

HEISS



Kaffeespezialitäten

- Café Crema
 - Cappuccino
 - Latte Macchiato
- (5, 24, B1)

Erfrischungsgetränke aus der Minibar

Säfte

- Orangensaft
- Apfelsaft
- Multivitaminsaft (5)

Softdrinks aus der Minibar

- Coca Cola
 - Coca Cola Zero
 - Fanta
- (1, 3, 5, 24)

KALT



Getränke

Teespezialitäten (Meißner Tee)

- Pfefferminze
 - Hagebutte
 - Schwarzer Tee
 - Grüner Tee
- (24)

Milch & Kakao (Milram)

(B1)



HEISS oder KALT

Allergene:

- C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B1 = Milch, einschließlich Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H = Schalenfrüchte
- H1 Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H2 Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H3 Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H4 Cashewnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H5 Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H6 Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H7 Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H8 Macadamia- o. Queenslandnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A = Glutenhaltige Getreide
- A1 Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2 Dinkel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A3 Kamut und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A4 Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A5 Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A6 Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A7 Hybridstämme
- L = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2
- M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5, 5a, 5b = Zuckerart und Süßungsmittel
- 5c, 5d, 5e (Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam)
- 6 = mit Phosphat
- 7 = mit gewachst
- 8 = geschwärzt
- 9 = geschwefelt
- 24 = koffeinhaltig
- 23 = chininhaltig
- 26 = genetisch verändert

(F) = Fisch (R) = Rind (V) = Vegetarisch
(G) = Geflügel (S) = Schwein

Sie haben eine Frage zu unseren Zutaten (z.B. Zusatzstoffe, Allergene), deren Zubereitung oder wünschen weitere Gerichte zur Auswahl?

Bitte sprechen Sie dazu gerne unsere Servicekräfte an.

Eine Information der
pro homine Krankenhäuser und Senioreneinrichtungen Wesel – Emmerich/Rees gGmbH
Kramperstr. 1 - 46483 Wesel – www.prohomine.de

prohomine_1000/09,25

WINTER



MEHR SERVICE UND KOMFORT FÜR SIE



Speisekarte
für unsere
Wahlleistungspatienten



Liebe Wahlleistungspatientin, lieber Wahlleistungspatient,

Sie haben sich dem Krankenhaus pro homine anvertraut.

Wir möchten, dass Sie sich zu jedem Zeitpunkt in guten Händen wissen. Neben einer ausgezeichneten medizinischen und pflegerischen Betreuung gehört dazu auch eine ausgezeichnete Verpflegung.

Als Privat- und Wahlleistungspatient können Sie aus dem vielfältigen Angebot unserer Wahlleistungsverpflegung wählen. Zum Wohl unserer Patienten legen wir Wert auf eine frische, abwechslungsreiche und ausgewogene Küche aus regionalen Produkten.

Eine Übersicht aller Gerichte und Speisen haben wir für Sie im Folgenden zusammengestellt.

Gerne bieten wir Ihnen vom ersten Tag bei uns den besonderen Komfort an. Daher bekommen Sie an Ihrem Aufnahmetag ein individuelles Essen mit leichter Vollkost.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine baldige Genesung.

Ihr Gastronomie-Team

Backfrische Waren aus der Region

- Sesambrötchen
- Mohnbrötchen
- Weizenbrötchen
- Roggenbrötchen
- Körnerbrötchen
- Rosinenbrötchen
- Croissant
- Schwarzbrot
- Rosinenbrot
- Graubrot
- Weißbrot
- Brandt Zwieback
- Burger Knäckebrot

(1, 5, A, A1, A4, B1, D)

Brotaufstriche

- Faller Konfitüren: Himbeere, Erdbeere, Aprikose, Kirsche
- Faller-Honig
- Nutella
- Le Parfait vegetarischer Brotaufstrich (5, B1, G, H)

Aus der REGION

Frisch & Regional vom Metzger aus der Region

- gekochter Schinken
- Knochenschinken
- Lachsschinken
- Edelsalami mit Kräuterrand
- Kasseler
- Katenbauch
- Paprika- Lyoner
- Putenbrust
- Stockmeyer Teewurst
- Stockmeyer Kräuterleberwurst

(2,3)

Streichfette

- Gut von Holstein Markenbutter
- Becel Halbfettmargarine (B1)

Frühstück

Käseauswahl

(1, 2, B1)

- Bio-Gouda
- Bio-Edamer
- Bio-Emmentaler
- Tomaten-Basilikum-Käse
- Kräuterkäse
- Buko Frischkäse
- Coeur de Lion Camembert
- Milkana Schmelzkäse: Sahne, Holländer, Tomate-Paprika, Kräuter, Allgäuer

EXTRAS

- Faller Gourmet-Müsli
- Kelloggs Cornflakes
- hausgemachter Quark
- hausgemachter Joghurt mit oder ohne frischen Früchten
- frischer Obstsalat
- täglich frisches Obst zur Auswahl Apfel, Birne, Kiwi, Orange und saisonales Obst (5, A, A5, B1)

