

FRÜHSTÜCK

- | | | | |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Tag 1 | 2 | 3 |
| 1. Der Klassiker mit Konfitüre, Edamer, Geflügelfleischkäse 167 kcal B, 2, 3 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 2. Das Vegetarische mit Konfitüre, Frischkäse natur, Gouda 190 kcal B, H | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 3. Das Süße mit Honig und 2x Konfitüre 160 kcal | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 4. Der Streichteller mit Konfitüre, Naturquark und Geflügelleberwurst 146 kcal B, 2, 3 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 5. Das Große mit Konfitüre, Geflügelsalami, Frischkäse, Maasdamer 302 kcal B, 2 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

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

- | | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Tag 1 | 2 | 3 |
| Helles Weizenbrötchen 125 kcal A, B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Dunkles Mehrkornbrötchen 140 kcal A, B, K | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Weißbrot 85 kcal A, B | Tag 1 | 2 | 3 |
| Mischbrot 100 kcal A | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Schwarzbrot 100 kcal A, K | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Knäckebrot 65 kcal A, B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Butter 10g 72 kcal B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Butter 20g 145 kcal B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Margarine 10g 35 kcal 1 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Margarine 20g 70 kcal 1 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

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

- | | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Tag 1 | 2 | 3 |
| Konfitüre 48 kcal | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Honig 60 kcal | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Naturjoghurt 98 kcal | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Fruchtjoghurt 90 kcal B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Apfel 70 kcal | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

GETRÄNKE:

- | | | | |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Fettarme Milch 63 kcal B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|

Zum Frühstück fragen Sie bitte nach unserem Heißgetränke-Angebot!

ABENDESSEN

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

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

- | | | | | | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Tag 1 | 2 | 3 | | Tag 1 | 2 | 3 |
| Mischbrot 100 kcal A | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Butter 10g 72 kcal B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Schwarzbrot 100 kcal A, K | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Butter 20g 145 kcal B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Weißbrot 85 kcal A, B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Margarine 10g 35 kcal 1 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Knäckebrot 65 kcal A, B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Margarine 20g 70 kcal 1 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Zwieback 74 kcal A, B, D | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | | | | |

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

- | | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Tag 1 | 2 | 3 |
| Gewürzgurke 11 kcal C, H, 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Fruchtjoghurt 90 kcal B | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Apfel 52 kcal | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Birne 57 kcal | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Tomate 21 kcal | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Kiwi 45 kcal | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

GETRÄNKE:

Zum Abendessen fragen Sie bitte nach unserem Heißgetränke-Angebot!

PATIENTENAUFKLEBER

Vorname:

Name:

Station:

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 Wunscheschen 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

ESSENBESTELLUNG FÜR DIE KOMMENDEN DREI TAGE

Bitte wählen Sie jeweils **EIN MITTAGSGERICHT** und **EIN DESSERT**

Mehr als Ein-Topf

6. Möhreintopf

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. Pasta-Pesto-Pfanne

mit Paprika-Stücken, abgestreut mit Paprika-Flakes **634 kcal** | A, B

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. Bunte Couscous-Gemüse-Pfanne

mit Perlnudeln in cremiger Käsesoße mit Hanfsamen-Kräuter-Topping **412 kcal** | A, B

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

Tag 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 Knöpfle und Romanesco **440 kcal** | A, B, C, H

21. Räuberpfanne mit Hackfleisch

mit Zwiebeln, Paprikawürfeln und Champignons, dazu Spiralnudeln **383 kcal** | A, G, H

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 Gemüseris **490 kcal** | B, H

27. Rindfleischklößchen „Köttbullar“

herzhafte, 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

Tag 1 2 3



Leckeres aus dem Meer

29. Alaska-Seelachs in Dillcremesoße

mit Gemüseris **403 kcal** | B, G, J

30. Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne

Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini und Blumenkohl, verfeinert mit Sauerrahm und Kokosmilch, dazu Langkornreis **365 kcal** | B, 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. Fruchtojoghurt

90 kcal | B

36. Tagesobst

70 kcal

37. Gebäck

120 kcal | A, B, C, E

Tag 1 2 3



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

SPEISEKARTE
ONLINE



WIR
WÜNSCHEN
IHNEN EINEN
GUTEN APPETIT
BEI UNS IM
KLINIKUM!