

DRK Krankenhaus Alzey



DIE SPEISEKARTE



Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

wir freuen uns, Ihnen im Rahmen unseres Wahlleistungsangebotes eine vielfältige kulinarische Menüauswahl anzubieten. Das Küchenteam im DRK Krankenhaus Alzey erhebt den Anspruch, dass Sie sich durch unser vielseitiges Speisenangebot besonders wohlfühlen. Gerne nimmt unsere Menüassistentin Ihre Wünsche für den jeweils nächsten Tag entgegen. Wir servieren Ihnen das Frühstück, Mittagessen oder Abendessen auf Ihr Zimmer. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, gute Besserung und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Küchenteam – DRK Krankenhaus Alzey

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung finden Sie am Stationsempfang.
Gerne können Sie sich auch durch die Küchenleitung beraten lassen.





Frühstück

Brot und Brötchen

- Kaiserbrötchen (Bäckerei Lüning)
- Vollkornbrötchen (Bäckerei Lüning)
- Roggenbrötchen (Schölller)
- Buttercroissant (Bäckerei Lüning)
- Rosinenbrötchen (Bäckerei Lüning)
- Roggenmischbrot (Bäckerei Lüning)
- Weißbrot (Bäckerei Lüning)
- Leinsamenbrot (Bäckerei Lüning)
- Vollkornbrot (Bäckerei Lüning)
- Kürbiskernkarottenbrot (Bäckerei Lüning)
- Dinkelvollkornbrot (Bäckerei Lüning)
- Knäckebrot (Wasa)
- Zwieback (Brandt)

Unsere Backwaren beziehen wir von der Binger Traditionsbäckerei Lüning. Die Backwaren der Fa. Schölller backen wir für Sie frisch auf.

Zusatzangebot

- Kompott
- Müsli (Kellogg's)
- Naturjoghurt (Ehrmann)
- Fruchtjoghurt (Zott)
- Kleine Obstschale mit Früchten der Saison
- Gurken-/Tomatenrohkost mit Kräutern garniert
- Pudding
- Grießbrei

Streichfette

- Butter in 10g und 20g Portionen (Meggle)
- Margarine in 10g und 20g Portionen (Becel)

Brotbelag

- Puten-Paprika-Aufschnitt
- Puten-Bierschinken
- Puten-Salami
- Bierschinken
- Gekochter Hinterschinken
- Original Schwarzwälder Schinken (Wein)
- Butterkäse (Bergbauern)
- Emmentaler (Bergbauern)
- Leerdamer ®
- Fol Epi Scheiben
- Geramont Scheiben
- Camembert (Coeur de Lion)

Die Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Wirth in Udenheim.

Brotaufstriche

- Konfitüre und kalorienreduzierte Konfitüre (Wir beziehen unsere Konfitüren aus der Faller Konfitürenmanufaktur im Schwarzwald *)
- Honig (Fairtrade von der Firma Breitsamer)
- Nuss-Nugat (Nutella)
- Sahnequark natur
- Quark mit Kräutern
- Philadelphia (Kraft)
- Teewurst (Quint)

*Konfitüren:

Erdbeer, Sauerkirsch, Aprikose, Himbeer, Zwetschge





Mittagessen

- Menü 1** **Großer bunter Salat**
knackig frische Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Joghurt-Kräuter-Dressing
(12, a, c, g, i) (hauseigene Rezeptur), dazu ein Vollkornbrötchen (a, f)
- Menü 2** **Bunte Gemüseplatte** (a, g, i)
mit Blumenkohl, Broccoli, Fingermöhrrchen, Auberginen, Zucchini und Rahmkartoffeln
- Menü 3** **Pilze à la Crème** (a, c, g, i)
sahniges Pilzragout, Gemüseplatte und Serviettenknödel
- Menü 4** **Vegetarischer Pastateller** (a, c, g, i, j)
geschnittene Gemüseaultaschen in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in feiner Sahnesoße und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto
- Menü 5** **Indisches Curryhuhn** (g)
mit Grillgemüse und Basmati-Reis

Vorspeisen

- Suppe des Tages (siehe Wochenspeiseplan)
- Tomaten-Cremesuppe (g, i)
- Kleiner Salatteller (c, g, i, j)

Die Erläuterungen zu den Zusatzstoffen und enthaltenen Allergenen entnehmen Sie bitte der Rückseite.



