jeweils mit den auf die Speisenzusammensetzung hinweisenden Piktogrammen gekennzeichnet.

Sollten Sie Fragen oder Hinweise zu unseren Angeboten haben, können Sie sich sehr gern an unsere Hostessen oder die Mitarbeiter des Pflegedienstes wenden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und alles Gute für Ihre Genesung.

Das Team der Universitätsklinikum Dresden Service GmbH



UNSERE ERNÄHRUNGSEMPFEHLUNG

für eine ganze Woche

	Frühstück	2. Frühstück	Mittagessen	Abendbrot
Mo	3 Scheiben Vollkornbrot, Halbfettmargarine, Marmelade, Kräuterfrischkäse, Gemüse	Naturjoghurt, Obst und Honig	Beachten Sie unser Angebot aus der aktuellen Speisekarte	3 Scheiben Vollkornbrot, Halbfettmargarine, magerer Wurstaufschnitt, Frischkäse, Hering in Aspik und Gemüse
Di	1 Vollkornbrötchen, Halbfettmargarine, Honig, Schnittkäse, Gemüse	Obst	Beachten Sie unser Angebot aus der aktuellen Speisekarte	2 Scheiben Vollkornbrot, Halbfettmargarine, mariniertes Fischfilet, Kräuterquark, Salatteller mit Schinken
Mi	4 Scheiben Knäckebröt, Halbfettmargarine, Marmelade, Naturquark, Frischkäse, Gemüse	Naturjoghurt, Obst und Honig	Beachten Sie unser Angebot aus der aktuellen Speisekarte	3 Scheiben Vollkornbrot, Halbfettmargarine, Camembert, Schnittkäse, magerer Wurstaufschnitt, Gemüse
Do	1 Vollkornbrötchen, Halbfettmargarine, Frischkäse, Schnittkäse, Gemüse und Obst	2 Scheiben Knäckebröt, Halbfettmargarine, Pflaumenmus	Beachten Sie unser Angebot aus der aktuellen Speisekarte	3 Scheiben Vollkornbrot, Halbfettmargarine, Hering in Aspik, magerer Wurstaufschnitt, Kräuterquark und Gemüse
Fr	3 Scheiben Vollkornbrot, Halbfettmargarine, Marmelade, Naturquark, Frischkäse, Gemüse	Naturjoghurt, Obst und Honig	Beachten Sie unser Angebot aus der aktuellen Speisekarte	3 Scheiben Vollkornbrot, Halbfettmargarine, Schnittkäse, Kräuterquark, magerer Wurstaufschnitt, Gewürzgurken
Sa	1 Vollkornbrötchen, Halbfettmargarine, Frischkäse, magerer Wurstaufschnitt, Gemüse und Obst	2 Scheiben Knäckebröt, Halbfettmargarine, Honig	Beachten Sie unser Angebot aus der aktuellen Speisekarte	3 Scheiben Vollkornbrot, Halbfettmargarine, Schnittkäse, Sauermilchkäse, Hering in Aspik, Gemüse
So	1 Vollkornbrötchen, Halbfettmargarine, Marmelade, Schnittkäse, 1 Ei, Gemüse	Naturjoghurt, Obst und Honig	Beachten Sie unser Angebot aus der aktuellen Speisekarte	2 Scheiben Vollkornbrot, Halbfettmargarine, Kräuterquark, Obst, Salatteller mit Mozzarella

Dazu wird eine Trinkmenge von mindestens 1,5 Liter pro Tag empfohlen. Sie sollten Wasser, ungesüßte Tees und verdünnte Obst- oder Gemüsesäfte bevorzugen. Als Obst und Gemüse empfehlen wir stets frische, unverarbeitete Produkte aus der saisonalen und regionalen Angebotspalette.

Wir möchten Ihnen anhand dieses Musterspeiseplanes ein Beispiel geben, sich nach unserer zertifizierten Menülinie – gemäß den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) – gesund, vollwertig und ausgeglichen während Ihres Aufenthaltes hier im Universitätsklinikum und auch danach zu ernähren.

Gern können Sie ein Exemplar dieser Ernährungsempfehlung – nach Ihrem Aufenthalt bei uns – mit nach Hause nehmen.

