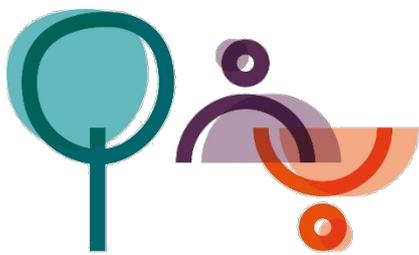


Menüplan



**Klinik
am Birkenwald**

Sehr geehrte Wahlleistungspatientin, sehr geehrter Wahlleistungspatient,

in unserer Klinik können Sie Ihr Menü im Rahmen unseres reichhaltigen Angebotes selbst wählen, sofern ärztlicherseits keine besondere Kostform angeordnet wurde. Am Aufnahmetag versorgen wir Sie mit einem Menü der „leichten Vollkost“.

Mit dieser separaten Speisekarte für unsere Wahlleistungspatienten möchten wir Ihrem Anspruch gerecht werden und zu Ihrer raschen Genesung beitragen. Sie werden durch unser Servicepersonal zu den Mahlzeiten betreut.

Wir beziehen unsere Lebensmittel von ausgesuchten Lieferanten und legen Wert auf hochwertige und regionale Produkte. Sollten Sie mit dem Angebot oder der Qualität unserer Speisen nicht zufrieden sein, geben Sie bitte Ihre Anregung an das Servicepersonal oder direkt an die Küchenleitung weiter.

Bei Fragen rund um das Thema Lebensmittelallergien sowie besondere Kostformen informieren wir Sie gerne zusätzlich durch unsere zuständige Diätassistenz. Aufgrund der Vielzahl der bei uns verarbeiteten Lebensmittel kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in unseren Gerichten enthalten sind. Alle Speisen werden mit jodiertem Salz hergestellt.

Wir beraten Sie gerne und stehen Ihnen auf Wunsch für Fragen zur Verfügung.

Bei Fragen zum Angebot, Menüplan und Service wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und eine baldige Genesung!

Ihr Küchenteam

Frühstück

<p style="text-align: center;">Vitales Frühstück</p> <p>Bircher Müsli ^{A Ger, A Haf, H Man, H Has} mit Joghurt ^{G Lac}, Milch ^{G Lac}, Banane Kaffee oder Tee, Zucker und Kaffeesahne</p>	<p style="text-align: center;">Süßes Frühstück</p> <p>Ein Weizenbrötchen, ^{A Wei} Schokoladenplunder, ^{A Wei, G Lac, C} ein Langnese Honig, eine Schwartau Konfitüre, Brunch, ^{G Lac} Kaffee oder Tee, Zucker und Kaffeesahne</p>
<p style="text-align: center;">Herzhaftes Frühstück</p> <p>Ein Frühstücksbrötchen, ^{A Wei} eine Scheibe Roggenmischbrot, ^{A Wei} eine Schwartau Konfitüre, drei Scheiben Bierschinken, eine Scheibe Emmentaler, ^{G Lac} Butter, ^{G Lac} ein Zott Sahnejoghurt, ^{G Lac} Kaffee oder Tee, Zucker und Kaffeesahne</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Frühstück</p> <p>Ein Frühstücksbrötchen, ^{A Wei} eine Scheibe Roggenmischbrot, ^{A Wei A Rog} Butter, ^{G Lac} ein Fruchtojoghurt, ^{G Lac} eine Schwartau Konfitüre, zwei Scheiben Emmentaler, ^{G Lac} Brunch, ^{G Lac} Kaffee oder Tee, Zucker und Kaffeesahne</p>
<p style="text-align: center;">Leichtes Frühstück</p> <p>Ein Frühstücksbrötchen ^{A Wei} und eine Scheibe Toastbrot, ^{A Wei} eine Margarine, ein Langnese Blütenhonig, drei Scheiben geräucherte Putenbrust, eine Scheibe Emmentaler, ^{G Lac} ein Naturjoghurt, ^{G Lac} Kaffee oder Tee, Zucker und Kaffeesahne</p>	

Zusätzliche Auswahl zum Frühstück:

Brot und Brötchen

Frühstücksbrötchen ^{A Wei}
 Roggenbrötchen ^{A Rog}
 Roggenmischbrot ^{A Wei, A Rog}
 Roggenvollkornbrot ^{A Wei, A Rog}
 Toastbrot ^{A Wei}
 Croissant ^{A Wei, G Lac, C}
 Laugenstange ^{A Wie}
 Knäckebrot ^{A Rog, A Ger}
 Zwieback ^{A Wei, C, G Lac, F}

Diverses

Bauer Fruchtojoghurt ^{G Lac}
 Activia Naturjoghurt ^{G Lac}
 Nutella ^{G Lac, F, H}
 Brunch ^{G Lac}
 Leberwurst ^{2, 3}
 Obstsalat
 Kelloggs Früchte Müsli ^{A Wei, A Ger, A Haf, G Lac, H}

