

## FRÜHSTÜCK

1. **Der Klassiker** mit Konfitüre, Edamer, Geflügelfleischkäse **167 kcal** | B, 2, 3
2. **Das Vegetarische** mit Konfitüre, Frischkäse natur, Gouda **190 kcal** | B, H
3. **Das Süße** mit Honig und 2x Konfitüre **160 kcal**
4. **Der Streichteller** mit Konfitüre, Naturquark und Geflügelleberwurst **146 kcal** | B, 2, 3
5. **Das Große** mit Konfitüre, Geflügelsalami, Frischkäse, Maasdamer **302 kcal** | B, 2

Bitte **ANZAHL DER BRÖTCHEN / BROTSCHNEIBEN / STREICHFETTE** eintragen:

**Helles Weizenbrötchen** **125 kcal** | A, B

**Dunkles Mehrkornbrötchen** **140 kcal** | A, B, K

**Weißbrot** **85 kcal** | A, B

**Mischbrot** **100 kcal** | A

**Schwarzbrot** **100 kcal** | A, K

**Knäckebrot** **65 kcal** | A, B

**Butter** 10g **72 kcal** | B

**Butter** 20g **145 kcal** | B

**Margarine** 10g **35 kcal** | 1

**Margarine** 20g **70 kcal** | 1

Sie haben die Möglichkeit, **EINES** der folgenden Produkte mit zu bestellen:

**Konfitüre** **48 kcal**

**Honig** **60 kcal**

**Naturjoghurt** **98 kcal**

**Fruchtjoghurt** **90 kcal** | B

**Apfel** **70 kcal**

### GETRÄNKE:

**Fettarme Milch** **63 kcal** | B

**Zum Frühstück fragen Sie bitte nach unserem Heißgetränke-Angebot!**

## ABENDESSEN

38. **Das Leichte** mit Kräuterquark, Frischkäse, Gouda & Geflügelbierschinken **201 kcal** | B, 1, 2, 3, 15
39. **Das „Veggi“** mit Kräuterfrischkäse, Edamer, Maasdamer und Schmelzkäse **190 kcal** | B
40. **Das Herzhafte** mit Putenbrust, Geflügelsalami & -leberwurst, Edamer **163 kcal** | B, 1, 2, 3, 15
41. **Der Streichteller** mit Leberwurst, Schinkencreme, Streichkäse und Kräuterquark **280 kcal** | B, 2, 3
42. **Das Große** mit Geflügelsalami, Geflügelfleischkäse, Kräuterquark & Edamer **178 kcal** | B, 2, 3

Bitte **ANZAHL DER BROTSCHNEIBEN / STREICHFETTE** eintragen:

**Mischbrot** **100 kcal** | A

**Schwarzbrot** **100 kcal** | A, K

**Weißbrot** **85 kcal** | A, B

**Knäckebrot** **65 kcal** | A, B

**Zwieback** **74 kcal** | A, B, D

**Butter** 10g **72 kcal** | B

**Butter** 20g **145 kcal** | B

**Margarine** 10g **35 kcal** | 1

**Margarine** 20g **70 kcal** | 1

Sie haben die Möglichkeit, **EINES** der folgenden Produkte mit zu bestellen:

**Gewürzgurke** **11 kcal** | C, H, 4

**Fruchtjoghurt** **90 kcal** | B

**Apfel** **52 kcal**

**Birne** **57 kcal**

**Tomate** **21 kcal**

**Kiwi** **45 kcal**

### GETRÄNKE:

**Zum Abendessen fragen Sie bitte nach unserem Heißgetränke-Angebot!**

DIESE BESTELLUNG IST FÜR:

Vorname:

Name:

Station:

Datum:

# SPEISE-KARTE

## ESSENBESTELLUNG

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

wir freuen uns, Sie in Kürze in unserem Klinikum begrüßen zu dürfen. Um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, möchten wir Sie bitten, bereits jetzt schon in aller Ruhe Ihr Wunschessen auszuwählen.

Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen finden Sie bei uns eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten. Ob süß, herzhaft, vegetarisch oder gemischt: Wenn keine bestimmte Ernährung ärztlich verordnet wurde, können Sie jeden Tag Ihre Mahlzeiten individuell entsprechend Ihres Geschmacks und Befindens selbst zusammenstellen. Nur an Ihrem Aufnahmetag erhalten Sie aus organisatorischen Gründen ein Standardmenü unserer Wahl.

Bitte notieren Sie Ihre Auswahl auf dem beiliegenden Bestellschein. Wählen Sie dazu jeweils ein Mittagsgeschicht und ein Dessert für die kommenden drei Tage. Für Frühstück und Abendessen wählen Sie bitte ebenfalls Ihre gewünschten Speisen. Bringen Sie ihren Bestellschein zu Ihrem Aufenthalt mit und übergeben ihn der aufnehmenden Pflegekraft.

Sollten Sie aufgrund spezieller Krankheitsbilder eine Sonderkost benötigen, haben Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen der Speisen oder möchten uns einfach ein Feedback geben, dann steht Ihnen unser Fachpersonal auf Station gern zur Verfügung.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!**



**ASKLEPIOS**  
KLINIKUM UCKERMARK

## UNSERE MITTAGSGERICHTE

### IHRE ESSENBESTELLUNG FÜR DEN KOMMENDEN TAG

Bitte wählen Sie jeweils **EINMITTAGSGERICHT** und **EINDESSERT**

#### Mehr als Ein-Topf

- 6. **Möhreneintopf** herzhaft abgeschmeckt und mit Petersilie verfeinert **185 kcal** | G
- 7. **Pastinaken-Kürbiseintopf** Eintopf mit Kürbis, Kartoffelwürfeln und Pastinakenstreifen, mit Petersilie fein abgeschmeckt **257 kcal**

#### Ohne Fleisch voll im Trend

- 8. **Teriyaki Ragout** Geschnetzeltes auf Weizen- und Kichererbsenbasis in pikanter Teriyakisoße mit ausgewähltem Gemüse, dazu feine Bandnudeln **487 kcal** | A, C
- 9. **Trivelli-Nudeln „Verde“** in einer frischen Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli, Erbsen, Paprika-Würfel **452 kcal** | A, B
- 10. **Nudeln „Italia“** Röhrennudeln in einer schmackhaften Tomaten-Käsesoße, fein abgeschmeckt mit Petersilie und Emmentaler **562 kcal** | A, B, G
- 11. **Veggie-Bällchen „Fresh Kick“** auf Soja+ Weizenbasis in einer Joghurt-Kräutersoße, dazu buntes Gartengemüse und Kartoffeln mit Schale **418 kcal** | A, B, C, D
- 12. **Feine Käsespätzle in Sahnesoße** mit Käse-Röstzwiebel-Topping **773 kcal** | A, B
- 13. **Veggie Thai-Hack** aus Sojaprotein mit Mais, Blumenkohl, Paprika und Sojabohnen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt, dazu Thai-Reis **395 kcal** | D

#### Salat haben wir auch

- 14. **„Es grünt so grün“** Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Möhren **181 kcal** | G, H

Suchen Sie sich **EINES** der folgenden Toppings dazu aus:

- 15. **mit Käsestreifen** **345 kcal** | B, C, G, H
  - 16. **oder Schinkenstreifen** **233 kcal** | C, G, H
  - 17. **oder Hähnchenbruststreifen** **374 kcal** | C, G, H
- mit Joghurtdressing** **158 kcal** | B, C, G, H  
**oder mit Kräuterdressing** **150 kcal** | B, C, G, H  
**oder mit Balsamicodressing** **66 kcal** | L, 1, 2, 3

#### Wir können auch „süß“

- 18. **Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße** Lockerer Eierpfannkuchen mit einer fruchtigen Blaubeerfüllung auf Vanillesoße **493 kcal** | A, B, C
- 19. **Süßer Reisauflauf mit Früchten** mit einem Mix aus Himbeeren, Aprikosen-, Apfel-, und Pfirsichstücken auf Vanillesoße, überbacken mit feinen Streuseln **691 kcal** | A, B, E, F