Sprechen Sie dazu einfach unsere Hostessen oder das Pflegepersonal an.



ERNÄHRUNGSKREIS





Vollwertig essen und trinken nach den 10 REGELN DER DGE

■ 1. Vielseitig essen

Genießen Sie die Lebensmittelvielfalt. Merkmale einer ausgewogenen Ernährung sind abwechslungsreiche Auswahl, geeignete Kombination und angemessene Menge nährstoffreicher und energiearmer Lebensmittel.

■ 2. Reichlich Getreideprodukte – und Kartoffeln

Brot, Nudeln, Reis, Getreideflocken, am besten aus Vollkorn sowie Kartoffeln enthalten kaum Fett, aber reichlich Vitamine, Mineralstoffe sowie Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Verzehren Sie diese Lebensmittel mit möglichst fettarmen Zutaten. Mindestens 30 Gramm Ballaststoffe, vor allem aus Vollkornprodukten, sollten es täglich sein. Eine hohe Zufuhr senkt die Risiken für verschiedene ernährungsmitbedingte Krankheiten.

■ 3. Gemüse und Obst – Nimm „5 am Tag“ ...

Genießen Sie 5 Portionen Gemüse und Obst am Tag, möglichst frisch, nur kurz gegart, oder auch 1 Portion als Saft – idealerweise zu jeder Hauptmahlzeit und auch als Zwischenmahlzeit: Damit werden Sie reichlich mit Vitaminen, Mineralstoffen sowie Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen (z.B. Carotinoiden, Flavonoiden) versorgt.

■ 4. Täglich Milch und Milchprodukte; ein- bis zweimal in der Woche Fisch; Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen

Diese Lebensmittel enthalten wertvolle Nährstoffe, wie z.B. Calcium in Milch, Jod, Selen und Omega-3 Fettsäuren in Seefisch. Fleisch ist Lieferant von Mineralstoffen und Vitaminen (B1, B6 und B12). Mehr als 300–600 Gramm Fleisch und Wurst pro Woche sollten es nicht sein. Bevorzugen Sie fettarme Produkte, vor allem bei Fleischerzeugnissen und Milchprodukten.

■ 5. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel

Fett liefert lebensnotwendige (essenzielle) Fettsäuren und fetthaltige Lebensmittel enthalten auch fettlösliche Vitamine. Fett ist besonders energiereich, daher kann zu viel Nahrungsfett Übergewicht fördern. Zu viele gesättigte Fettsäuren erhöhen das Risiko für Fettstoffwechselstörungen, mit der möglichen Folge von Herz-Kreislauf-Krankheiten. Bevorzugen Sie pflanzliche Öle und Fette (z.B. Raps- und Sojaöl und daraus hergestellte Streichfette). Achten Sie auf unsichtbares Fett, das in Fleischerzeugnissen, Milchprodukten, Gebäck und Süßwaren sowie in Fast-Food und Fertigprodukten meist enthalten ist. Insgesamt 60–80 Gramm Fett pro Tag reichen aus.

■ 6. Zucker und Salz in Maßen

Verzehren Sie Zucker und Lebensmittel bzw. Getränke, die mit verschiedenen Zuckerarten (z.B. Glucosesirup) hergestellt wurden, nur gelegentlich. Würzen Sie kreativ mit Kräutern und Gewürzen und wenig Salz. Verwenden Sie Salz mit Jod und Fluorid.

■ 7. Reichlich Flüssigkeit

Wasser ist absolut lebensnotwendig. Trinken Sie rund 1,5 Liter Flüssigkeit jeden Tag. Bevorzugen Sie Wasser – ohne oder mit Kohlensäure – und andere energiearme Getränke. Alkoholische Getränke sollten nur gelegentlich und nur in kleinen Mengen konsumiert werden.

■ 8. Schmackhaft und schonend zubereiten

Garen Sie die jeweiligen Speisen bei möglichst niedrigen Temperaturen, soweit es geht kurz, mit wenig Wasser und wenig Fett – das erhält den natürlichen Geschmack, schont die Nährstoffe und verhindert die Bildung schädlicher Verbindungen.

■ 9. Sich Zeit nehmen und genießen

Essen Sie nicht nebenbei! Lassen Sie sich Zeit beim Essen. Das fördert Ihr Sättigungsempfinden.