- Menü 6** **Medaillons vom Schwein** (a, c, g, i)
in fruchtiger Tomatensoße, mit Pariser Karotten und Romanesco, dazu Gnocchi
- Menü 7** **Zarter Sauerbraten vom Rind** (c, g, i)
in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße
- Menü 8** **Klassischer Kalbstafelspitz** (2, 13, g, i, l)
Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße mit Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch, dazu Rösti-Ecken
- Menü 9** **Lammkeulenbraten „Provençale“** (i, j)
mit Ratatouillegemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln
- Menü 10** **Wildlachs „Florentin“** (a, d, g, i)
in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert
- Menü 11** **Feiner Fischteller** (a, b, c, d, g, i, j)
Wildlachsfilet, Limanda-Röllchen und Riesengarnele in feiner Sahnesoße, dazu Grillgemüse mit Kräuterdip und Bandnudeln

Nachtisch

- Dessert des Tages
- Frischobst
- Frischer Obstsalat der Saison
- Vanilledessert mit Kirschen (Dr. Oetker/Lukull)
- Rote Grütze mit Vanillesoße (Dr. Oetker/Lukull)
- Schokoladenpudding mit Sahne (Dr. Oetker)

Kuchen/Torte

- Donut (Schöller)
- Schokomuffin (Schöller)
- Kuchenschnitte (Bäckerei Lüning)
- Sahnetorte (Schöller)
- Kaffeekekse (Bahlsen)



Abendessen

Auch das Abendessen können Sie sich individuell zusammenstellen.

Brotauswahl

- Roggenmischbrot (Bäckerei Lüning)
- Weißbrot (Bäckerei Lüning)
- Leinsamenbrot (Bäckerei Lüning)
- Vollkornbrot (Bäckerei Lüning)
- Kürbiskernkarottenbrot (Bäckerei Lüning)
- Dinkelvollkornbrot (Bäckerei Lüning)
- Roggenbrötchen (Schöller)
- Knäckebrot (Wasa)
- Zwieback (Brandt)

Streichfette

- Butter in 10g und 20g Portionen (Meggle)
- Margarine in 10g und 20g Portionen (Becel)

Brotaufstriche

- Konfitüre und kalorienreduzierte Konfitüre (Wir beziehen unsere Konfitüren aus der Faller Konfitürenmanufaktur im Schwarzwald *)
- Honig (Fairtrade von der Firma Breitsamer)
- Nuss-Nugat (Nutella)
- Sahnequark natur
- Quark mit Kräutern
- Philadelphia (Kraft)
- Schmelzkäse Kräuter (Bayerngold)
- Diverse Frischkäsesorten (Bresso)
- Teewurst (Quint)
- Leberwurst (Quint)

Brotbelag

- Puten-Bierschinken
- Puten-Salami
- Fleischwurst
- Bierschinken
- Fleischkäseaufschnitt (VLG)
- Bratenaufschnitt (VLG)
- Gekochter Hinterschinken
- Original Schwarzwälder Schinken (Wein)
- Leerdamer ®
- Butterkäse (Bergbauern)
- Emmentaler (Bergbauern)
- Geramont Scheiben
- Camembert (Coeur de Lion)
- Rauchkäse

Die Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Wirth in Udenheim.

Zusatzangebot

- Senf-, Ketchupportion
- Naturjoghurt (Ehrmann)
- Fruchtojoghurt (Zott)
- Obst der Saison
- Abendbeilage laut Speiseplan
- kleiner Salatteller
- Salatteller mit Käse- und Schinkenstreifen
- Gekochtes Ei garniert
- Fischkonserve (Rügenkrone)
- Pudding
- Grießbrei



Getränke

Warme Getränke

Wir beziehen unseren Kaffee von der Firma Jacobs, UTZ zertifiziert

Bitte wählen Sie zwischen:

- Kaffee
- Kaffee Crema
- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Cappuccino

Tee (Meißner)

- Klassik schwarz
- Earl Grey
- Grün
- Pfefferminz
- Kamille
- Früchte
- 6 Kräuter
- Hagebutte

In der Küche des Aufenthaltsbereiches finden Sie auch Knabbereien für den kleinen Hunger.

Kalte Getränke

- Milch
- Kakao
- Bio Smoothies (Vaihinger)
- Mineralwasser (Hassia)
- Obst- und Gemüsesäfte (Vaihinger)
Orange, Multivitamin, Tomate
- Apfelschorle (Heil)
- Coca Cola
- Fanta



DRK Krankenhaus Alzey



Kreuznacher Str. 7-9
55232 Alzey
Tel.: 06731 407-0
Fax: 06731 407-210



www.drk-kh-alzey.de

Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsmittel, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 7 = eine Zuckerart und Süßungsmittel, 10 = Phenylalaninquelle, 12 = Farbstoff, 13 = geschwefelt, 14 = gewachst, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat

Allergene: Enthält: a) Gluten, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch/Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid/Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Änderungen behalten wir uns vor.