

Die Speisekarte





Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

wir freuen uns, Ihnen im Rahmen unseres Wahlleistungsangebotes eine vielfältige kulinarische Menüauswahl anzubieten. Das Küchenteam der DRK Kamillus Klinik Asbach erhebt den Anspruch, dass Sie sich durch unser vielseitiges Speisenangebot besonders wohlfühlen. Gerne nimmt unsere Serviceassistentin Ihre Wünsche für den jeweils nächsten Tag entgegen. Auf Wunsch wird Ihnen das Frühstück, Mittagessen oder Abendessen auch auf Ihrem Zimmer serviert. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, gute Besserung und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Das Küchenteam der DRK Kamillus Klinik Asbach

Die Deklaration der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite und im Speisesaal. Gerne können Sie sich auch durch unsere Diätassistentin beraten lassen.



Frühstück

Wählen Sie bitte aus unserem Frühstücksangebot aus:

Sie haben die Möglichkeit, einzelne Komponenten in dem von Ihnen gewünschten Umfang auszuwählen. Unsere Serviceassistentin nimmt Ihre Bestellungen sehr gerne persönlich entgegen.

Brötchen und Backwaren

(Asbacher Traditionsbäckereien)

- Helles Weizenbrötchen
- Roggenbrötchen
- Körnerbrötchen
- Mohnbrötchen
- Sesambrötchen
- Rosinenbrötchen
- Croissant
- Weißbrot
- Graubrot
- Vollkornbrot
- Leinsamenbrot
- Dinkelbrot
- Kürbiskernbrot
- Rosinenbrot
- Knäckebrot
- Zwieback



Streichfette

- Markenbutter
- Margarine

Zusatzangebot

- Cornflakes mit Cerealien nach Wunsch
- Kleiner Obstkorb nach Wunsch und Saison
- Cremiger Biojoghurt
- Fruchtquark
- Frische Tomaten mit Basilikum

Brotaufstriche

- Konfitüren in den Fruchtrichtungen (Aprikose, Erdbeere, Kirsch, Himbeere)
- Pflaumenmus
- Bienenhonig, flüssig und cremig
- Nuss-Nougat
- Philadelphia Käse
- Philadelphia Käse mit Kräuter
- Blauschimmelkäse

Brotbelag (Käseaufschliff)

- Butter Käse
- Edamer Käse
- Gouda Käse
- Tilsiter Käse
- Maasdamer Käse
- Räucherkerkäse
- Bärlauchkäse

Brotbelag (Wurstaufschliff)

- Frischwurstaufschliff
- Geflügelfrischwurstaufschliff
- Rohwurstaufschliff
- Hausmacher Platte
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Bratenaufschliff

* Die Deklaration der Zusatzstoffe und enthaltenen Allergene entnehmen Sie bitte der Rückseite.

Alle Lebensmittel beziehen wir regional oder von bekannten Markenherstellern.



Mittagessen

Menü 1 **Lammkeulenbraten „Provencial“**

mit Ratatouillegemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln

412 kcal | 25,4 g E | 22,6 g F | 26,0 g KH | 2,1 BE

Menü 2 **Zarter Sauerbraten**

in fein abgeschmeckter Rosinensoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße

452 kcal | 33,0 g E | 14,0 g F | 47,0 g KH | 3,9 BE

Menü 3 **Klassischer Kalbstafelspitz I; G;**

in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch, dazu Rösti-Ecken

494 kcal | 38,7 g E | 18,1 g F | 42,6 g KH | 3,5 BE

Menü 4 **Indisches Curryhuhn G**

mit Grillgemüse und Basmati-Reis

553 kcal | 36,7 g E | 21,6 g F | 52,1 g KH | 4,3 BE

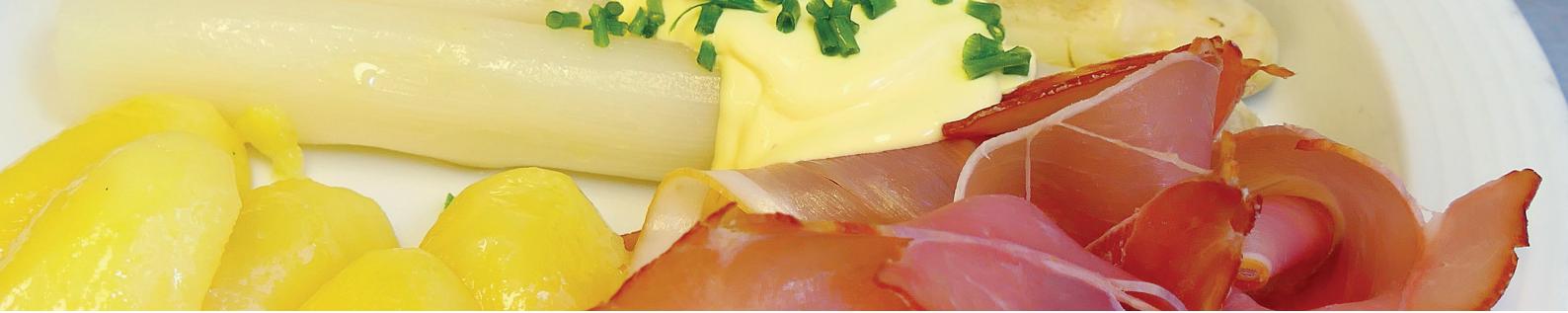
Menü 5 **Omelettrolle mit Spinatfüllung (Vegetarisch) | 5; C; G**

auf Rahmgemüse, Salzkartoffeln

397 kcal | 18,6 g E | 19,9 g F | 34,7 g KH | 2,9 BE

Vorspeisen

- Zwei Tagessuppen zur Auswahl
- Kleiner Salatteller mit verschiedenen Dressings (Sahne, Joghurt, Essig-Öl)