■ 10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Ausgewogene Ernährung, viel körperliche Bewegung und Sport (30 bis 60 Minuten pro Tag) gehören zusammen. Mit dem richtigen Körpergewicht fühlen Sie sich wohl und fördern Ihre Gesundheit.

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

www.dge.de



Vollwertig essen hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat auf der Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse 10 Regeln formuliert, die Ihnen helfen, genussvoll und gesund erhaltend zu essen.





FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Zum Frühstück können Sie wählen zwischen einer großen Tasse Kaffee oder einer großen Tasse Tee (verschiedene Sorten). Außerdem bietet die Stationsküche auch Milch und Buttermilch für Sie an.

Aus unserem reichhaltigen Sortiment können Sie sich Ihr Frühstück individuell zusammenstellen:

Jeden Sonntag können Sie sich auch ein gekochtes Ei  wählen.

Frisch gebacken 	 Vollkornbrötchen A,F,G,K	Roggenbrötchen ^A	Mehrkornbrötchen A,G
	 Weizenbrötchen ^{A,G}	 Vollkornbrot ^{A,K,G}	Roggenmischbrot A,F,G,K
	 Knäckebrot	Weizenbrot ^{A,F,G}	

Aufstrich 	Joghurtbutter (60% Fett)	 Halbfettmargarine (40% Fett)	 Honig
	 Marmelade	 Pflaumenmus	Nussaufstrich

Milchspeisen 	 Naturquark (0,2% Fett i.Tr.)	 Naturjoghurt (1,5% Fett)	Fruchtjoghurt
	 Milchsuppe ^{A,G} (1,5% Fett)	 Milchhafer- flockensuppe ^{A,G} (1,5% Fett)	

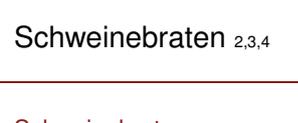
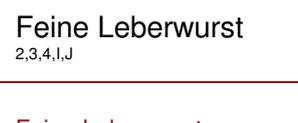
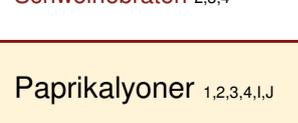
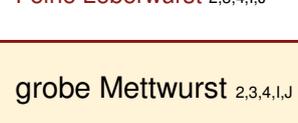
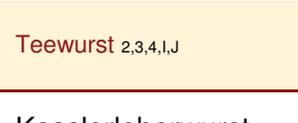
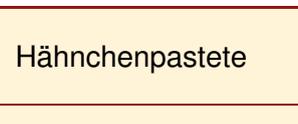
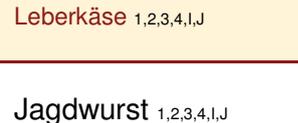
Obst & Gemüse 	 Nach aktuellem Angebot		
---	--	--	--

Die von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) empfohlenen Komponenten wurden mit einem  hervorgehoben.

Unsere Speisen sind gemäß der ZZuV (Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung) sowie der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) deklariert. Bitte beachten Sie dazu unsere Übersicht der Zusatzstoff- und Allergene-Kennzeichnung oder befragen Sie unseren Stationservice.



Aus diesem Sortiment können Sie sich bis zu drei Komponenten für Ihren Wurst- und Käseaufschnitt zum Frühstück selbst wählen:

