



St. Johannes
Krankenhaus Kamenz

SPEISEKARTE



Guten Appetit!



Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

neben einer optimalen medizinischen Behandlung bieten wir Ihnen auch eine ausgewogene Verpflegung nach neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen an.

Wir haben für Sie zum Frühstück, Mittag- und Abendessen eine abwechslungsreiche Auswahl an verschiedenen Gerichten zusammengestellt, die Sie kulinarisch verwöhnt.

Ein unverfälschter Geschmack und erlesene Gewürze ohne Zusätze sind das Merkmal unserer Speisen. Wir verzichten bei unseren Mittagsmenüs auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe (mit Ausnahme von Nitritpökelsalz) sowie künstliche Farb- und Aromastoffe.

Wählen Sie aus dieser Speisekarte für jeden Tag Ihre Mahlzeiten individuell nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben aus.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und gute Besserung!



Frühstück

Arrangements

Der Klassiker

Putenbierschinken, Butterkäse, Konfitüre (2, 3, 8, g)

Süßes Frühstück

Croissant, 2 versch. Konfitüren, Honig, Nussnougatcreme (aa, c, g, hg)

Käsefrühstück

Butterkäse, Emmentaler, Frischkäse, Schmelzkäse (g)

Fitnessfrühstück

Putenbierschinken, Frischkäse, Honig, Portion Müsli
(2, 3, 5, 8, 13, aa, ab, ac, ad, ae, g)

Wählen Sie dazu Brötchen und Brot.

Backwaren

Brötchen (aa, g)
Mehrkornbrötchen (aa, ab, ad, f, k)
Roggenbrötchen (aa, ab, g)
Vollkornbrot (aa, ab)
Mehrkornbrot (aa, ab, ad, k)
Mischbrot (aa, ab)
Weißbrot (aa, ab)
Knäcke Brot (aa, ab, ac, g, k)
Zwieback (aa)

Brotaufstrich

Butter (g)
Diät-Margarine (1)
Konfitüre, Honig
Nussnougatcreme (g, hb)
Quark natur (g)

Wurstauswahl

Putenbierschinken (2, 3, 8, 13)
Geflügelleberwurst (2, 3, 16)
Teewurst (2, 3, 13, 101)
Kassleraufschnitt (2, 3, 8, 13, 101)
Kochschinken (2, 3, 8, 13, 101)
Geflügelmettwurst (1, 2, 3, 13)

Käseauswahl

Butterkäse (g), Emmentaler (g),
Frischkäse (g), Schmelzkäse (g)

Extras

Joghurt mit Frucht (g), Naturjoghurt (g),
Obst der Saison,
Müsli (2, 5, aa, ab, ac, ad, ae, g),
Cornflakes (ac), gek. Ei (c) (nur sonntags)

Getränke

Bohnenkaffee, entkoffeinierter Kaffee,
Schwarzer Tee, Pfefferminztee,
Kamillentee, Früchtetee, Fencheltee,
Milch kalt / warm (g), Kakao kalt / warm (g)



Mittagessen

Rind

Menü 1: Vollkost

Gulaschsuppe „Ungarische Art“

Pikant gewürzte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffelwürfeln (17, a, a1, i, j)

Menü 2: Vollkost

Rigatoni al forno

Rigatoni in fein-würziger Gemüse-Rinderhackfleischsoße, überbacken mit geriebenem Gouda-Käse (a, a1, g, i)

Schwein

Menü 3: Vollkost

Pikantes Hacksteak

mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln (a, a1, c, i, 17)

Menü 4: Leichte Vollkost

Königsberger Klopse

in feiner Kapernsoße, mit Karottengemüse und Kartoffelpüree (a, a1, c, g, i)

Geflügel

Menü 5: Leichte Vollkost

Hähnchenbrustfilet „Spinat & Tomate“

in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln (g)

Menü 6: Leichte Vollkost

Hühnerfrikassee

in feiner Soße mit Champignons, dazu Karottengemüse und Langkornreis (g)

Fisch

Menü 7: Vollkost

Seelachs „Poseidon“

paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln (a, a1, c, d, g, i, j)

Menü 8: Leichte Vollkost

Fischfilet alla Italiano

Alaska-Seelachsfilet in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Safran, dazu Karotten-Reis (d, g, i)



Mittagessen

Vegetarisch

Menü 9: Vollkost

Pastafanne „Pesto Rosso“

Orecchiette-Nudeln mit Zucchini und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln, in rotem Pesto (a1, h1)