Mittagstisch

<p>Menü 1 <i>Halal geeignet</i></p> <p>Hähnchenbrust in Barbecuesauce, dazu gebackene Kartoffeln und Paprika A Ger, D, J</p>	<p>Menü 2 <i>Vegetarisch</i></p> <p>Spinat-Lasagne mit Champignon-Frischkäse und Tomaten A Wei, G, C</p>
<p>Menü 3 <i>Vegan</i></p> <p>Kartoffelgnocchi mit Spinat, in Gemüse-Tomatensauce</p>	<p>Menü 4 <i>Leichte Kost</i></p> <p>Seelachs „Florentin“ mit Tomatensauce, Polenta und Broccoli G, A Wei, D</p>
<p>Menü 5</p> <p>Schweinemedallions in Pfeffersauce mit Prinzessbohnen und Kartoffelpüree G</p>	<p>Menü 6 <i>Vegetarisch</i></p> <p>Moussaka mit tomatisierten Auberginen G</p>

Oder wählen Sie einen Salat:

Blattsalate, Tomaten, Gurken, mit Käse oder Schinkenstreifen, Joghurtdressing G, I, J
oder mit Thunfisch, Limonen-Senfdressing J

Suppen

Karottencremesuppe A Wei, C, G
Spargelcremesuppe G
Gemüseboullion mit Eierstich G Lac
Kartoffelsuppe G Lac

Nachtisch

Bayrisch Creme mit Waldbeeren^G
Mousse au Chocolate^G
Obst⁷
Zott Sahnejoghurt G Lac
Activia Naturjoghurt^G

Nachmittags, zu unserer Servicerunde, bieten wir Ihnen alles, was den Aufenthalt so angenehm wie möglich macht:

Mineralwasser, verschiedene Granini Säfte, Kaffee, verschiedene Teesorten, wechselnder Kuchen, A Wei, C, F, G, H Man, H Has verschiedene Snacks

Brotzeitkarte

<p>Menü 1 Saftiger kalter Kasslerbraten, Kartoffelsalat, Essiggurke, Senf,^{2, 3, 11, G Lac, I, J} Vollkornbrot^{A Wei, A Rog}</p>	<p>Menü 5 geräuchertes Forellenfilet,^D Bratheringsbällchen,^{A Wei, J, D} Sahnemeerrettich,^{G Lac} Mischbrot,^{A Wei, A Rog} Vollkornbrot^{A Wei, A Rog}</p>
<p>Menü 2 Fränkischer Wurstsalat, Käsestreifen,^{2, 3, 11} Tomaten, Essiggurken, Mischbrot,^{A Wei, A Rog} Vollkornbrot^{A Wei, A Rog}</p>	<p>Menü 6 vegetarisch Käseteller mit Camembert, Obazda, Käsewürfel und Bärlauchkäse,^{G Lac} Mischbrot,^{A Wei, A Rog} Vollkornbrot^{A Wei, A Rog}</p>
<p>Menü 3 Bunter Nudelsalat^{G Lac, 4, A Wei}</p>	<p>Menü 7 vegetarisch Kaiserschmarrn ohne Rosinen, Apfelpüree^{A Wei, G Lac, C, 3}</p>
<p>Menü 4 vegetarisch Tomate-Mozzarella,^{G Lac} Balsamicodressing,^{1, 3} Weißbrot^{A Wei}</p>	<p>Menü 8 Gegrillte kalte Hähnchenbrust, Romanosalat, Grana Padano, Limonen-Senf-Dressing,^J Mischbrot^{A Wei, A Rog}</p>

Alle Gerichte werden mit Garnitur und Butter serviert.

Auch zum Abendessen können Sie aus verschiedenen Brot- und Brötchensorten wählen.

Getränkeauswahl

Kaffeespezialitäten

Meßmer „Finest Moments“

Darrelling Delight, English Breakfast, Earl Grey Blue, Grüner Tee Jade, Kamillentee Fruity, Kräutertee Mint Kiss, Berry Wow, Sunny Fruits, Mountain Herbs, Loveley Roobos

Mineralwasser

Granini Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft

kalte Milch^{G Lac}, kalter Kakao^{G Lac}

Diverses

Activia Naturjoghurt^{G Lac}

Zott Sahnefruchtjoghurt^{G Lac}

Frisches Obst

Obstsalat

Gulaschsuppe

Sprechen Sie uns an – gerne können Sie auf Wunsch Einzelkomponenten aus dem Sortiment tauschen!

