

# GETRÄNKE- & SPEISENKARTE



**Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,**

das Serviceteam und das Küchenteam der St. Barbara-Klinik Hamm-Heessen begrüßen Sie in unserem Haus.

Zur Begrüßung und als kleine Aufmerksamkeit stellen wir Ihnen gerne einen Obstkorb mit saisonalem Obst bereit.

Diese Speisekarte und der beigefügte Wochenspeiseplan informieren Sie über unser Getränke- und Speiseangebot und helfen Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres täglichen Menüplans. Sie haben die Möglichkeit, die einzelnen Speisekomponenten untereinander zu tauschen, und können sich somit Ihre ganz persönlichen Mahlzeiten zusammenstellen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihr Servicepersonal unter Telefon 02381 681-9734.

Hat Ihnen Ihr/Ihre Arzt/Ärztin keine bestimmte Kostform verordnet, können Sie Ihre Wahlmöglichkeiten frei nutzen. Bei Fragen Ihrerseits zu der ggf. verordneten Kostform wenden Sie sich bitte auch an unser Team der Diätküche, 02381 681-1060.

Unsere zusätzliche Menükarte für das Mittagessen sorgt für noch mehr Abwechslung.

Wir wünschen Ihnen in unserem Haus einen angenehmen Aufenthalt, einen „guten Appetit“ und eine gute Genesung.

**Ihr Service- und Küchenteam der St. Barbara-Klinik Hamm-Heessen**

## Cerealien

Vollkorn-Früchtemüsli, Haferflocken, Weizenkleie, Bircher-Früchtmüsli

## Suppen

Milchsuppe Vanille oder Schokolade, Haferflockenbrei, Griessbrei

## Brötchen

Weizenbrötchen, Roggenbrötchen, Mehrkornbrötchen, Mohn- und Sesambrötchen, Croissant, Milchbrötchen

## Brot

Mischbrot, Roggenvollkornbrot, Mehrkornbrot, Kassler, Nussbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, süßer Stuten, Rosinenstuten, Zwieback, Knäcke

## Streichfette

Butter, Halbfettmargarine

## Brotaufstrich

Quark natur, Kräuterquark, Frischkäse, Schmelzkäse, Erdbeer-, Aprikosen-, Kirsch- und Himbeerkonfitüre, Honig, Nutella, Pflaumenmus, Zuckerrübensirup, veganer Aufstrich

## Frischwurst

Schinkenwurst, Putenaufschnitt, Bierschinken, Truthahnbrust mit Spargel, Zungenwurst

## Schinken

Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Lachsschinken

## Streichwurst

Leberwurst, Teewurst

## Dauerwurst

Truthahn Salami, Salami, Bifi Minisalami

<b>Käse</b>	Gouda, Edamer, Butterkäse, Pfefferkäse, Bärlauchkäse, Camembert, Harzer Käse, Babybel
<b>Eier</b>	gekochtes Ei
<b>Gemüse</b>	frische Tomate
<b>Obst</b>	Apfel, Birne, Kiwi, Obst der Saison, Obstsalat
<b>Zwischenmahlzeit</b>	Müsliriegel, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Sahnejoghurt, Buttermilch, Apfelmus
<b>Tee</b>	Schwarzer Tee, Früchte Tee, Pfefferminztee, Fencheltee, Kamillentee, Kräutertee, Rooibos-Vanille-Tee
<b>Kaffee</b>	Kaffee, Café Creme, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso
<b>Milchgetränke</b>	Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt
<b>Säfte</b>	Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsafte
<b>Getränkebeilagen</b>	Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft
<b>Fisch</b>	Räucherlachs, Heringsfilet in Tomatensauce
<b>Diverses</b>	Pfeffer, Salz, Ketchup, Mayonnaise, Remoulade, Senf

## Unsere Frühstücksvarianten zur Auswahl

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Wir haben für Sie drei Frühstücksvarianten zusammengestellt.

### Das „westfälisch rustikale“ Frühstück

1 Weizenbrötchen, 1 Roggenbrötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, gekochtes Ei, Tomate, Butter, Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, Gouda, Milch

### Das „französische“ Frühstück

1 Croissant, 1 Weizenbrötchen, Orangensaft, Butter, Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre, Nutella, Camembert, Frischobst

### Das „vitale“ Frühstück

1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Mehrkornbrot, Frischkäse, 1 Schälchen Obstsalat, Fruchtmüsli mit Fruchtjoghurt, Honig, Schnittkäse, Orangensaft, Müsliriegel, Milch



Ihr Mittagessen können Sie sich aus dem beigelegten Wochenspeiseplan und aus den Wahlmenüs des Gourmet-Speiseplans zusammenstellen.

Sie können die einzelnen Speisekomponenten nach Belieben austauschen oder ergänzen.

### Die Menüs aus dem Wochenspeiseplan:

#### Das „neue deutsche Küche“ Menü

Das klassische Menü ist ein Menü aus der Vollkost.

Die Gerichte sind kräftig abgeschmeckt. Dabei werden auch blähende Lebensmittel zubereitet. Es entstehen ebenso kräftige Röstaromen.

#### Das „Fit & Vital“ Menü

Hier haben wir ein Menü zusammengestellt, das nach dem Prinzip der leichten Vollkost gekocht worden ist. Sie finden hier Speisen ohne blähende Wirkung, fettreduzierte und mild abgeschmeckte Gerichte.

#### Das „vegetarische“ Menü

Wir bereiten die vegetarischen Menüs ovo-lacto-vegetabil zu. Das bedeutet, dass wir Milch- und Eiprodukte verwenden.

