

KKEL

Katholische Kliniken
Emscher-Lippe GmbH

Ihre Speisekarte



Sehr geehrte Patientin, Sehr geehrter Patient,

Ihr leibliches Wohl steht für uns an erster Stelle. Deshalb legen wir großen Wert darauf, Sie mit jeder Mahlzeit auf Ihrem Genesungsweg zu unterstützen.

In Ihrer persönlichen Menükarte stellen wir Ihnen die Spezialitäten und kulinarischen Extras vor, die wir jeden Tag für Sie bereit halten.

Unsere freundlichen Service-damen nehmen Ihre Wünsche regelmäßig entgegen.

Gerne leiten Sie Ihre Wünsche, aber natürlich auch Lob und Kritik an das Küchenteam weiter.

Sollten Sie zum Beispiel auf Grund einer Erkrankung in Ihrer Auswahl eingeschränkt sein, steht Ihnen unsere Ernährungsberatung gerne mit Rat und Tat zur Seite.

So können wir Ihnen eine optimale Verpflegung während Ihres Aufenthaltes in unserem Hause garantieren.

Sie haben Fragen zu unseren Allergenen und Zusatzstoffen oder einen besonderen Wunsch?

Bitte wenden Sie sich gerne an uns – Tel.: 02043 278-63816.

Mit einem herzlichen Gruß aus der Küche wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Küchen- und Serviceteam

Bitte wählen Sie: Ihr Abendessen

Warme und kalte Getränke

- Kaffee und entkoffeinierter Kaffee
- Verschiedene Teespezialitäten
- Dazu: Süßstoff⁴, Zucker und Kaffeesahne
- Milch^G
- Apfel- und Orangensaft

Brot

- Hefekasseler^{A1,A2}
- Weißbrot^{A1,A2,G}
- Dinkelbergerbrot (Kasseler)^{A1,A2,A5,G}
- 6-Saatbrot (Mehrkorn)^{A1,A2,A5,K}
- Kosakenbrot (Graubrot)^{A1,A2}
- Finnenbrot (Vollkorn)^{A1,A2,F}
- Knäckebrötchen
- Zwieback

Wurst

- Frischwurst (Schwein)^{1,2,3}
- Frischwurst (Geflügel)^{1,2,3}
- Dauerwurst^{1,2}
- Teewurst^{1,2,G}
- Leberwurst^{1,2}

Aufstriche

- Butter 10g^G
- Becel 10g³
- Margarine 20g³

Beilagen

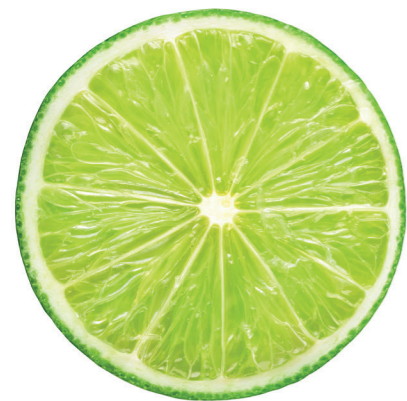
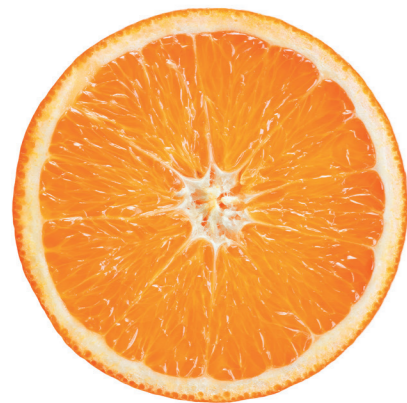
- Konfitüre
- Nuss-Nougat-Creme^{H1,H2,F,G}
- Honig

Käse

- Schnittkäse^G
- Streichkäse^G
- Quark^G
- Frischkäse natur^G
- Kräuterquark^G

Zwischenmahlzeit

- Gewürzgurke⁴
- Tomate
- Fruchtjoghurt^G
- Naturjoghurt^G
- Apfelmus



Bitte wählen Sie: Ihr Frühstück

Warme und kalte Getränke

- Kaffee und entkoffeinierter Kaffee
- Verschiedene Teespezialitäten
- Dazu Süßstoff⁴, Zucker und Kaffeesahne^G
- Säfte: Apfel und Orange

Backwaren

- Weizenbrötchen^{A1,A3,G}
- Roggenbrötchen^{A1,A2,G}

Brot

- Hefekasseler^{A1,A2}
- Weißbrot^{A1,A2,G}
- Dinkelbergerbrot (Kasseler)^{A1,A2,A5,G}
- 6-Saatbrot (Mehrkorn)^{A1,A2,A5,K}
- Kosakenbrot (Graubrot)^{A1,A2}
- Finnenbrot (Vollkorn)^{A1,A2,F}
- Knäckebrötchen
- Zwieback

Wurst

- Frischwurst (Schwein)^{1,2,3}
- Frischwurst (Geflügel)^{1,2,3}
- Dauerwurst^{1,2}
- Teewurst^{1,2,G}
- Leberwurst^{1,2}

Käse

- Schnittkäse^G
- Streichkäse^G
- Quark^G
- Frischkäse natur^G
- Kräuterquark^G

Aufstriche

- Butter 10g^G
- Becel 10g³
- Margarine 20g³

Beilagen

- Konfitüre
- Nuss-Nougat-Creme^{H1,H2,F,G}
- Honig

Zwischenmahlzeit

- Fruchtjoghurt^G
- Naturjoghurt^G
- Obst saisonal
- Banane
- Apfelmus

Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1 Antioxidationsmittel | 9 gewachst |
| 2 Konservierungsstoffe | 10 geschwärzt |
| 3 Farbstoffe | 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt |
| 4 Süßungsmittel | 12 chininhaltig |
| 5 Phenylalaninquelle | 13 koffeinhaltig |
| 6 Geschmacksverstärker | |
| 7 Phosphate | |
| 8 geschwefelt | |

Allergene

- | | | |
|---------------------------|----------------------------|-------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide | E Erdnüsse | H7 Pistazien |
| A1 Weizen | F Soja | H8 Macadamianüsse |
| A2 Roggen | G Milch (einschl. Laktose) | I Sellerie |
| A3 Gerste | H Schalenfrüchte | J Senf |
| A4 Hafer | H1 Mandeln | K Sesam |
| A5 Dinkel (Weizenart) | H2 Haselnüsse | L Schwefeldioxid |
| A6 Khorasan (Weizenart) | H3 Walnüsse | M Lupinen |
| B Krebstiere | H4 Cashewnüsse | N Weichtiere |
| C Eier | H5 Pecannüsse | |
| D Fisch | H6 Paranüsse | |

KKEL



Katholische Kliniken
Emscher-Lippe GmbH

Ein Unternehmen der
St. Augustinus Gelsenkirchen GmbH

