



Speisekarte

Genießen Sie die uneingeschränkte Aufmerksamkeit rund um Ihre Person

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie sind unser Gast und sollen sich bei uns wohlfühlen. Dazu gehört neben der selbstverständlich guten ärztlichen und pflegerischen Betreuung auch ein ausgewogenes, schmackhaftes Essen. Meine Mitarbeiterinnen, meine Mitarbeiter und ich tun alles, damit Sie sich bei uns wohlfühlen und bald wieder gesund werden.

Das tägliche Angebot an Speisen und Getränken ist vielfältig und berücksichtigt selbstverständlich auch besondere Vorlieben. Wie liefern ein sehr reichhaltiges Frühstück mit einer großen Auswahl an Speisen. Beim Mittagessen stehen täglich verschiedene Menüs zur Wahl. Sowohl Fleisch-, Fisch- und Mehlspeisen als auch zart-delikate Geflügelgerichte oder Angebote für Vegetarier finden sich auf dieser Karte.

Natürlich werden alle Komponenten entsprechend ernährungsphysiologischer Grundsätze frisch in unserer Küche zubereitet.

Unsere mit viel Sorgfalt erstellte Wochen-Menükarte hilft Ihnen bei Ihrer Entscheidung – sofern Sie nicht eine ärztlich verordnete Diät einhalten müssen. Sie können auch extragroße oder kleinere Portionen bestellen. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an das Pflege- und Servicepersonal. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Küche sind offen für Ihre Anregungen. Unsere Diätassistentinnen beraten Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen eine gute Genesung und guten Appetit.

Mit herzlichen Grüßen

Walter Zieglmeier
Küchenchef



Zum Frühstück bieten wir für Sie zusätzlich an:

Gourmetfrühstück:	Mailänder Salami, Serranoschinken und Edelkäse
Schwarzwaldfrühstück:	Schwarzwälder Schinken und gekochtes Ei
Vitalfrühstück:	Müsli, Obst und Buttermilch

Getränk	Getränkebeilagen	Brot	Beilagen
Bohnenkaffee	Milram Kaffeesahne	Semmel	Butter 10 g
Malzkaffee	Zucker	Vollkornbrot	Butter 20 g
Milch	Süßstoff	Mischbrot	Halbfettmargarine 10 g
Kalte Milch	Zitronensaft	Weißbrot	Marmelade
Kaba		Knäckebrötchen	Darbo Honig
Kamillentee		Zwieback	Nutella
Schwarztee		Hefezopf	Frischkäse
Pfefferminztee		Vollkornsemmel	Schnittkäse
Fencheltee			Ei (hartgekocht)
Malventee			Wurst
Hagebuttentee			Fruchtjoghurt
			Naturjoghurt
			klare Brühe
			Haferschleimsuppe
			süßer Brei
			Cornflakes
			Müsli
			Obst

Als Zwischenmahlzeit bekommen Sie vormittags:

Montag	Weintrauben
Dienstag	Müsli und Naturjoghurt
Mittwoch	Obstteller
Donnerstag	Gebäckstücke
Freitag	Fruchtsaft
Samstag	Prinzen-Rolle
Sonntag	Früchtejoghurt



Zusätzlich zum Patientenspeiseplan bieten wir Ihnen:

Mittagessen:

Montag:

Gourmetmenü: Edelfischteller im Safransud mit grünem Spargel und Butterkartoffel
Vitalmenü: Hähnchenbrust mit Zucchini Gemüse

Dienstag:

Gourmetmenü: Zanderfilet in Rieslingsoße, Kartoffelgratin und buntem Gemüse
Vitalmenü: Schweinerückensteak mit Buttergemüse

Mittwoch:

Gourmetmenü: Lachssteak gegrillt mit Zitronen-Buttersoße, hausgemachte Nudeln und Blattspinat
Vitalmenü: Putenschnitzel mit Pilzen

Donnerstag:

Gourmetmenü: Garnelenspieße mit Kräutersoße und buntem Wildreis
Vitalmenü: Hähnchenspieß mit Marktgemüse

Freitag:

Gourmetmenü: Schweinefilet mit frischen Pilzen, hausgemachte Butterspätzle und Marktgemüse
Vitalmenü: Fischfilet mit Lauchgemüse

Samstag:

Gourmetmenü: Seehechtfilet mit Dillrahmsoße, Butterreis und Zucchini Gemüse

Sonntag:

Gourmetmenü: Wolfsbarsch auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Täglich gibt es frische Salatteller auch als Hauptgericht:

Salatteller „Allgäu“ Bunter Salatteller mit Schinken und Käse
Salatteller „Vegetarisch“ Bunter Salatteller mit gerösteten Kürbiskernen

Wahlweise Salatdressing: Joghurtdressing, Kräuterdressing oder Kräuter-Vinaigrette
Wahlweise Beilage: Semmel, Brot oder Vollkornbrot

Nachmittags gibt es Kaffee und Kuchen:

Cafe Crema
Cappuccino
Milchkaffee

Verschiedene Teesorten

Täglich wechselndes Kuchenangebot

Abendessen:

Montag:

Gourmetteller: Schinkenplatte mit Meerrettich und Essiggurke
Warmes Gericht: Kalbsbratwürstel mit Kartoffelpüree

Dienstag:

Gourmetteller: Tomate/ Mozzarella mit Balsamico und Salat
Warmes Gericht: Gemüseintopf mit Würstchen

Mittwoch:

Gourmetteller: Edelkäse mit Weintrauben
Warmes Gericht: Reisbrei mit Zimtucker

Donnerstag:

Gourmetteller: Serranoschinken mit Honigmelone
Warmes Gericht: Brühkartoffel mit Kalbsbratwürsten

Freitag:

Gourmetteller: vegetarische Antipasti mit Feta und Oliven
Warmes Gericht: Pikanter Maisbrei

Samstag:

Gourmetteller: verschiedene Schinkenspezialitäten mit Ei
Warmes Gericht: Grießbrei mit Zimtucker

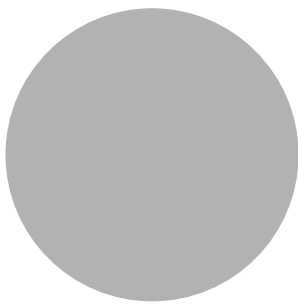
Sonntag:

Gourmetteller: Mailänder Edelsalami mit Käse
Warmes Gericht: Reisbrei mit Zimtucker

Täglich zur Auswahl für Sie:

Salatteller „Feinschmecker“ Bunter Salatteller mit Garnelen und Cocktailtomaten
Salatteller „Vegetarisch“ Bunter Salatteller mit gerösteten Kürbiskernen

Wahlweise Salatdressing: Joghurtdressing, Kräuterdressing oder Kräuter-Vinaigrette



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmitteln

* = Schweinefleischfrei

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- a = Weizen, a1 = Roggen, a2 = Gerste, a3 = Hafer, a4 = Dinkel, a5 = Kamut
- b = Krebstiere
- c = Eier
- d = Fisch
- e = Erdnüsse
- f = Soja
- g = Milch (einschließlich Lactose)
- h = Mandel, h1 = Haselnuss, h2 = Cashewkerne, h3 = Walnuss, h4 = Pistazien, h5 = Pecannuss
- i = Sellerie
- j = Senf
- k = Sesam
- l = Schwefeldioxid und Sulfite
- m = Lupine
- n = Weichtiere

Falls Sie Allergien auf bestimmte Lebensmittel haben, wenden Sie sich bitte an das Pflegepersonal und geben Sie uns Bescheid.