	 Schnittkäse	 Streichkäse	 Aufschnitt	Streichwurst
Mo Vollkost	 Butterschnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	 Kräuterfrischkäse (max. 50% Fett i.Tr.)	 Schweinebraten <small>2,3,4</small>	 Feine Leberwurst <small>2,3,4,1,J</small>
LVK/DVK	Butterschnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	Kräuterfrischkäse (max. 50% Fett i.Tr.)	Schweinebraten <small>2,3,4</small>	Feine Leberwurst <small>2,3,4,1,J</small>
Di Vollkost	 Kräuterschnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	 Schmelzkäse (25% Fett i.Tr.)	 Paprikalyoner <small>1,2,3,4,1,J</small>	 grobe Mettwurst <small>2,3,4,1,J</small>
LVK/DVK	Kräuterschnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	Schmelzkäse (25% Fett i.Tr.)	Lyoner <small>1,2,3,4,1,J</small>	Teewurst <small>2,3,4,1,J</small>
Mi Vollkost	 Edamer Schnittkäse <small>G</small> (40% Fett i.Tr.)	 Frischkäse natur (max. 50% Fett i.Tr.)	 Saftschinken <small>2,3,4</small> (vom Geflügel)	 Kasslerleberwurst <small>2,3,4,1,J</small>
LVK/DVK	Edamer Schnittkäse <small>G</small> (40% Fett i.Tr.)	Frischkäse natur (max. 50% Fett i.Tr.)	Saftschinken <small>2,3,4</small> (vom Geflügel)	Kalbsleberwurst <small>2,3,4,1,J</small>
Do Vollkost	 Maasdamer Schnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	 Scheiblette <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	 Leberkäse <small>1,2,3,4,1,J</small>	 Hähnchenpastete
LVK/DVK	Maasdamer Schnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	Scheiblette <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	Leberkäse <small>1,2,3,4,1,J</small>	Hähnchenpastete
Fr Vollkost	 Gouda Schnittkäse <small>G</small> (48% Fett i.Tr.)	 Kochkäse (20% Fett i.Tr.)	 Jagdwurst <small>1,2,3,4,1,J</small>	 Schnittlauch-leberwurst <small>2,3,4,1,J</small>
LVK/DVK	Gouda Schnittkäse <small>G</small> (48% Fett i.Tr.)	Kochkäse (20% Fett i.Tr.)	Jagdwurst <small>1,2,3,4,1,J</small>	Kalbsleberwurst <small>2,3,4,1,J</small>
Sa Vollkost	 Emmentaler Schnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	 Schmelzkäse (20% Fett i.Tr.)	 Gemüselyoner <small>2,3,4,1,J</small>	 Teewurst
LVK/DVK	Emmentaler Schnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	Schmelzkäse (20% Fett i.Tr.)	Gemüselyoner <small>2,3,4,1,J</small>	fettreduzierte Teewurst <small>2,3,4</small>
So Vollkost	 Maasdamer Schnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	 Frischkäse natur (max. 50% Fett i.Tr.)	 Lachsschinken <small>2,3</small>	 grobe Leberwurst <small>2,3,4,1,J</small>
LVK/DVK	Maasdamer Schnittkäse <small>G</small> (45% Fett i.Tr.)	Frischkäse natur (max. 50% Fett i.Tr.)	Lachsschinken <small>2,3</small>	Hähnchenpastete

LVK = leichte Vollkost; DVK = diabetische Vollkost

Wir wünschen unseren Patienten einen guten Appetit und baldige Genesung.



