



Patientenküche



## *Sehr geehrte Patienten, sehr geehrte Gäste*

*Wir möchten Ihnen täglich ein Gericht anbieten, das einen Brennwert zwischen 400 und 600 kcal für eine Normalportion nicht überschreitet. Sollten Sie eine Vorsuppe und ein Dessert dazu wählen, erhöht sich dieser Wert um durchschnittlich 150 kcal.*

*Wir haben beliebte Gerichte der aktuell trendigen und populären internationalen Küchen „around the world“ aber auch der regionalen Küche für diese Angebote ausgewählt.*

*Das Besondere – alle Gerichte sind mit reichlich frischem Gemüse oft kombiniert mit Fisch, aber auch mit Fleisch und unter Anreicherung von Karnitin, Omega-3-Fettsäuren und Artischockenextrakt in unterschiedlichen, dem Gericht angepassten Dosierungen hergestellt. Die Rezepturen und Zutaten sind so ausgewählt und zusammengestellt, dass eine ausgewogene Balance zwischen Nährstoffen und Vitaminen sowie dem Geschmack entstehen kann.*

*Mit unserem Konzept*

### ***Gesund genießen – Vital (er)leben***

*möchten wir Ihnen Anregungen geben, durch eine ausgewogene, gesunde Ernährung eine Harmonie zwischen Alltag und dem Beisammensein mit der Familie, Freunden und Bekannten und dem Erleben schöner Seiten des Lebens – zum Beispiel Ihre Genesung – herzustellen. Eine schmackhafte und gesunde Mahlzeit kann sehr viel zu diesem Wohlbefinden beitragen.*

*Sie finden diese Gerichte in unserem Wochenspeiseplan gekennzeichnet mit dem Logo*



*Das Team der Universitätsklinikum Dresden Service GmbH wünscht Ihnen beim Entdecken auf dieser kulinarischen Reise viel Vergnügen und guten Appetit!*