

# Kompetenz & Service



# Liebe Patientin, lieber Patient,

wir freuen uns, Ihnen neben medizinischer Qualität, fachkompetenter Pflege und individueller Aufmerksamkeit auch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung anzubieten. Mit unserem sorgfältig ausgewählten Angebot, möchten wir Ihr Wohlbefinden fördern und einen Beitrag für Ihren Genesungsprozess leisten.

Frische Zutaten und die schonende Verarbeitung sind uns bei der Zubereitung aller Gerichte sehr wichtig. Einige unserer Mahlzeiten servieren wir Ihnen in Bioqualität. Wir sehen eine Verpflichtung darin, in unserem Mittagsangebot keine Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe (mit Ausnahme von Nitritpökelsalz), keine künstlichen Farbstoffe oder Aromen zu verwenden.

Wir legen sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit.

Daher achten wir bei unseren Speisen auf einen geringen Co2- und Wasser-Fußabdruck sowie auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Unsere Rohwaren werden von unseren Lieferanten nachhaltig bei optimaler Reife geerntet und gleich verarbeitet. Auch Fleisch und Fisch verwenden wir nur mit nachgewiesener Herkunft.

Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen stellen wir Ihnen eine geschmackliche Vielfalt an verschiedenen Gerichten bereit. Ob herzhaft oder süß, vegetarisch oder vegan: Stellen Sie sich aus dieser Speisenkarte für jeden Tag Ihre Mahlzeiten individuell, entsprechend Ihres Geschmacks und Befindens, selbst zusammen.

Hat Ihnen der Arzt eine bestimmte Ernährung verordnet, ist diese für Sie bindend. Bei der Auswahl unterstützen Sie unsere geschulten Mitarbeiter:innen im Pflege- oder Servicebereich. Sprechen Sie uns gerne an.

Ihre Essensauswahl treffen Sie bitte jeweils für den nächsten Tag bei unseren Pflege- oder Servicemitarbeiter:innen. Wenn Sie am Aufnahmetag keine Gelegenheit zum Bestellen hatten, servieren wir Ihnen auch am Folgetag eine von unseren Köchinnen und Köchen sorgfältig zusammengestellte Mahlzeit.

Ist es Ihnen einmal nicht möglich, zur Bestellung auf der Station zu sein, empfehlen wir Ihnen, Ihre Auswahl vorab zu notieren und im Zimmer auf dem Nachttisch zu hinterlegen. Einen entsprechenden Notizzettel erhalten Sie auf Ihrer Station. Ist auch das nicht möglich, servieren wir Ihnen unsere Tagesempfehlung.

Einen "Guten Appetit" und gute Besserung wünschen Ihnen

die Helios Kliniken.



# Frühstück

Bitte wählen Sie zu Ihrem Frühstücksmenü Brot oder Brötchen und Streichfett aus. Wenn Sie kein Menü gewählt haben, können Sie sich aus den Komponentengruppen Backwaren, Brotaufstrich, Wurstauswahl, Käseauswahl und Extras gerne selbst ein Frühstück zusammenstellen.

# Frühstücksarrangements:

#### Lust auf ...

### ... Süßes

- Brot/Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- 2 verschiedene Konfitüren
- Honig
- Nutella
- Quark natur
- Fruchtjoghurt

#### ... Fitnessfrühstück

- Brot/Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- Putenbrust
- Gouda, mittelalt
- Kräuterquark
- Kirschtomate
- Weintrauben
- Bircher Müsli
- Orangensaft

# ... Käsefrühstück

- Brot/Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- Schnittkäse (Emmentaler, Gouda und Kräuterkäse)
- Kräuterfrischkäse
- Camembert
- Konfitüre
- Weintrauben

# ... Vegan

- Brot/Brötchen zur Wahl
- Margarine
- Veganer Gouda
- Gemüseaufstrich,
   Tomate-Basilikum
- Konfitüre
- Weintrauben