Speiseplan vom 15.12.2014 bis 21.12.2014

MITTAGSANGEBOT

	Vollkost	Zusatz- stoffe	Leichte Vollkost	Zusatz- stoffe	Vegetarische Kost	Zusatz- stoffe	Kindermenü	Zusatz- stoffe
Montag 15.12.2014	Champignonsuppe A,G Kleine Schweinehaxe A,F mit Sauerkraut und Semmelknödeln A,C,G Frisches Obst	D 1,3,4 1,3	Champignonsuppe A,G Putenrollbraten A,G mit Blumenkohlgemüse F,I und Petersilienkartoffeln Frisches Obst	D 2,3,5 3,4	Bunter Sommergemüse Eintopf A,C,F,G,I (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen) mit veg. Maultaschen Erdbeeryoghurt	Station Ernährung 1 3,4	Champignonsuppe A,G Quarkkeulchen A,C,G mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus Frisches Obst	3
Dienstag 16.12.2014	Geröstete Grießsuppe A,F,H,I Beefsteak A,C,G mit Rahmchampignons A,G und Kartoffelpüree A,C,F,G,H,J Schokopudding	D 1,3,4 3,4	Wildlachs D mit Zitronensoße A,F,G,I und grünen Nudeln A,C dazu Möhrenrohkost Frisches Obst	D 3 Station Ernährung	Geröstete Grießsuppe A,F,H,I Vegetarisch gefüllte Paprikaschote A,F,C mit Tomatensoße A und Kartoffeln Schokopudding	D 1 3,4	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel F,I,J Schokopudding	5 1,3,2,4
Mittwoch 17.12.2014	Brokkolicrèmesuppe A,F,G,I Jägerschnitzel A,C,F,G,H,I,J (Diab. natur) mit Budapester Soße, Erbsen I,J (Diab. Mischgemüse) und Kartoffeln Frisches Obst	D 1,2,3,4 3,4	Brokkolicrèmesuppe A,F,G,I Klopse „Königsberger Art“ A,C,F,G,I in Kapernsoße mit Reis, dazu Salat Frisches Obst	D 2,1 3	2 Wickelklöße A,F,G,I an Crème-fraîche-Sauce mit Pilzbohnen F,I Frisches Obst	Station Ernährung 1,2,3 6	Rührei c,G mit Rahmspinat A,C,F,G,H,J und Kartoffelpüree A,C,F,G,H,J Frisches Obst	
Donnerstag 18.12.2014	Pichelsteiner Eintopf F,J (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Kartoffeln, Kohlrabi, Möhren, Porree, Rosenkohl) mit Rindfleisch Pfirsichquarkspeise G	D 3,4 Station Ernährung	Tomatencrèmesuppe Hähnchenbrustfilet A,G,I mit Geflügelsoße, Kaisergemüse F,J und Kräuterkartoffeln Pfirsichquarkspeise G	D 3,4 9	Tomatencrèmesuppe Champignonomelette A,C,F,G,I mit Gemüsesoße auf Kartoffelpüree A,C,F,G,H,J, dazu Rohkost Pfirsichquarkspeise G	D 9	Geflügelfrikassee A,G mit Zuckererbsen F,I und Risotto Pfirsichquarkspeise G	9



Speiseplan vom 15.12.2014 bis 21.12.2014

	Vollkost	Zusatz- stoffe	Leichte Vollkost	Zusatz- stoffe	Vegetarische Kost	Zusatz- stoffe	Kindermenü	Zusatz- stoffe
Freitag 19.12.2014	Eiermuschelsuppe A,C,I D Spaghetti „Bolognese“ A,J mit Reibekäse G, dazu Vitalsalat Frisches Obst	1	Fischragout (Wild- und Seelachs) D mit Möhrenstreifen A,F,G,I und Wildreis, dazu Eisberg-Pfirsich-Salat Frisches Obst	1	Eiermuschelsuppe A,C,I D Gefüllte Zucchini A,C,I mit Joghurt-Bärlauch-Soße G und Petersilienkartoffeln Frisches Obst	1 3,4	Schweinegeschnetzeltes A,G mit Spätzle A,C, dazu gemischter Salat Frisches Obst	
Samstag 20.12.2014	Möhren-Kerbel-Suppe A,G D Schlemmerfilet A,D,F,G,I „Tomate-Mozzarella“ auf Kräutersoße mit Kartoffelpüree A,C,F,G,H,J, dazu Frischkostsalat Erdbeerpudding G	4	Nudeleintopf A,C,F,I mit Rindfleisch und Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli) Erdbeerpudding G	4	Möhren-Kerbel-Suppe A,G Kaiserschmarren A,C,F,G mit Vanillesoße und Heidelbeeren Erdbeerpudding G	4	Spirelli A,G mit Schinkenstreifen und Tomatensoße A, dazu Reibekäse G Erdbeerpudding G	2,3,4 1
Sonntag 21.12.2014	Kräutercrèmesuppe A,F,G,I D Schnitzel mit Soße A,I,J (Diab., HLP, Red. Schnitzel natur A,I), Rosenkohlgemüse F,I und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	3,4 3	Hähnchenkeule A,G mit Fingermöhren F,I und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	3,4 3	Kräutercrèmesuppe A,F,G,I Vegetarisches Schnitzel, mit Tomate-Mozzarella-Füllung A,C,G,I und Paprikasoße, Balkangemüse sowie Kartoffelpüree A,C,F,G,H,J Pfirsichkompott	3	Kleine Bratwurstbrezel A,F,I mit Fingermöhren F,I und Kartoffelpüree A,C,F,G,H,J Pfirsichkompott	3,8 3

Wir haben unsere Hauptgerichte mit Piktogrammen markiert, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern:



Eine Menülinie aus unserem Verpflegungsangebot wurde von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) zertifiziert. Die empfohlenen Komponenten wurden mit hervorgehoben.