Mittagstisch

A	Menü 1 – Vollkost	Menü 2 - Vegetarisch
Montag	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu mit Schinken – Käse gefüllt, Kartoffeln und Rahmerbsen ^{2, G Lac, A Wei}	Vegetarische Lasagne auf ZucchiniGemüse ^{A Wei, C, G Lac, I}
Dienstag	6 Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut dazu Kartoffelsalat ^{2,3, J}	Feines Omelett mit Rahmspinat und Kartoffeln ^{A Wei, G Lac, C, I, J}
Mittwoch	Hähnchengyros mit Röstkartoffeln und Tsaziki ^{G Lac}	Vegane Penne Arrabiatta, dazu Salat
Donnerstag	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Böhmischem Klößen ^{2, 3, 7, I, A Wei, G Lac, C}	Veganes Bami Goreng mit Sojaweiße ^{A Wei, F}
Freitag	Pangasiusfilet mit Senfrahmsoße, Gemüsereis und Broccoligemüse ^{D, G Lac, I, J}	Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika und Käsestreifen ^{G Lac}
Samstag	Erbsen-Eintopf mit Wienerle und Semmel ^{A Wei, 2, 3, 7, I, 11}	Spaghetti mit Gemüsebolognese, Hartkäse gerieben und Salat ^{A Wei, I, G Lac, C}
Sonntag	Sauerbraten vom Rind mit Semmelkloß und Blaukraut ^{G Lac, A Wei, C}	Germknödel mit Vanillesauce ^{A Wei, C, G Lac}

Mittagstisch

B	Menü 1 – Vollkost	Menü 2 - Vegetarisch
Montag	Currywurst mit Currysauce, dazu gebackene Kartoffelwürfel ^{2, 3, 11}	Gratinierte Moussaka mit Salat ^{G Lac, A Wei, C, F}
Dienstag	Rindergulasch mit Kartoffelpüree und Romanescogemüse ^{I, A Wei, C, G Lac}	Vegane Hackbällchen mit Gemüsesauce und Kartoffelpüree, dazu Preiselbeeren ^{A Wei, A Ger, F, 2}
Mittwoch	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ^{A Wei, 2, J}	Ricotta-Spinat-Tortellini mit Käsesoße und Salat ^{G Lac, C, I}
Donnerstag	Hähnchenbrust mit Paprikasauce, Safrangemüsereis ^{G Lac}	Süßkartoffelgnocci mit Tomaten-Frischkäsesauce ^{G Lac}
Freitag	Seelachsgrillfilet „Lemon-Pepper“ auf Zitronensoße, Tomatenreis und Balkangemüse ^{G Lac, D, F}	Vegan gefüllte Paprikaschoten mit Reis, Tomatensoße und Salat ^{A Wei, I, J}
Samstag	Kartoffel-Eintopf mit Rauch-Fleisch und einer Semmel ^{2, 3, 7, I, A Wei}	Veganes Blumenkohlcurry mit Linsen, dazu Fladenbrot ^{H, A Wei, K}
Sonntag	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Erbsen und Reis ^{A Wei, G Lac}	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Apfelmus ^{A Wei, G Lac, C, 3}