### Die Menüs aus dem Gourmet-Speiseplan

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Menü 1</b> | Rinderroulade „Bürgerliche Art“ mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln   |
| <b>Menü 2</b> | Schweinefiletmedaillons in Orangen-Pfefferschmand mit Broccoli und Kartoffeln                              |
| <b>Menü 3</b> | Lachs in Limettensauce mit Wildreis und einem kleinen Salat  |
| <b>Menü 4</b> | Spanferkelbäckchen in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Vichykarotten                                    |
| <b>Menü 5</b> | paniertes Hähnchenschnitzel mit Zitronenscheibe, Bandnudeln und Romanesco                                  |
| <b>Menü 6</b> | Rustikale Nudelpfanne – vegetarisch – dazu ein kleiner Salat   |
| <b>Menü 7</b> | Gemischter Salatteller der Saison mit Hähnchenbruststreifen, Brot und Butter Joghurt- oder Kräuterdressing |



## Vorspeisen

Bouillon mit Einlage

Italienische Antipasti

Kleiner gemischter Salatteller

Dazu können Sie wählen:

Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder  
1000 Island Dressing

## Desserts

Tagesdessert, Quarkdessert, Obstsalat,  
Schokoladenpudding, Vanillepudding,  
Zitronenmousse, Obstkompott, Naturjoghurt

## Obst

Apfel, Banane, Birne, Kiwi, saisonales Obst

## Zwischen- mahlzeit

Vanillepudding, Schokoladenpudding,  
Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat,  
Buttermilch

## Kuchen

Obstkuchen, Blechkuchen, Kuchenteilchen

## Tee

Schwarzer Tee, Fencheltee, Pfefferminztee,  
Kamillentee, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos-  
Vanille-Tee

## Kaffee

Kaffee, Café Creme, Cappuccino,  
Latte Macchiato, Espresso

## Milchgetränke

Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt

## Säfte

Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsafte

## Getränke- beilagen

Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft



<b>Suppen</b>	Milchsuppe Vanille oder Schokolade, Haferflockenbrei, Griessbrei
<b>Brot/Brötchen</b>	Mischbrot, Roggenvollkornbrot, Mehrkornbrot, Nussbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, süßer Stuten, Rosinenstuten, Zwieback, Knäcke, Weizen- und Mehrkornbrötchen
<b>Streichfette</b>	Butter, Halbfettmargarine
<b>Brotaufstrich</b>	Quark natur, Kräuterquark, Frischkäse, Schmelzkäse, Erdbeer-, Aprikosen-, Kirsch- und Himbeerkonfitüre, Honig, Nutella, Pflaumenmus, Zuckerrübensirup, veganer Aufstrich
<b>Frischwurst</b>	Schinkenwurst, Putenaufschnitt, Bierschinken, Truthahnbrust, Zungenwurst
<b>Schinken</b>	Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Lachsschinken
<b>Streichwurst</b>	Leberwurst, Teewurst
<b>Dauerwurst</b>	Truthahn Salami, Salami
<b>Käse</b>	Gouda, Edamer, Butterkäse, Pfefferkäse, Bärlauchkäse, Camembert, Harzer, Käse, Babybel
<b>Gemüse</b>	Tomate, Gewürzgurke
<b>Obst</b>	Apfel, Birne, Kiwi, Obst der Saison, Obstsalat
<b>Spätmahlzeit</b>	Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Buttermilch
<b>Tee</b>	Schwarzer Tee, Früchte Tee, Pfefferminztee, Fencheltee, Kamillentee, Kräutertee, Rooibos-Vanille-Tee
<b>Kaffee</b>	Kaffee, Café Creme, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso
<b>Milchgetränke</b>	Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt

<b>Säfte</b>	Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsafte
<b>Getränkebeilagen</b>	Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft
<b>Fisch</b>	Räucherlachs, Heringsfilet in Tomatensauce
<b>Salat</b>	Kleiner gemischter Salatteller dazu können Sie wählen: Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder 1000 Island Dressing Tomate-Mozzarella Kartoffelsalat mit kleinen Frikadellen und Senf
<b>Diverses</b>	Müsliriegel , Bifi Minisalami Pfeffer, Salz, Senf, Ketchup, Remoulade, Mayonnaise

### Drei Abendmenüs zur Auswahl

#### Das „mediterrane“ Abendessen

Vollkornbrot und Weißbrot, Butter, Putenaufschnitt und Salami.  
Tomate-Mozzarella und Antipasti.  
Dazu frisches Obst der Saison und Orangensaft.

#### Das „stramme westfälische“ Abendessen

Roggenbrot, Vollkornbrot, Schwarzbrot, Butter  
Wurstplatte mit Leberwurst, Fleischwurst und Zungenwurst, roher Schinken und Kochschinken,  
Tomatenscheiben, Essiggurke und Kartoffelmayonnaisensalat

#### Das „leichte gute Nacht“ Abendessen

Weißbrot, Butter, Frischobst Ihrer Wahl, Fruchtmüsli mit Fruchtjoghurt, Orangensaft und Apfelsaft,  
kleiner gemischter Salatteller  
Dazu können Sie wählen:  
Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder 1000 Island Dressing



Unsere Qualitätsprodukte beziehen wir von den Firmen:



**granini**



**nutella**

**St. Barbara-Klinik Hamm-Heessen**

Am Heessener Wald 1, 59073 Hamm

Tel: 02381 681-0

Fax: 02381 681-1263

[info@barbaraklinik.de](mailto:info@barbaraklinik.de)

[www.barbaraklinik.de](http://www.barbaraklinik.de)