Unsere Speisen sind gemäß der ZZuV (Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung) sowie der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) deklariert. Bitte beachten Sie dazu unsere Übersicht der Zusatzstoff- und Allergene-Kennzeichnung oder befragen Sie unseren Stationservice.

Änderungen vorbehalten!



ABENDANGEBOT

Die Stationsküche bietet Ihnen verschiedene Teesorten zum Abendbrot. Aus unserem reichhaltigen Sortiment können Sie sich Ihr Abendbrot individuell zusammenstellen:

Frisch gebacken 	 Vollkornbrot A,K,G	 Knäckebröt
	 Roggenmischbrot A,F,G,K	 Weizenbrot A,F,G

Aufstriche 	 Joghurtbutter (60% Fett)	 Halbfettmargarine (40% Fett)
---	--	--

Aus diesem Sortiment können Sie sich bis zu drei Komponenten für Ihren Wurst- und Käseaufschnitt zum Abendbrot selbst wählen:

Käse 	 Schnittkäse (max. 50% Fett i.Tr.)	 Camembert (max. 45% Fett i.Tr.)	 Frischkäse natur (max. 50% Fett i.Tr.)
	 Frischkäse-variante (max. 60% Fett i.Tr.)	 Schmelzkäse (max. 60% Fett i.Tr.)	 Sauermilchkäse (max. 1% Fett i.Tr.)
	 Babybel (max. 45% Fett i.Tr.)	 Vegetarische Pastete	

Wurst 	 Rindsjadjwurst 1,2,3,4,I,J	 Vitalaufschnitt 1,2,3,4	 Schinken, gekocht 2,3,4
	 Schinkenvariante 2,3,4	 Putensautschinken 2,3,4	 Truthahnlyoner 2,3,4,8
	 Salami 1,2,3,4,I,J	 Fleischblutwurst 2,3,4,I	 Leberwurst
	 Teewurst		

Die von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) empfohlenen Komponenten wurden mit einem  hervorgehoben.

Unsere Speisen sind gemäß der ZZuV (Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung) sowie der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) deklariert. Bitte beachten Sie dazu unsere Übersicht der Zusatzstoff- und Allergene-Kennzeichnung oder befragen Sie unseren Stationservice.



Aus diesem Sortiment können Sie sich bis zu 2 Komponenten wählen:

Frischkostbeilagen 	 kleiner Beilagensalat	 Gewürzgurken 2,9,J	 Gemüsestücke
	 Obst	 Fruchtjoghurt (max. 3,5% Fett)	 Joghurt natur (max. 1,5% Fett)

Pikante Beilagen 	 Käse-Geflügel-Salat	 Mariniertes Fischfilet	 Hering in Aspik
	 Partywiener 1,2,3,4,8,1,J	 Kräuterquark (max. 20% Fett i.Tr.)	

Einen Salatteller können Sie auswählen, wenn Sie eine Alternative zum Wurst- und Käseaufschnitt zum Abendbrot wünschen:

Salatteller 	 Salatteller mit Mozzarella (Eissalat, Endivie, Tomate, Radicchio, Mozzarella & Kräuterdressing)
	 Salatteller mit Schinken & Käse (Möhre, Weißkohl, Eissalat, Endivie, Radicchio, Hinterkochschinken, Käse und French Dressing)
	 Salatteller mit weißem Käse (Mais, Eissalat, Endivie, Radicchio, Gurke, rote Paprika, grüne Oliven, weißer Käse und French Dressing)

Die von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) empfohlenen Komponenten wurden mit einem  hervorgehoben.

Unsere Speisen sind gemäß der ZZuV (Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung) sowie der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) deklariert. Bitte beachten Sie dazu unsere Übersicht der Zusatzstoff- und Allergene-Kennzeichnung oder befragen Sie unseren Stationservice.

Wir wünschen unseren Patienten einen guten Appetit und baldige Genesung.



KHE-ÜBERSICHT

Eine Kohlenhydrateinheit (KHE) ist eine Berechnungseinheit für den Gehalt bestimmter Kohlenhydrate in Speisen, die meist im Rahmen einer Ernährung bei Diabetes mellitus Anwendung findet. Sie bezeichnet eine Menge von 10 Gramm Kohlenhydraten.