**Menü 6 Pilze à la Creme** *(Vegetarisch)* A; C; G

sahniges Pilzragout, Gemüseplatte und Serviettenknödel

433 kcal | 20,7 g E | 20,1 g F | 41,9 g KH | 3,5 BE

Menü 7 Vegetarischer Pastateller *(Vegetarisch)* A; C; G; I

geschnittene Gemüsemaultaschen in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni mit

Ricotta-Spinatfüllung in feiner Sahnesoße und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto

795 kcal | 25,9 g E | 24,5 g F | 116,8 KH | 9,8 BE

Menü 8 Alaska-Seelachsroulade D; G; I

in Tomaten-Mozzarellafüllung gratiniert, in Dillsahnesoße mit Zucchini und Auberginen verfeinert, dazu Kartoffelpüree

616 kcal | 36,4 g E | 35 g F | 39,5 KH | 3,1 BE

Menü 9 Medaillons vom Schwein A; C; G;

in Sahnesoße, mit Pilzen garniert, Zucchinischeiben, Romanobohnen und Paprikawürfel, dazu Spätzle

608 kcal | 44,6 g E | 25,9 g F | 48,4 KH | 4,1 BE

Menü 10 Feiner Fischteller A; D; G; H

Wildlachsfilet, Limanda-Röllchen und Riesengarnele in feiner Sahnesoße, dazu Grillgemüse mit Kräuterdip und grüne Bandnudeln

810 kcal | 53,6 g E | 34 g F | 70,9 KH | 5,8 BE

Nachtisch / Dessert

(Hauszubereitung)

• Obstsalat

• Fruchtpudding

• Vanilledessert mit Kirschen

• Rote Grütze mit Vanillesauce

• Schokopudding mit Sahne

Kuchen / Torte

• Sahnetorte

• Kaffeekekse

• frischer Blechkuchen

• Berliner

• Donuts

* Die Deklaration der Zusatzstoffe und enthaltenen Allergene entnehmen Sie bitte der Rückseite.

Alle Lebensmittel beziehen wir regional oder von bekannten Markenherstellern.



Abendessen

Auch das Abendessen können Sie sich individuell zusammenstellen.

Brotauswahl / Brötchenauswahl

(Asbacher Traditionsbäckereien)

- Helles Weizenbrötchen • Roggenbrötchen
- Körnerbrötchen • Mohnbrötchen • Sesambrötchen
- Rosinenbrötchen • Weißbrot • Graubrot
- Vollkornbrot • Leinsamenbrot • Dinkelbrot
- Kürbiskernbrot • Rosinenbrot • Knäckebrot
- Zwieback

Streichfette

- Markenbutter
- Margarine

Brotbelag (Käseaufschmitt)

- Butter Käse
- Edamer Käse
- Gouda Käse
- Tilsiter Käse
- Maasdamer Käse
- Räucherlkäse
- Bärlauchkäse

Brotbelag (Wurstaufschmitt)

- Frischwurstaufschmitt
- Geflügelfrischwurstaufschmitt
- Rohwurstaufschmitt
- Hausmacher Platte
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Bratenaufschmitt

Brotaufstriche

- Konfitüren in den Fruchtrichtungen
(Aprikose, Erdbeere, Kirsche, Himbeere)
- Pflaumenmus
- Bienenhonig, flüssig und cremig
- Nuss-Nougat
- Philadelphia Käse
- Philadelphia Käse mit Kräuter
- Blauschimmelkäse

Fischauswahl

- Lachs, geräuchert
- Forellenfilet, geräuchert
- Heringsstipp

Diverses

- Frischobst • Kompott
- Fruchtjoghurt • Fruchtquark
- Cremiger Biojoghurt
- Tagessalat
- Kleiner und großer Salatteller
mit verschiedenen Blattsalaten und Beilagen
wie gebratene Putenbruststreifen, Käse oder
Schinkenstreifen, Salatsoßen nach Wahl
(Sahne, Joghurt, Essig-Öl)



Getränke

Warme Getränke

Kaffee

Unser Kaffee wird von der Firma Jacobs, Douwe-Egbert geliefert.

Wählen Sie aus verschiedenen Kaffeesorten:

- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Cappuccino
- Kaffee
- Kaffee Hag (entkoffeiniert)
- Heißer Kakao mit Sahne

Kalte Getränke

- Granini Apfelsaft
- Granini Orangensaft
- Granini Multivitaminsaft
- Granini Tomatensaft
- Coca Cola
- Fanta
- Kalte Milch
- Milchshake
mit frischen Früchten und Sahne
(Hauszubereitung)

Tee

- Pfefferminztee
- Kamillentee
- Früchtetee
- Fencheltee
- Rooibos
- Darjeeling
- 6-Kräutertee

Frisches Obst und weitere Snacks finden Sie im Gemeinschaftsraum.

* Die Deklaration der Zusatzstoffe und enthaltenen Allergene entnehmen Sie bitte der Rückseite.
Alle Lebensmittel beziehen wir regional oder von bekannten Markenherstellern.



DRK Kamillus Klinik Asbach

Hospitalstraße 6 • 53567 Asbach/Westerwald

Tel.: (0 26 83) 59-0 • Fax: (0 26 83) 59-340

E-Mail: info@kamillus-klinik.de

www.drk-kamillus-klinik.de



Allergene und Inhaltsstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmitteln, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 mit Phosphat, A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C Eier- und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinenerzeugnisse, N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

Bildquellen:

© vrd – stock.adobe.com | © Daorson – stock.adobe.com | © kab-vision – stock.adobe.com | © wolff – stock.adobe.com