

UNSERE SPEISEKARTE

für Wahlleistungspatienten



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir kümmern uns nicht nur um Ihre Gesundheit, sondern auch um Ihr Wohlbefinden. Unsere Speisekarte bietet Ihnen eine Vielzahl an abwechslungsreichen Gerichten, die sowohl köstlich schmecken, als auch gesund sind. Denn wir möchten Ihren Genesungsprozess auch kulinarisch unterstützen.

Das Team der **Servicegesellschaft „Servizio Heidenheim GmbH“** wünscht einen guten Appetit.

Wir verwenden zahlreiche
BIO-zertifizierte Lebensmittel
nach Öko Kontrollstelle Ökop, DE – Öko 037



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Hier können Sie sich über die Zusatzstoffe in unserem Essen informieren.

1 = Konservierungsstoffe; 2 = Antioxidationsmittel; 3 = Geschmacksverstärker;
8 = Süßungsmittel; 12 = Farbstoff Schwein (S); Rind (R); Kalb (K), Fisch (F); Geflügel (G); Wild (W)

A = Krebstiere	E = Glutenhaltige Getreide	F = Fisch	M = Schalenfrüchte
B = Eier	a = Weizen	G = Senf	a = Mandeln
C = Soja	b = Roggen	H = Sellerie	b = Haselnüsse
D = Erdnüsse	c = Gerste	I = Schwefeldioxid und Sulfid	c = Walnüsse
	d = Hafer	J = Milch	d = Cashewkerne
	e = Dinkel	K = Weichtiere	e = Pecannüsse
	f = Kamut	L = Sesamsamen	f = Paranüsse
	g = Hybridstämme		g = Pistanzien
			h = Macadamianüsse
			N = Lupinen

Mit Ihren Wünschen dürfen Sie sich gerne an unsere Servicekräfte wenden. Sie sind direkt auf Station oder telefonisch zu folgenden Zeiten erreichbar:

Mo. – Fr.: 7.00 – 18.00 Uhr
Sa., So. & Feiertage: 10.00 – 16.00 Uhr

Telefon +49 7321 33-93007

FRÜHSTÜCK

Jeder Tag sollte mit einem guten und ausreichenden Frühstück starten. Alle Komponenten können auch getauscht oder individuell zusammengestellt werden.

„BONJOUR“

Lust auf ein Französisches Frühstück?

» Croissant, Weißbrot, Butter, Konfitüre, Honig und Camembert

„KINDERTELLER“

Ich mach mir die Welt so wie sie mir gefällt.

» Weißbrot, Brezel, Butter, Konfitüre, Nutella, Honig, Frischkäse, Joghurt und Kompott

„DREI KÄSE“

Für den Käse-Feinschmecker.

» 2 Brötchen, Butter, Konfitüre, Emmentaler, Gouda, Räucherkäse und Obst

„SCHLOSSBERG“

Wie ein König frühstücken.

» Brötchen, Roggenbrötchen, Butter, Konfitüre, Schinken, Salami, Gouda und Fruchtquark

Wir bitten um Verständnis, wenn ärztliche Verordnungen bei der Auswahl Ihrer Speisen Vorrang haben. Des Weiteren beachten Sie bitte unsere Zusatzstoffe und Allergene.

Bei weiteren Fragen dazu, können Sie sich gerne an unsere Servicekraft wenden.



Frühstück „Drei Käse“

MITTAGESSEN

Sie haben täglich die Wahl. Stellen Sie Ihr eigenes Mittagsmenü mit Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise zusammen. Lassen Sie es sich schmecken.

VORSPEISE

Vom Salat bis zum Fisch

- » Tagessuppe
- » Kleiner Salatteller mit Ei (B,H,G)
- » Forellenfilet mit Sahnemeerrettich (F,1,J)
- » Mariniertes Mozzarella mit Tomate (J,H,G)
- » Maultaschensuppe (3,S,E,a,B,H)

HAUPTGANG

Was dürfen wir Ihnen bringen?

- » Paniertes Kalbsschnitzel (K,Ea,B)
- » Schweinelendchen mit Pfeffersauce (S,Ea,H,J)
- » Pochierter Lachs an Dillsauce (F,3,Ea,H,J)
- » Kräuterrahmpilze mit Schweizer Tellerrösti (Ea, H, J)
- » Hausgemachte Kräuterpfannkuchen mit Marktgemüse in Käsesoße (B, EA, H, J)
- » Maultaschen geschmälzt oder geröstet
- » Rinderroulade Hausfrauen Art

BEILAGEN

Ob zu Fleisch oder Fisch: Die passenden Beilagen sind ein Muss

- » Spätzle
- » Kartoffelpüree
- » Teigwaren

GEMÜSE

Darf es auch etwas Gemüse sein?

- » Gemüse des Tages (täglich zwei zur Auswahl)

NACHSPEISE

Noch was Kleines hinterher?

- » Mousse au Chocolate (J,B,C)
- » Schoko/Vanillepudding (J)
- » Grießpudding (J,E,a)
- » Fruchtquark (J)
- » Obstsalat (-)
- » Götterspeise Waldmeister

Ihre Servicekraft hilft Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihres Mittagsmenüs.

Wir bitten um Verständnis, wenn ärztliche Verordnungen bei der Auswahl Ihrer Speisen Vorrang haben. Des Weiteren beachten Sie bitte unsere Zusatzstoffe und Allergene.