Lebensmittelportion	Menge/KHE
1 Scheibe Mischbrot	25 g = 1 KHE
1 Scheibe Vollkornbrot	30 g = 1 KHE
1 kleine Scheibe Weißbrot	20 g = 1 KHE
1 Päckchen Knäckebrot (2 Scheiben)	15 g = 1 KHE
3 Scheiben Filinchen	15 g = 1 KHE
2 Scheiben Zwieback	15 g = 1 KHE
1 Weizenbrötchen	40 g = 2 KHE
1 Roggenbrötchen	50 g = 2 KHE
1 Vollkornbrötchen	60 g = 2 KHE
1 Marmelade	20 g = 1 KHE
1 Nussaufstrich	20 g = 1 KHE
1 Honig	20 g = 1,5 KHE
1 Pflaumenmus	20 g = 1 KHE
1 Portion Obst	ca. = 1 KHE
1 Schale Kompott	ca. 100 g = 1 KHE
1 Schüssel Vorsuppe	ca. 200 ml = 1 KHE
1/2 Schüssel Milchsuppe	ca. 120 ml = 1 KHE
1 Schüssel Milchsuppe	ca. 240 ml = 2 KHE
1/2 Schüssel Haferflockensuppe	ca. 120 ml = 1 KHE
1 Schüssel Haferflockensuppe	ca. 240 ml = 2 KHE
1 Schüssel Haferschleim	ca. 200 ml = 1 KHE
1 Schüssel Reisschleim	ca. 200 ml = 1 KHE
1 Tasse Milch	200 ml = 1 KHE
1 Tasse Buttermilch	250 ml = 1 KHE
1/2 Glas Saft (100% Fruchtgehalt)	100 ml = 1 KHE
1 Dessert (Joghurt, Pudding etc.)	siehe Kennzeichnung
1 Stück Gebäck	siehe Kennzeichnung
2 Esslöffel Müsli	15 g = 1 KHE
3 Esslöffel Cornflakes	15 g = 1 KHE



Lebensmittelportion	Menge/KHE
Queenschnitte	20 g = 1 KHE
Zuckertaler	20 g = 1 KHE
Ascona Schnitte	30 g = 2 KHE
Krokanttaler	30 g = 1,5 KHE
Karamelgebäck	12,5 g = 0,5 KHE
Moccazunge	20 g = 1 KHE
Moccaherz	20 g = 1 KHE
Trancetto Kakao	28 g = 1,5 KHE
Trancetto Erdbeer/Aprikose	28 g = 1,5 KHE
Hitkekse	27 g = 1,5 KHE
Schokosplit	30 g = 2 KHE
Heidesand	30 g = 2 KHE
Amsterdamer Spritzgebäck	40 g = 2 KHE
Blätterteig mit Apfel	30 g = 2 KHE
Schweineohren Schoko	35 g = 2 KHE
Schweineohren	25 g = 1,5 KHE
Stracciatella-Taler	30 g = 2 KHE
Gallardise Erdbeere	35 g = 2 KHE
Gallardise Kakao	35 g = 2 KHE
gefüllter Kuchen	55 g = 3 KHE
Magdalena Waldfrucht	40 g = 2 KHE
Magdalena natur	30 g = 1,5 KHE
Magdalena Erdbeer	40 g = 2 KHE
Magdalena Schoko	40 g = 2 KHE
Marmorkuchen rund	30 g = 2 KHE
Marmorkuchenscheibe	25 g = 1,5 KHE
Kleinkuchen Lotos Corona Amico	30 g = 2 KHE
Kleinkuchen Choline Bahlsen	30 g = 1,5 KHE
Kleinkuchen Lotos Corona Zebra	30g = 1,5 KHE
Krehfelder Schnitte	20 g = 1 KHE
Haselnusskarée	20 g = 1 KHE



ZUSATZSTOFF-KENNZEICHNUNG

Fußnote	Zusatzstoffe
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff oder konserviert
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmitteln
10	enthält eine Phenylalaninquelle
11	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12	koffeinhaltig
13	chininhaltig

ALLERGENE-KENNZEICHNUNG

Fußnote	Zusatzstoffe
A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg/kg)
M	Lupine
N	Weichtiere