

Speisekarte

Wahlleistungsbereich





Willkommen!

Liebe Patientin, lieber Patient,
eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung trägt zu Ihrem Wohlbefinden bei. Wir freuen uns daher, Ihnen nachfolgend eine Auswahl an sorgfältig zusammengestellten Speisen bieten zu können. Je nach Geschmack und Befinden können Sie selbst wählen, was Sie am Folgetag zu speisen wünschen. Unsere Servicemitarbeiter*innen nehmen Ihre Wünsche gerne entgegen.

Sollten Sie einmal zur Essensbestellung nicht im Zimmer sein, hinterlegen Sie Ihre Speisenwünsche gerne auf einem Blatt Papier auf Ihrem Nachttisch.

Wir wünschen Ihnen gute Besserung und guten Appetit!

Ihr Catering-Team des Eichsfeld Klinikums

Frühstück

Von uns für Sie zusammengestellt:

Süßes Frühstück

Mit Croissant, Quark, Honig, Marmelade und Orangensaft ^{a,c,g}

Fitnessfrühstück

Mit Müsli, Vitalbrot, fettarmer Wurst, Käse und Orangensaft ^{2,3,11,a,g,l,h,k}

Oder wählen Sie selbst aus den Komponenten:

Brötchen ^{a,f,h,k}, Roggenbrötchen ^{a,f,h,k}, Weißbrot ^{a,g},
Mischbrot ^{a,h,k}, Vollkornbrot ^{a,f,h,k}, Knäckebrot ^a

Butter ^g, Margarine ¹

Konfitüre, Honig, Nuss-Nugat-Creme ^{f,g},
Pflaumenmus, Diabetikerkonfitüre

Joghurt ^g, Frischobst

Gekochtes Ei ^c

Rührei ^{c,g}

Premium Schnittkäse ^g, Camembert ^g

Geräucherter Schinken ^{2,3},
Premium-Salami ^{2,3}

Fleischsalat, Geflügelsalat

Zucker, Süßstoff ^g,
Kaffeesahne ^g





Mittagessen

Vorspeisen:

- Kleine Antipastiauswahl ^{1,3,g,l}
- kleiner Salatteller ^{c,g}
- Tomaten Mozzarella ^g
- gefüllte Blätterteigtaschen ^{a,c,g}
- gefüllte Zucchini ^{2,g}
- Tomatencremesuppe ^a
- Möhrencremesuppe ^a
- klare Festtagssuppe mit Gemüseinlage ^{4,i,a,c}

Hauptspeisen:

Täglich wechselndes Gericht gem. gesonderter Speisekarte

Oder wählen Sie eines der folgenden Gerichte:

- Schweinemedallions mit Waldpilzsauce, Romanescogemüse, Bandnudeln ^{l,g,a}
- Kalbsbraten mit Kräutersauce, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{g,a}
- Wildlachsfilet an Zitronenbuttersauce, Zuccinigemüse, Reis ^g
- Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln ^a
- Putengeschnetzeltes mit gemischtem Salat an Joghurtdressing und Spätzle ^{a,c,g}

Für den kleinen Hunger

Wählen Sie zwischen:

- Obsteller mit frischem saisonalen Obst
- Salatteller mit ausgewählten frischen Salaten

Desserts:

- Schokomousse ^g
- Obstsalat ³
- Rote Grütze mit Vanillesauce ^{a,g}
- Quarkdessert ^g



Kaffee & Kuchen

In der Nachmittagszeit haben Sie die Möglichkeit, aus unseren Kaffee- sowie Tee- und Kuchenspezialitäten zu wählen. Gerne können Sie die Kaffeezeit auf Ihrem Zimmer oder alternativ in unserer hauseigenen Cafeteria verbringen.