Vorspeisen

- Cous-Cous-Salat „Oriental“ auf Salatbouquet (V) (A, A1)
- Sushi Maki mit gegartem Lachs und grünem Spargel, dazu Sojasoße (F) (A,A1,E,G)
- Wintersalat mit Walnüssen, Birnenspalten und Joghurtdressing, wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (G) (5, 21, B1, D, H3)

HAUPTGÄNGE

- 01 orientalischer Eintopf mit Kichererbsen (V) (J)
- 02 langsam gegartes Rindfleisch mit Cranberryjus, dazu Kartoffelgratin und Rosenkohl (R) (B1, 3)
- 03 Tomaten-Mozzarella-Canneloni mit roter Pestosoße (V) (A, A1, D, B1)
- 04 Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße, mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen (S) (B1)
- 05 Lachs in Dijon-Senfsoße mit Trüffel-Linguine und Blattspinat (F) (A, A1, D, B1, J)
- 06 Hähnchenbrustfilet-Stückchen in Geflügelrahmsoße, dazu Gemüse-Brokkoli-Risoni (G) (A, A1, B1)
- 07 Rinderroulade in dunkler Soßer, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (R) (B1, I, J, 1)
- 08 asiatische Bandnudeln mit Wok-Gemüse in Kokosmilch-Sojasoße (V) (A,A1,D,K,G)
- 09 Käsespätzle mit frittierten Zwiebeln (V) (A, A1, D, B1, I, 1, 2)
- 10 Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Pflaumenragout (V) (A, A1, D, B1)
- 11 winterlicher Salatteller, wahlweise mit Thunfisch, gebratenen Hähnchenstreifen oder Goudawürfeln (Vinaigrette oder Joghurtdressing) (B, B1, D, E, I)

Desserts

- Marzipan-Mousse mit Zimtkirschen (R) (B,B1)
- Amaretto-Creme mit Pflaumenkompott (R) (B,B1,H,H1,3)
- Bratapfeldessert mit Vanillesoße (5, B1, D, H, H1)

Mittagessen



Für den kleinen Hunger

- Kuchen

Wir bieten Ihnen eine täglich wechselnde Auswahl an frischen Kuchen an.

Unsere Servicekräfte informieren Sie gerne über das tagesaktuelle Angebot.

Snacks

- Bauer Fruchtjoghurts
- Zott Sahnejoghurt
- Toblerone
- Giotto
- Ültje Erdnüsse
- Obst

(B1, D, F, G, H, H1)



Snacks & Kuchen

* An Sonn- & Feiertagen können wir Ihnen leider keine Brötchen zum Abendessen liefern.

Backfrische Waren aus der Region

- Sesambrötchen *
- Mohnbrötchen *
- Weizenbrötchen *
- Roggenbrötchen *
- Körnerbrötchen *
- Rosinenbrötchen *
- Croissant *
- Schwarzbrot
- Rosinenbrot
- Graubrot
- Weißbrot
- Brandt Zwieback
- Burger Knäckebrot

(1, 5, A, A1, A4, B1, D)

Brotaufstriche

- Faller Konfitüren: Himbeere, Erdbeere, Aprikose, Kirsche
- Faller-Honig
- Nutella
- Le Parfait vegetarischer Brotaufstrich (5, B1, G, H)

Abendessen

Frisch & Regional vom Metzger aus der Region

- gekochter Schinken
- Knochenschinken
- Lachsschinken
- Edelsalami mit Kräuterrand
- Kasseler
- Katenbauch
- Paprika- Lyoner
- Putenbrust
- Stockmeyer Teewurst
- Stockmeyer Kräuterleberwurst

(2,3)

Streichfette

- Gut von Holstein Markenbutter
- Becel Halbfettmargarine (B1)

Aus der REGION

Käseauswahl

- Bio-Gouda
- Bio-Edamer
- Bio-Emmentaler
- Tomaten-Basilikum-Käse
- Kräuterkäse
- Buko Frischkäse
- Coeur de Lion Camembert
- Milkana Schmelzkäse: Sahne, Holländer, Tomate-Paprika, Kräuter, Allgäuer

(2, 3, B1)



Abendteller zum Genießen

- Aufschnitt-Platte: Kasseler, Knochenschinken, Lachsschinken, Katenbauch und Salatbouquet (2,3)
- gemischte Käseplatte: Bio Gouda, Coeur de Lion, Castello Blau, Castello Weiß, Castello Frischkäsetaler (Schnittlauch, Pikant, Ananas, Pfeffer) und Salatbouquet (2, 3, B1)
- Fischvariation nach „Art des Hauses“: Lachs, geräucherte Forelle, geräucherte Fischvariation von Makrele (3, E)
- Salatteller der Saison wahlweise mit: Hähnchenfiletstreifen Ziegenkäse Crumble und Granatapfelkernen (B, B1, I, 2) Räucherlachs und Zitrone (E, I)

EXTRAS

- kleine Frikadellen
- hausgemachter Quark mit frischen Kräutern
- hausgemachter Joghurt mit Früchten
- Snack-Gemüse
- Zott Sahnejoghurt
- Bauer Joghurt (A, B1, D)