#### Natürlich geht auch Fleisch

- 20. **Putengeschnetzeltes in leichter Ingwer-Orangen-Soße** mit Knöpfeln und Romanesco **440 kcal** | A, B, C, H
- 21. **Fussili Bolognese** fein abgeschmeckte Rinderbolognese mit Spiralnudeln **380 kcal** | A, G
- 22. **Marin. Schweinefleisch süß-sauer** Schweinefleisch in Asia-Soße mit Paprika, Ananas, Karotten, Mungobohnen und Black-Fungus-Pilzen, süß-sauer abgeschmeckt und kombiniert mit Thai-Reis **452 kcal** | A, D
- 23. **Frikadelle** aus Rind- und Schweinefleisch in einer herzhaften Zwiebelsoße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln **451 kcal** | A, C, H
- 24. **Hühnerfrikassee** in delikater Rahmsoße mit Champignons und Möhrenstreifen, dazu Reis mit Erbsen **483 kcal** | B, G
- 25. **Klassisches Schweinegulasch** in einer feinwürzigen Bratensoße mit Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln **446 kcal** | A, B, G
- 26. **Chicken Curry India** Feine Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsoße mit Ananaswürfeln, Pfirsichspalten, Mangowürfeln, mit Kokosmilch fein abgeschmeckt, dazu Gemüserais **490 kcal** | B, H
- 27. **Rindfleischklößchen „Köttbullar“** herzhaft, gebratene Rindfleischklößchen in einer Rahmsoße nach schwedischer Art, dazu Kartoffelpüree & Möhren-Erbsen-Mix **619 kcal** | A, B, C, G
- 28. **Rührei** mit Kartoffelpüree und Möhren in Sahnesoße **543 kcal** | B, C

#### Lecker aus dem Meer

- 29. **Alaska-Seelachs in Dillcremesoße** aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit Gemüserais **403 kcal** | B, G, J
- 30. **Alaska-Seelachs in Honig-Senfsoße** aus nachhaltiger Fischwirtschaft an cremigen Stampfkartoffeln, dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse **412 kcal** | B, G, H, J

#### Vielleicht noch ein Dessert?

- 31. **Götterspeise** **78 kcal** | 1
- 32. **Vanilla-Sahnepudding** **108 kcal** | B
- 33. **Schoko-Sahnepudding** **112 kcal** | B
- 34. **Grießpudding** **116 kcal** | A, B, C
- 35. **Fruchtjoghurt** **90 kcal** | B
- 36. **Tagesobst** **70 kcal**
- 37. **Gebäck** **120 kcal** | A, B, C, E

Änderungen vorbehalten.

**ALLERGENE:** glutenhaltiges Getreide Weizen\* (A), Milch\* einschließlich Laktose (B), Eier\* (C), Soja\* (D), Erdnüsse\* (E), Schalenfrüchte Mandeln\* (F1), Sellerie\* (G), Senf\* (H), Fisch\* (J), Sesam\* (K) | \*und Erzeugnisse daraus.  
**ZUSATZSTOFFE:** Farbstoff (1), Konservierungsstoff, konserviert (2), Antioxidationsmitteln (3), Süßungsmittel (4), geschwefelt (10), unter Schutzatmosphäre verpackt (15)

Unsere Mahlzeiten werden in einer Küche hergestellt, in der auch Erdnüsse verarbeitet werden. Ausführliche Informationen zu den **Nährwerten, Allergenen und Zusatzstoffen** erhalten Sie auf der Station oder **online** unter: [speisekarte.asklepios.com](https://speisekarte.asklepios.com)

**SPEISEKARTE  
ONLINE**



**WIR  
WÜNSCHEN  
IHNEN EINEN  
GUTEN APPETIT  
BEI UNS IM  
KLINIKUM!**