Menü 10: Vollkost

Omelette „Gärtnerin“

gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree (a, a1, c, g)

Menü 11: Leichte Vollkost

Spinat-Kartoffelauflauf

überbacken mit Sesam und Gouda-Käse (a, a1, g, k)

Vegan

Menü 12: Leichte Vollkost

Spaghetti alla Napoli

mit fruchtiger Tomatensoße (a, a1)

Menü 13: Vollkost

Grünkern-Risotto

regionale Spezialität mit gegartem Grünkern, fruchtiger Tomatensoße, Erbsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Porree (a, a1, a5)

Süßes

Menü 14: Leichte Vollkost

Milchreis

fein mit Zimt bestreuter Milchreis, mit fruchtigen Sauerkirschen (g)

Suppen

Menü 15: Leichte Vollkost

Bunter Gemüseeintopf

mit Kartoffelwürfeln, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Sellerie (i)

Unsere Komponentenwahl:

Hauptkomponenten

- Putenbruststreifen in fruchtiger Soße
- Rindergulasch in Soße
- Rühreier (c)

Gemüse

- Fingermöhren
- Rahmspinat (g, i)
- Brokkoliröschen

Beilagen

- Kartoffeln
- Kartoffelpüree
- Nudeln (a, a1)
- Langkornreis

Soßen

- Braune Soße (i)
- Helle Soße (g)
- Tomatensoße



Abendessen

Arrangements

Der Klassiker

Putenjagdwurst, Gouda, Schmelzkäse (2, 3, 8, g, hg)

Käseplatte

Gouda, Tilsiter, Camembert, Schmelzkäse (g)

Vesperplatte

Kochschinken, Krustenbraten, Mettwurst, Geflügelleberwurst (1, 2, 3, 8, 13, 16, 101)

Fitnessplatte

Kochschinken, Gouda, vegetarische Pastete, Kräuterquark, Gemüsesnack (1, 2, 3, 8, 13, 101, f, g)

Wählen Sie dazu Brot.

Backwaren

Vollkornbrot (aa, ab)
Vitalbrot (aa, ab, ad, k)
Graubrot (aa, ab)
Weißbrot (aa, ab)
Knäckebrötchen (aa, ab, ac, g, k)
Zwieback (aa)

Getränke

Bohnenkaffee, entkoffeinierter Kaffee
Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Fencheltee
Milch kalt / warm (g), Kakao kalt / warm (g)

Brotaufstrich

Butter (g)
Diät-Margarine (1)
Konfitüre, Honig
Quark natur (g), Kräuterquark (g)
vegetarische Pastete (1, f)

Wurstauswahl

Putenjagdwurst mit Pistazien (2, 3, 8, hg)
Geflügelleberwurst (2, 3, 16)
Teewurst (2, 3, 13, 101)
Krustenbraten (2, 3, 8, 101)
Kochschinken (2, 3, 8, 13, 101)
Geflügelmettwurst (1, 2, 3, 13)

Käseauswahl

Gouda (g), Tilsiter (g), Camembert (g), Frischkäse (g), Schmelzkäse (g)

Extras

Joghurt mit Frucht (g), Naturjoghurt (g), Obst der Saison

Versch. wechselnde Abendzugaben:

Heringsfilet in Tomatensoße (9, 10, d, j),
Roter Heringsalat (2, c, d, i, j),
Geflügelsalat (2, 10, 16, c, f, i),
Eiersalat (2, c, f, j), Thunfischsalat (2, c, d)



Deklaration unserer Speisen

Allergenkennzeichnung

(a)	glutenhaltiges Getreide
aa	Weizen
ab	Roggen
ac	Gerste
ad	Hafer
ae	Dinkel
af	Kamut
b	Krebstiere
c	Eier
d	Fisch
e	Erdnüsse
f	Soja
g	Milch (einschließlich Laktose)
(h)	Schalenfrüchte
ha	Mandeln
hb	Haselnüsse
hc	Walnüsse
hd	Cashewnüsse
he	Pecannüsse
hf	Paranüsse
hg	Pistazien
hh	Macadamianüsse
i	Sellerie
j	Senf
k	Sesam
l	Sulfit / Schwefeldioxid
m	Lupine
n	enthält Mollusken (Weichtiere)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
7	mit Nitritpökelsalz
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel
10	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
13	unter Schutzatmosphäre verpackt
16	mit Geflügelfleischanteil
101	mit Schweinefleisch und -gelatine



Unsere Speisekarte in weiteren Sprachen:



(Englisch)



(Polnisch)



(Tschechisch)