Abendessen

Von uns für Sie zusammengestellt:

Herzhafte Platte

Mit Roggenbrot, Premium Aufschnitt (geräucherter Schinken, Salami), Räucherlachs, Gurke ^{a,f,h,k,d 2,3}

Käseplatte

Mit Roggenbrot, drei Sorten Käse, Gurke ^{a,f,h,k,g,2}

Oder wählen Sie selbst aus den Komponenten:

Weißbrot ^{a,g}, Vitalbrot ^{a,f,h,k}, Roggenbrot ^{a,f,h,k}, Mischbrot ^{a,h,f}, Vollkornbrot ^{a,f,h,k}, Knäckebrot ^a

Butter ^g, Margarine ¹

Aufschnitt ^{2,3}, Dauerwurst ², Leberwurst ^{2,3}, Teewurst ^{2,3}, Schnittkäse ^g, Schmelzkäse ^{2,g}, Frischkäse ^g

Premium Schnittkäse oder Camembert ^{2,g}

Geräucherter Schinken, Premium-Salami ^{2,3}

Räucherlachs ^d

Fisch in Aspik ^{g,d}

Heringsfilet in Tomatensauce ^{d,j}

Salatteller ^{c,g}

Joghurt, Kompott, Frischobst ^g

Zucker, Süßstoff, Zitrone



Kennzeichnungsregelungen von Zusatzstoffen in Lebensmitteln

Liebe Patientin, lieber Patient,

eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff – Zulassungsverordnung (ZZuV). Die angegebenen Fußnoten auf Ihrem Speiseplan kennzeichnen die zugelassenen Zusatzstoffe.

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** gewachst
- 8** mit Süßungsmittel(n)
- 9** mit einer Phenylalaninquelle bei der Verwendung von Aspartam
- 10** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
bei der Verwendung von mehr als 10 % Zugabe von Zuckeraustauschstoffen
- 11** mit Phosphat bei Fleischerzeugnissen
- 12** koffeinhaltig, bei koffeinhaltigen Produkten z.B. Cola
- 13** chininhaltig, bei chininhaltigen Produkten z.B. Tonic water

Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Kennzeichnungspflicht besteht lt. Verordnung (EG) 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel. Der Hinweis „gentechnisch verändert“ oder „aus gentechnisch verändertem ... hergestellt“ wird in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt auf dem Speiseplan mit der Nr. „14“, aufgeführt.

Die Allergene – Kennzeichnung

Die Verwendung bestimmter Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, werden durch Buchstaben gekennzeichnet.

- a** **glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- b** **Krebstiere und Krebserzeugnisse**
- c** **Eier und Eierzeugnisse**
- d** **Fisch und Fischerzeugnisse**
- e** **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- f** **Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- g** **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**
- h** **Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Pistazien, div. Nüsse)**
- i** **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- j** **Senf und Senferzeugnisse**
- k** **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
- l** **Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10mg/kg) ausgedrückt als SO₂**
- m** **Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- n** **Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**





Ihr Patientenservice

im Wahlleistungsbereich

- + Frotteetücher tgl. Wäsche
- + Gutschein für Kaffeegedeck in der Cafeteria
- + Besondere Frühstückskomponenten
- + Fünf versch. Sondermenüs mittags zur Auswahl
- + Besondere Abendessenkomponenten
- + Obstteller / Salatteller
- + Bademantel
- + Duschset, Bodylotion
- + Frotteepantoffeln
- + Tragetasche
- + Täglicher Besuch der Hausdame
- + Kostenfreie Tageszeitung
- + Kostenfreie Telefonbereitstellung
- + Kostenfreie W-LAN Nutzung
- + Kofferservice
- + Service für die persönliche Wäsche
- + Häufiger Bettwäschewechsel
- + Aufnahmeformalitäten im Patientenzimmer erledigen



Patientenservice
Michaela Kühnhold

☎ Reifenstein: 036076 99-4412

☎ Heiligenstadt: 03606 76-4412

✉ m.kuehnhold@eichsfeld-klinikum.de

Eichsfeld Klinikum gGmbH

Im Kloster 7
37355 Niederorschel

Tel.: 036076 99-0
Fax: 036076 99-3115

E-Mail: info@eichsfeld-klinikum.de
Web: eichsfeld-klinikum.de

Impressum

Herausgeber:
Eichsfeld Klinikum gGmbH · Im Kloster 7 · 37355 Niederorschel

Entwicklung/Layout/Satz:
Studio1[®] Kommunikation GmbH · Kirchweg 5 · 37308 Heilbad Heiligenstadt
Telefon: +49 3606 6796-0 · E-Mail: info@studio1.de · www.studio1.de