### ... Schlemmerfrühstück

- Brot/Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- Aprikosenkonfitüre
- Emmentaler
- Brie
- Geflügelsalami
- Eiersalat
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Cashew Pesto

# Unsere Komponentenauswahl für Sie: Speisen



# **Backwaren**

- Weizenbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Kürbiskernbrötchen
- Laugengebäck
- Croissant
- Vollkornbrot
- Mehrkornbrot
- Weißbrot
- Mischbrot

- Knäckebrot

- Zwieba
- rot



#### Wurstauswahl

- Geflügelwurst
- Putenbrust
- Geflügelsalam
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- LeberwurstTeewurst



#### **Extras**

- Joghurt (Natur Bio, Frucht)
- Quark (Natur, Frucht, Kräuter)
- Buttermilch
- Ei, hart gekocht, gekühlt
- Cornflakes
- Vollkornmüsli mit Schokolade
- Vollkornmüsli mit Früchten
- Bircher Müsli
- Ein Stück frisches Obst



# **Brotaufstrich**

- Butter
- Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Kirschkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Himbeerkonfitüre
- Pflaumenmus
- Honig
- Nutella



# Käseauswahl

- Butterkäse
- Gouda, mittelalt
- Kräuterkäse
- Emmentaler
- e 1 11 m
- Kräuterfrischkäs
- Camembert
- Brie



# Vegan

- Vegane Lyoner
- Veganer Gouda
- Veganer Fleischsalat
- Gemüseaufstrich (Tomate-Basilikum, Paprika Trio)

# Getränke



- Ronnefeldt Teeauswahl
- Filterkaffee
- Kaffeespezialitäten
   (Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee)
- Kakao (heiß und kalt)
- Milch (heiß und kalt)
- Mineralwasser (still, medium)
- Säfte (Apfel, Orange)



# **Desserts**

- Tiramisu mit frischen Heidelbeeren
- Zweierlei Schokoladenmousse mit Orangenfilets
- Erdbeer-Mascarponecreme mit frischen Himbeeren
- Cheesecake mit Salzkaramell, dazu frische Heidelbeeren und Himbeeren

Kaffee & Kuchen – der Genuss zwischendurch Es gibt eine täglich wechselnde Kuchenauswahl, bitte fragen Sie unsere Serviceassistent:innen.

# Unsere Menüauswahl für Sie:

# Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Cashew-Pesto
- Antipasti, Paprika, Oliven, getrocknete Tomaten
- Salat von Buchweizen, Spinat, Erbsen, Dicke Bohnen
- Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke und Dressing nach Wahl

### **Dressings**

- Kräuter Dressing
- Balsamico Dressing

# Vorsuppen

- Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer
- Klarer Gemüsefond mit Grießklößchen

# Salatbowl

mit unterschiedlichen Toppings Ihrer Wahl

- Gouda
- Ei
- Hähnchenbruststreifen

# **Bio Vegan**

- Tomatisierter Gemüse-Linseneintopf mit Kokosnussmilch und Kartoffeln
- Orientalisches Kichererbsen Ragout und Basmatireis
- Thai Curry mit Tofu, geschmortem
   Gemüse und Reis
- Penne a la Creme, fermentierte Sojabohnen, Blattspinat

# Vegetarisch

- Mediterran gefüllte Cannelloni mit Gemüse-Paprika-Kräutersauce
- Polenta-Gnocchi, Curryrahmsauce, Zitronengras,
   Thai Basilikum, Blumenkohl und Romanesco
- Muschelnudeln in einer Fenchelcremesauce mit Belugalinsen, Kohlrabi und Karotten

# **Fisch & Krustentier**

- Gedünsteter Schellfisch, Tomatensugo, Romanesco, Biaritzpüree mit Zwiebeln, Speck und Petersilie
- Gedämpfte Garnelen, Wellenbandnudeln, Zucchini, getrocknete Tomaten, italienischer Kräutermix