Menükalender 2025

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
1 Mi	1 Sa	1 Sa	1 Di	1 Do	1 So	1 Di	1 Fr	1 Mo	1 Mi	1 Sa B	1 Mo
2 Do	2 So	2 So	2 Mi	2 Fr B	2 Mo	2 Mi	2 Sa A	2 Di	2 Do	2 So B	2 Di
3 Fr A	3 Mo	3 Mo	3 Do B	3 Sa B	3 Di	3 Do A	3 So	3 Mi	3 Fr B	3 Mo	3 Mi
4 Sa	4 Di	4 Di	4 Fr	4 So	4 Mi	4 Fr A	4 Mo	4 Do B	4 Sa	4 Di	4 Do A
5 So	5 Mi	5 Mi	5 Sa	5 Mo	5 Do A	5 Sa	5 Di	5 Fr	5 So	5 Mi	5 Fr
6 Mo	6 Do B	6 Do B	6 So	6 Di	6 Fr	6 So	6 Mi	6 Sa	6 Mo	6 Do A	6 Sa
7 Di	7 Fr	7 Fr	7 Mo	7 Mi	7 Sa	7 Mo	7 Do B	7 So	7 Di	7 Fr	7 So
8 Mi	8 Sa	8 Sa	8 Di	8 Do A	8 So	8 Di	8 Fr	8 Mo	8 Mi	8 Sa	8 Mo
9 Do	9 So	9 So	9 Mi	9 Fr	9 Mo	9 Mi	9 Sa	9 Di	9 Do	9 So	9 Di
10 Fr	10 Mo	10 Mo	10 Do A	10 Sa	10 Di	10 Do B	10 So	10 Mi	10 Fr	10 Mo	10 Mi
11 Sa	11 Di	11 Di	11 Fr	11 So	11 Mi	11 Fr	11 Mo	11 Do A	11 Sa	11 Di	11 Do B
12 So	12 Mi	12 Mi	12 Sa	12 Mo	12 Do B	12 Sa	12 Di	12 Fr	12 So	12 Mi	12 Fr
13 Mo	13 Do A	13 Do A	13 So	13 Di	13 Fr	13 So	13 Mi	13 Sa	13 Mo	13 Do B	13 Sa
14 Di	14 Fr	14 Fr	14 Mo	14 Mi	14 Sa	14 Mo	14 Do A	14 So	14 Di	14 Fr	14 So
15 Mi A	15 Sa	15 Sa	15 Di	15 Do B	15 So	15 Di	15 Fr	15 Mo	15 Mi	15 Sa	15 Mo
16 Do	16 So	16 So	16 Mi	16 Fr	16 Mo	16 Mi	16 Sa	16 Di	16 Do B	16 So	16 Di
17 Fr	17 Mo	17 Mo	17 Do B	17 Sa	17 Di	17 Do A	17 So	17 Mi	17 Fr	17 Mo	17 Mi
18 Sa	18 Di	18 Di	18 Fr	18 So	18 Mi	18 Fr	18 Mo	18 Do B	18 Sa	18 Di	18 Do A
19 So	19 Mi	19 Mi	19 Sa	19 Mo	19 Do A	19 Sa	19 Di	19 Fr	19 So	19 Mi	19 Fr
20 Mo	20 Do B	20 Do B	20 So	20 Di	20 Fr	20 So	20 Mi	20 Sa	20 Mo	20 Do A	20 Sa
21 Di	21 Fr	21 Fr	21 Mo	21 Mi	21 Sa	21 Mo	21 Do B	21 So	21 Di	21 Fr	21 So
22 Mi	22 Sa	22 Sa	22 Di	22 Do A	22 So	22 Di	22 Fr	22 Mo	22 Mi	22 Sa	22 Mo
23 Do	23 So	23 So	23 Mi	23 Fr	23 Mo	23 Mi	23 Sa	23 Di	23 Do A	23 So	23 Di
24 Fr	24 Mo	24 Mo	24 Do A	24 Sa	24 Di	24 Do B	24 So	24 Mi	24 Fr	24 Mo	24 Mi
25 Sa	25 Di	25 Di	25 Fr	25 So	25 Mi	25 Fr	25 Mo	25 Do A	25 Sa	25 Di	25 Do B
26 So	26 Mi	26 Mi	26 Sa	26 Mo	26 Do B	26 Sa	26 Di	26 Fr	26 So	26 Mi	26 Fr
27 Mo	27 Do	27 Do	27 So	27 Di	27 Fr	27 So	27 Mi	27 Sa	27 Mo	27 Do B	27 Sa
28 Di	28 Fr	28 Fr	28 Mo	28 Mi	28 Sa	28 Mo	28 Do A	28 So	28 Di	28 Fr	28 So
29 Mi		29 Sa	29 Di	29 Do B	29 So	29 Di	29 Fr	29 Mo	29 Mi	29 Sa	29 Mo
30 Do		30 So	30 Mi	30 Fr	30 Mo	30 Mi	30 Sa	30 Di	30 Do	30 So	30 Di
31 Fr		31 Mo		31 Sa		31 Do	31 So		31 Fr		31 Mi

 Menükarte A
 Menükarte B

Allergene und Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

A Wei	enthält Weizen	1	mit Farbstoff
A Rog	enthält Roggen	2	mit Konservierungsstoff
A Ger	enthält Gerste	3	mit Antioxidationsmittel
A Haf	enthält Hafer	4	Geschwärzt
A Din	enthält Dinkel	5	Geschwefelt
A Kam	enthält Kamut	6	mit Geschmacksverstärker
B	enthält Krebstiere	7	Gewachst
C	enthält Eier	8	mit Süßungsmittel
D	enthält Fisch	9	enthält eine Phenylalaninquelle
E	enthält Erdnüsse	10	mit einer Zuckerart/Süßungsmittel
F	enthält Soja	11	mit Phosphat
G	enthält Milch ohne Laktose	12	mit Coffein
G Lac	enthält Milch mit Laktose	13	enthält Chinin
H	enthält Schalenfrüchte/Nüsse		
H Man	enthält Mandeln		
H Has	enthält Haselnüsse		
H Wal	enthält Walnüsse		
H Pis	enthält Pistazien		
H Cas	enthält Cashewnüsse		
H Mac	enthält Macadamianüsse		
H Pek	enthält Pekannüsse		
H Par	enthält Paranüsse		
I	enthält Sellerie		
J	enthält Senf		
K	enthält Sesam		
L	enthält Schwefeldioxid/Sulfit		
M	enthält Lupine		
N	enthält Weichtiere		