

DRK Krankenhaus Altenkirchen-Hachenburg



DIE SPEISEKARTE



Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

wir freuen uns, Ihnen im Rahmen unseres Wahlleistungsangebotes eine vielfältige kulinarische Menüauswahl anzubieten. Das Küchenteam im DRK Krankenhaus Altenkirchen-Hachenburg erhebt den Anspruch, dass Sie sich durch unser vielseitiges Speisenangebot besonders wohlfühlen. Gerne nimmt unsere Menüassistentin Ihre Wünsche für den jeweils nächsten Tag entgegen. Wir servieren Ihnen das Frühstück, Mittagessen oder Abendessen auf Ihr Zimmer. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, gute Besserung und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Küchenteam – DRK Krankenhaus Altenkirchen-Hachenburg

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung finden Sie am Stationsempfang.
Gerne können Sie sich auch durch die Küchenleitung beraten lassen.





Frühstück

Wählen Sie bitte aus unserem Frühstücksangebot aus:

Sie haben die Möglichkeit, einzelne Komponenten in der von Ihnen gewünschten Menge zu wählen. Unsere Serviceassistentin nimmt Ihre Bestellungen sehr gerne persönlich entgegen.

Brot und Brötchen (Regionale Traditionsbäckerei)

- Helles Weizenbrötchen
- Roggenbrötchen
- Kürbiskernbrötchen
- Sesambrotchen
- Rosinenbrötchen
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Graubrot
- Leinsamenbrot
- Croissant
- Knäckebrot (Wasa)
- Zwieback (Brandt)

Streichfette

- Butter in 10g Portionen (Meggle)
- Margarine in 10g Portionen (Becel)

Zwischenmahlzeit/Süße und Salzige Snacks

- Kleine Schale mit frischem Obst
- Cremiger Joghurt mit frischen Früchten der Saison (Zott)
- Naturjoghurt
- Grießbrei
- Actimel, klassisch
- Chips
- Salzgebäck
- Müsliriegel

Brotbelag

- Italienische Salami
- Serranoschinken
- Original Schwarzwälder Schinken
- Frischwurstaufschnitt
- Pastetenaufschnitt
- Geflügel Salami
- Putenbrust
- Gekochter Schinken
- Butterkäse
- Edamer Schnittkäse
- Gouda
- Philadelphia Käse
- Tilsiter
- Brie
- Géramont in Scheiben
- Camembert (Coeur de Lion)
- Veganer Brotaufstrich
- Räucherlachs

Eiergerichte

Rührei (2 Eier)

- natur
 - mit gekochtem Schinken
- Hartgekochtes Ei (Freilandhaltung)

Zusatzangebot

- Müsli (Kellogg's)
- Gurken-/Tomatenrohkost mit frischen Kräutern
- Kräuterquark
- Brunch Brotaufstrich
- Konfitüren in verschiedenen Fruchtrichtungen: Aprikose, Erdbeere, Kirsch, Himbeere, Pflaumenmus (Schwartau)
- Bienenhonig (Langnese)
- Nutella





Mittagessen

- Menü 1** **Lammbraten in feiner Soße** ^{W (a1, l)}
mit Zucchini-Tomatengemüse und Polenta-Gnocchi
434,6 kcal, 32,8 g E, 16,4 g F, 36,9 g KH, 3,1 BE
- Menü 2** **Zarter Sauerbraten vom Rind** ^{R (c, g, l)}
in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße
466,4 kcal, 30,8 g E, 17,69 g F, 44 g KH, 3,7 BE
- Menü 3** **Klassischer Kalbstafelspitz** ^{③ ⑤ R M (g, l, o)}
Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch, dazu Rösti-Ecken
537,1 kcal, 36,9 g E, 28,7 g F, 36,9 g KH, 3,1 BE
- Menü 4** **Indisches Curryhuhn** ^{G M (g)}
mit Grillgemüse und Basmati-Reis
563,2 kcal, 26,4 g E, 26,4 g F, 52,8 g KH, 4,4 BE
- Menü 5** **Omelettrolle mit Spinatfüllung** ^{M (c, f, g)}
auf Rahmgemüse, Salzkartoffeln
425 kcal, 12,75 g E, 25,5 g F, 34 g KH, 2,8 BE

Suppen/Salate

- Klare Brühe
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Spargelcremesuppe
- Klassische Tomatensuppe
- Kleiner Salatteller
- Tomaten-Mozzarella

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



Menü 6 Pilze à la Crème ^{V M W (a1, c, g, l)}

sahniges Pilzragout, Gemüseplatte und Serviettenknödel
368,0 kcal, 8,0 g E, 24,0 g F, 28,0 g KH, 2,3 BE

Menü 7 Vegetarischer Pastateller ^{V K M W (a1, c, g, l, m)}

geschnittene Gemüsemautaschen in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in feiner Sahnesoße und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto
668,0 kcal, 16,0 g E, 28,0 g F, 84,0 g KH, 7,0 BE