# **Fleisch**

- Hähnchenbrustfilet "Napoli Art" Tomatenrahm, Erbsen, Mais, Paprika, Farfalle
- Zarter Rinderbraten, Romanesco Gemüse, Kartoffelstampf
- Feines Hirschragout mit Pfifferlingen,
   Stockschwämmchen, Rosenkohl und gedämpften
   Kartoffeln



# Abendessen

Bitte wählen Sie zu Ihrem Abendmenü Brot oder Brötchen und Streichfett aus. Wenn Sie kein Menü gewählt haben, können Sie sich aus den Komponentengruppen Backwaren, Brotaufstrich, Wurstauswahl, Käseauswahl und Extras gerne selbst ein Abendessen zusammenstellen. Sie haben die Möglichkeit, über dieses Angebot hinaus, Frühstückskomponenten hinzu zu wählen. Wenn Sie dies wünschen, sprechen Sie uns gerne an.

# Unsere Abendmenüs:

#### **Tomate mit Mozzarella**

 kleine Portion Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Cashew-Pesto

# **Salatplatte**

wahlweise mit:

- Gouda
- Ei
- Hähnchenbruststreifen

# **Fischplatte**

- Geräuchertes Forellenfilet
- Lachs-Spinat-Terrine
- Räucherfisch
- Sahnemeerrettich

# Käseplatte

- Schnittkäse (Gouda, Emmentaler und Kräuterkäse)
- Camembert
- Brie
- Frischkäse
- Weintrauben

# Schinkenplatte

- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Tomate
- Gewürzgurke

## Vegan

- Vegane Lyoner
- Veganer Gouda
- Veganer Fleischsalat
- Tomate
- Gurke

# Unsere Komponentenauswahl für Sie: Speisen



## Backwaren

- Vollkornbrot
- Mehrkornbrot
- Weißbrot
- Mischbrot
- Zwieback



# Käseauswahl

- Butterkäse
- Gouda, mittelalt
- Kräuterkäse
- Emmentaler
- Frischkäse
- Kräuterfrischkäse
- CamembertBrie



#### Extras

- Gewürzgurke
- Tomate
- Ei, hart gekocht, gekühlt
- Minifrikadellen



# Brotaufstrich

- Butter
- Margarine



### Wurstauswahl

- Geflügelwurst
- Putenbrust
- Geflügelsalami
- Ochlageisalann
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- LeberwurstTeewurst



# Vegan

- Vegane Lyoner
- Veganer Gouda
- Veganer Fleischsalat
- Veganer Aufstrich (Tomate-Basilikum, Paprikatrio)

# Getränke



- Ronnefeldt Teeauswahl
- Filterkaffee
- Kaffeespezialitäten
   (Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee)
- Kakao (heiß und kalt)
- Milch (heiß und kalt)
- Mineralwasser (still, medium)
- Säfte (Apfel, Orange)

# Besonderer Komfort & individueller Service

Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Menükarte eine besondere Speisenauswahl in unseren Helios Privatkliniken und Komfortbereichen zur Verfügung zu stellen.

Die Wahl Ihrer Menüs sowie unsere kulinarischen Extras, die Sie in der Lounge vorfinden oder auch auf Ihr Zimmer erhalten können, sind in Ihrem Zimmerpreis inklusive.

Sprechen Sie uns gerne an - unsere Wahlleistungsmanager:innen sind für Sie da und beantworten Ihre Fragen!