Bei weiteren Fragen dazu, können Sie sich gerne an unsere Servicekraft wenden.

Paniertes Kalbsschnitzel

ABENDESSEN

Den Abend genüsslich ausklingen lassen. Wie wäre es da mit einem Themenabendessen?
Alle Komponenten können auch getauscht oder individuell zusammengestellt werden.

„BAYRISCH GUT“

Ein zünftiges Schmankerl.

- » Mischbrot, Butter, gemischter Leberkäse, Camembert, Essiggurke, Senf und Obst

„KINDERWELT“

Da schlagen die Kinderherzen höher.

- » Weißbrot, Butter, Salami, Gelbwurst, Frischkäse und Kompott

„SCHLEMMER“

Es sich gut gehen lassen.

- » Brot, Butter, gekochter Schinken, Salami, Camembert, gekochtes Ei und Joghurt

„VEGGI“

Fleischlos glücklich zu Abend essen.

- » Brot, Magarine, Emmentaler, Gouda, Camembert, veg. Pastete und Salat



Wir bitten um Verständnis, wenn ärztliche Verordnungen bei der Auswahl Ihrer Speisen Vorrang haben. Des Weiteren beachten Sie bitte unsere Zusatzstoffe und Allergene.

Bei weiteren Fragen dazu, können Sie sich gerne an unsere Servicekraft wenden.

Abendessen „Schlemmer“



KREATIV & INDIVIDUELL

Stellen Sie sich Ihr Frühstücks- oder Abendessen-Menü aus unseren verschiedenen Vorschlägen zusammen. Sie können frei wählen. Falls Sie einen Snack für Zwischendurch benötigen, können Sie gerne mit unserer Serviceassistenz sprechen.

FRISCH VOM BÄCKER

Nur zum Frühstück

- » Weizenbrötchen
- » Laugenbrötchen
- » Brezel
- » Croissant
- » Blätterteigstange
- » Keimkraft-Kipferl
- » Hefezopf

Frühstück und Abendessen

- » Körnerbrötchen
- » Roggenbrötchen
- » Mischbrot
- » Glutenfreies Brot
- » Weißbrot
- » Knäckebrot
- » Zwieback
- » Hafervollkornbrot

STREICHFETT, SÜSSER & HERZHAFTER BELAG

- » Salzburger Butter
- » Becel Margarine
- » Fruchtaufstrich: Kirsche, Erdbeere, Himbeere, Pfirsich
- » Blütenhonig
- » Nuss-Nougat-Creme „Nutella“
- » Vegetarische Pastete „Le Parfait“, versch. Sorten

AUS DER MOLKEREI

- » Gouda
- » Emmentaler
- » Tilsiter
- » Räucherschnittkäse
- » Pfefferschnittkäse
- » Camembert
- » Schmelzkäse
- » Frischkäse
- » Kräuterfrischkäse
- » Mozzarella
- » Naturquark
- » Kräuterquark
- » Naturjoghurt
- » Fruchtjoghurt
- » Fruchtquark

VOM METZGER

- » Lyoner
- » Salami
- » Schinkenwurst
- » Gekochter Schinken
- » Jagdwurst
- » Streich-Leberwurst
- » Gelbwurst
- » Geflügelwurst
- » Bierwurst
- » Leberkäse
- » Landjäger

NOCH ETWAS DAZU?

- » Hart gekochtes Ei
- » Geflügelsalat
- » Eiersalat
- » Heringssalat mit roter Bete
- » Tomate
- » Salatgurke
- » Essiggurke
- » Senfgurke
- » Äpfel
- » Birnen
- » Weiteres Obst nach Saison
- » Schoko und Müsliriegel
- » Müsli
- » Cornflakes
- » Studentenfutter

GETRÄNKE

Während Ihres Aufenthalts stehen Ihnen warme & kalte Getränke zur Verfügung.

KALTGETRÄNKE VON ALOISIUS QUELLE AUS GUNDELFINGEN

- » Mineralwasser Gourmet 0,25 l
sanft oder naturell
- » Apfelsaft 0,25 l
- » Orangensaft 0,25 l
- » Luis Cola 0,25 l
- » Johannisbeersaft-
schorle 0,5 l
- » ACE Saft 0,5 l
- » Alkoholfreies Bier
0,5 l

HEISSE GETRÄNKE

- » Kaffee
- » Kaffee Haag
- » Milch
- » Hafermilch
- » Sojamilch
- » Kakao
- » Tee (Teesorten von
Teekanne:
Bio Kräutertee,
Bio Pfefferminze,
Bio Kamille, Bio
Schwarztee, Bio Ing-
wer, Bio Waldbeere,
Bio Rooibus)

NACHMITTAGSVERPFLEGUNG

Unsere Servicekraft besucht Sie am Nachmittag mit einer Auswahl an frischen Kuchen, Muffins und Cookies sowie heißen & kalten Getränken.

LIEFERANTEN

- » Bäckerei Rieck
und Gnaier aus
Heidenheim
- » Jacobs Douwe
Egberts
- » Menz & Gasser
- » Nestlé
- » Henkelmann
- » Andechser
- » Salzburger
- » Teekanne





Kliniken Landkreis Heidenheim gGmbH

Schloßhastraße 100
89522 Heidenheim
Tel. 07321 33-0

www.kliniken-heidenheim.de


klinikumheidenheim