Menü 8 Alaska-Seelachsroulade ^{M W F (a1, d, g)}

mit Tomaten-Mozzarellafüllung, in Sahnesoße mit Zucchini und Auberginen verfeinert, dazu Kartoffelpüree
496,8 kcal, 27,6 g E, 27,6 g F, 32,2 g KH, 2,7 BE

Menü 9 Medaillons vom Schwein ^{⑦ S M W (a1,c, g, l, m, n)}

in Sahnesoße, mit Pilzen garniert, Zucchinischeiben, Romanobohnen und Paprikawürfel, dazu Spätzle
541,2 kcal, 36,9 g E, 24,6 g F, 41,0 g KH, 3,4 BE

Menü 10 Feiner Fischteller ^{M W F (a1, b, c, d, g, l, m)}

Wildlachsfilet, Limanda-Röllchen und Riesengarnele in feiner Sahnesoße, dazu Grillgemüse mit Kräuterdip und Bandnudeln
490,0 kcal, 38,5 g E, 21,0 g F, 35,0 g KH, 2,9 BE

Dessert

- Frischer Obstsalat
- Mousse au chocolat
- Hausgemachter Milchreis
- Actimel, klassisch
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Kuchen

Täglich 4 Sorten zur Auswahl.
Wir beraten Sie gerne.



Abendessen

Auch das Abendessen können Sie sich individuell zusammenstellen.

Brotauswahl (Regionale Bäckerei)

Helles Weizenbrötchen, Roggenbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Sesambrötchen, Weißbrot, Vollkornbrot, Graubrot, Leinsamenbrot, Knäckebrot (Wasa), Zwieback (Brandt)

Brotbelag

- Italienische Salami
- Serranoschinken
- Original Schwarzwälder Schinken
- Frischwurstaufschnitt
- Pastetenaufschnitt
- Geflügel Salami
- Putenbrust
- Gekochter Schinken
- Butterkäse
- Edamer Schnittkäse
- Gouda
- Philadelphia Käse
- Tilsiter
- Brie
- Géramont in Scheiben
- Camembert (Coeur de Lion)
- Veganer Brotaufstrich

Verschiedene Snacks

Kleine Schale mit Obst, Cremiger Joghurt mit frischen Früchten der Saison (Zott), Naturjoghurt, Grießbrei, Actimel (klassisch) Chips, Salzgebäck

Fischauswahl

mild geräucherter Lachs, Forellenfilets

Zusatzangebot

- Müsli (Kellogg's)
- Gurken-/Tomatenrohkost mit frischen Kräutern
- Kräuterquark
- Brunch Brotaufstrich
- Konfitüren in verschiedenen Fruchtrichtungen: Aprikose, Erdbeere, Kirsch, Himbeere, Pflaumenmus (Schwartau)
- Bienenhonig (Langnese)
- Nutella

Streichfette

- Butter in 10g Portionen (Meggle)
- Margarine in 10g Portionen (Becel)

Salate

Salat der Saison auf Wunsch

- mit Geflügelstreifen
- mit gekochtem Schinken
- mit Käsestreifen
- mit Thunfisch





Getränke

Warme Getränke

- Kaffee
- Kakao

Kaffeespezialitäten erhalten Sie kostenlos in der Cafeteria/Kiosk.

Sprechen Sie diesbezüglich Ihre Menüassistentin an.

Tee (Meißner)

- Klassik schwarz
- Earl Grey
- Grün
- Kamille
- Früchte
- 6 Kräuter

Zum Getränk:

Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne



Kalte Getränke

- Milch
- Kakao

Smoothies und Säfte

- Bio Smoothies Gelb oder Rot
- Tomatensaft
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Traubensaft
- Multivitaminsaft



**DRK Krankenhaus
Altenkirchen-Hachenburg**

Standort Altenkirchen

Leuzbacher Weg 21

57610 Altenkirchen

Tel.: 02662 88-0

Fax: 02662 88-4001



www.drk-kh-altenkirchen.de

**DRK Krankenhaus
Altenkirchen-Hachenburg**

Standort Hachenburg

Alte Frankfurter Straße 12

57627 Hachenburg

Tel.: 02662 85-0

Fax: 02662 85-2002



www.drk-kh-hachenburg.de

Deklaration: ③ mit Antioxidationsmittel, ⑤ geschwefelt, ⑦ mit Nitritpökelsalz, F = enthält Fisch, G = enthält Geflügel, K = würzige Knoblauchnote, M = enthält Laktose, R = enthält Rindfleisch, S = enthält Schweinefleisch, V = Vegetarisches Menü, W = enthält Gluten
a1) enthält Weizen, b) enthält Krebstiere, c) enthält (Hühner-)Ei, d) enthält Fisch, f) enthält Sojabohnen, g) enthält Milch und Milchprodukte, l) enthält Sellerie, m) enthält Senf, n) enthält Sesam, o) enthält Sulfit/Schwefeldioxid

kcal - Kilokalorien, E - Eiweiß, F - Fett, KH - Kohlenhydrate, BE - Broteinheit

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.