10

# **Deklaration unserer Lebensmittel**

#### Frühstück-/Abendessenkomponenten:

enthält A, A1, A2, A3, A4, A5, F, G, G1, N, P Brot. Brötchen

Streichfett enthält 1, G, G1 Rohwurst enthält 2, 3 Brühwurst enthält 2, 3, 8 Käseauswahl enthält 1, G, G1 Streichkäse enthält G, G1 Weichkäse enthält G Streichwurst enthält 2, 3 Cornflakes enthält A, A3 enthält 1.3 Vegane Wurst Veganer Käse enthält 1 Veganer Aufstrich enthält F Veganer Fleischsalat enthält M

Vollkornmüsli Schokolade enthält A, A1, A3, A4, F, G, G1 Vollkornmüsli mit Früchten enthält A, A1, A3, A4, G, G1, H, H2 Bircher Müsli enthält A, A1, A4, H, H2, G, G1

Tomate-Mozzarella enthält G, G1, H, H4 Eiersalat enthält C, F, M Frikadellen enthält A, A1, C

Lust auf Süßes enthält 1, A, A1, A2, A3, A4, A5, F, G, G1, N, P Lust auf Käsefrühstück enthält 1, A, A1, A2, A3, A4, A5, F, G, G1, N, P

Lust auf Fitnessfrühstück enthält 1, 2, 3, 8, A, A1, A2, A3, A4, A5, F, G, G1, H, H2, N, P Lust auf Schlemmerfrühstück enthält 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, A5, C, F, G, G1, H, H4, N, M, P Lust auf Vegan

enthält 1, A, A1, A2, A3, A4, A5, F, N, P

#### Mittagsmenüs:

Tomate-Mozzarella enthält G, G1, H, H4 Antipasti enthält 1, 2, 3, 6, G, G1, O

enthält M Buchweizensalat

Dressing enthält 1, 3, G, G1, L, M, O Gemüsefond mit Grießklößchen enthält C, G, G1

Kürbiscremesuppe enthält deklarationsfrei Salatbowl enthält A. A1

Gemüse-Linseneintopf enthält L Kichererbsen Ragout enthält F, M Thai Curry mit Tofu enthält F Penne a la Creme enthält A, A1, F, L Cannelloni enthält A, A1, G, G1 Polenta-Gnocchi enthält A, A1, G, G1, L Muschelnudeln enthält A, A1, G, G1 Mediterraner Schellfisch enthält D, G, G1

enthält A, A1, B, C, D, G, G1, H, H4 Garnelen

Hähnchenbrustfilet enthält A, A1, G, G1, L Rinderbraten enthält G, L

Hirschragout enthält L

#### **Dessert:**

Tiramisu enthält A, A1, C, G, G1 Zweierlei Schokomousse enthält C, F, G, G1 Erdbeer-Mascarponecreme enthält A, A1, C, G, G1 enthält A, A1, C, F, G, G1 Cheesecake

### Abendessenmenüs:

Käsenlatte enthält 1, G, G1 Fischplatte enthält 3, D, G, G1, N, M, O Schinkenplatte enthält 2, 3, 8

enthält 1, 3, M

#### Legende:

#### Zusatzstoffe:

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- aeschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel

#### Allergene:

- A Gluten
- 1) Weizen; 2) Roggen; 3) Gerste; 4) Hafer: 5) Dinkel (eine Weizenart): 6) Kamut oder 7) Hybridstämme
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- Frdniisse
- Sojabohnen
- G Milch; G1 Laktose
- H Schalenfrüchte
- 1) Mandeln; 2) Haselnüsse;
- 3) Walnüsse; 4) Cashewnüsse;
- 5) Pecannüsse; 6) Paranüsse;
- 7) Pistazien; 8) Macadamianüsse
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfit >10mg/Kg (SO2)
- P Lupinen
- R Weichtiere



Zu den enthaltenen Nährwerten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter:innen. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

11



# Helios Kliniken GmbH

Friedrichstraße 136 10117 Berlin

 $konzept. speisenversorgung@helios-gesundheit. de\\ www.helios-gesundheit. de$ 

### Impressum

Herausgeber:

Helios Kliniken GmbH, Friedrichstraße 136, 10117 Berlin

Fotos

stock.adobe: Natasha Breen, auremar, abasler, Inna Dodor, cegli, Lubo Ivanko

Druckerei:

Rindt GmbH & Co. KG, Daimler-Benz-Straße 30, 36039 Fulda

Stand: Oktober 2024