



Zusatzstoffe

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 = Konservierungsmittel | 10 = Phenylalaninquelle |
| 2 = Antioxidationsmittel | 12 = Farbstoff |
| 3 = Geschmacksverstärker | 13 = geschwefelt |
| 4 = Süßungsmittel | 14 = gewachst |
| 7 = eine Zuckerart
und Süßungsmittel | 15 = geschwärzt |
| | 16 = Phosphat |

Allergene

a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch/Laktose, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupine, n = Weichtiere

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Änderungen behalten wir uns vor.


Stand: November 2019



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag	9:00 – 17:00 Uhr
Samstag	Ruhetag
Sonntag	14:30 – 17:00 Uhr

Café OPé
Cafeteria · Bistro
4.0G

DRK Krankenhaus Alzey 



Speisen / Getränkearte



FRÜHSTÜCK

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

unser Küchenteam bietet Ihnen ein reichhaltiges und vollwertiges Verpflegungsangebot, bei dem neueste ernährungsphysiologische Erkenntnisse bei der Auswahl der Menüs und der Zubereitung der Speisen berücksichtigt werden.

Unter Berücksichtigung ärztlicher Anordnungen können Sie sich das Frühstück und Abendessen aus zahlreichen Komponenten selbst zusammenstellen. Zum Mittagessen bieten wir Ihnen täglich drei verschiedene Menüs zur Auswahl an. Orientieren Sie sich bitte an dem Speisenplan, der in jedem Zimmer aushängt.

Am ersten Tag Ihres stationären Aufenthaltes wird das Essen für Sie von uns zusammengestellt. An den folgenden Tagen werden Sie täglich bis 12.00 Uhr von unseren Verpflegungsassistentinnen besucht, um Ihre Essensbestellung entgegen zu nehmen.

Sollten Sie sich zu diesem Zeitpunkt nicht in Ihrem Zimmer aufhalten, wird unsere Verpflegungsassistentin es später noch einmal versuchen oder Ihnen das Tagesmenü bestellen.

Bitte informieren Sie uns über eventuell vorliegende Lebensmittelunverträglichkeiten.

Wir wünschen Ihnen eine baldige Genesung und guten Appetit.

Ihr Küchenteam - DRK Krankenhaus Alzey

Brot und Brötchen

- Kaiserbrötchen a,f
- Vollkornbrötchen a,f
- Roggenmischbrot a
- Weißbrot a,f,g
- Leinsamenbrot a,f
- Vollkornbrot a,f
- Knäckebrot a
- Zwieback a,c,f,g

Brotbelag

- Geflügellyoner 1,2
- Putensalami 1,2
- Fleischkäse 1,2
- Salami 1,2
- Gekochter Schinken 1,2
- Butterkäse 9
- Edamer 9
- Maasdamer 9
- Lactosefreier Camembert

Streichfette

Butter 9, Halbfettmargarine 12

Getränke

Kaffee, Kakao 9, Milch, Tee

(Schwarzer Tee, Pfefferminz-, Fenchel-, Früchte-, Hagebutten-, Kamillentee)

Getränkezutaten

Zucker, Süßstoff 4,9, Zitronensaft 4, Kaffeesahne 9

*Konfitüren:

Erdbeer, Sauerkirsch, Aprikose, Himbeer, Zwetschge

Brotaufstriche

- Konfitüre* 2
- Kalorienreduzierte Konfitüre* 1,2,4
- Honig
- Nuss-Nougat-Creme f,g,h
- Streichkäse 12,g
- Streichwurst 1,2,3,4,12,16,f,i,j
- Quark natur 9

Zusatzangebot

- Grießbrei 1,4,a,g
- Haferschleim a
- Kompott 1,2,4,12,l
- Passiertes Kompott 1,2,4,12,l
- Pudding 1,4,12,g
- Klare Brühe a

MITTAGESSEN

Zum Mittagessen können Sie entweder ein komplettes Menü wählen oder sich aus den einzelnen Komponenten ein eigenes Menü zusammenstellen.

Menü 1 Das Klassische

Menü 2 Das Leichte

Menü 3 Das Vegetarische

Bei der Größe der Portion können Sie wählen zwischen:

KLEIN – NORMAL – GROß

Die Deklaration der Zusatzstoffe und enthaltenen Allergenen entnehmen Sie bitte der Rückseite.



ABENDESSEN

Brot und Brötchen

- Roggenmischbrot a
- Weißbrot a,f,g
- Leinsamenbrot a,f
- Vollkornbrot a,f
- Knäckebrot a
- Zwieback a,c,f,g

Brotaufstriche

- Streichkäse 12,g
- Streichwurst 1,2,3,4,12,16,f,i,j
- Quark natur 9

Zusatzangebot

- Grießbrei 1,4,a,g
- Haferschleim a
- Passiertes Kompott 1,2,4,12,l
- Pudding 1,4,12,g
- Pikante Beilage
- Frischobst
- Fruchtjoghurt 9
- Naturjoghurt 9

Streichfette

Butter 9, Halbfettmargarine 12

Getränke

Kaffee, Kakao 9, Milch, Tee

(Schwarzer Tee, Pfefferminz-, Fenchel-, Früchte-, Hagebutten-, Kamillentee)

Getränkezutaten

Zucker, Süßstoff 4,9, Zitronensaft 4, Kaffeesahne 9

Brotbelag

- Salami 1,2
- Gekochter Schinken 1,2
- Fleischkäse 1,2
- Geflügelaufschnitt 1,2
- Gouda 9
- Edamer 9
- Emmentaler 9
- Lactosefreier Camembert