

GETRÄNKE- & SPEISENKARTE



**ST. MARIEN-HOSPITAL
LÜDINGHAUSEN**



Eine Einrichtung der St. Franziskus-Stiftung Münster
in gemeinsamer Trägerschaft mit der Vestische Caritas-Kliniken GmbH

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

das Küchenteam vom St. Marien-Hospital Lüdinghausen begrüßt Sie herzlich.

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch einen gemischten Obstkorb bereit.

Diese Speisekarte und der beiliegende Wochenspeiseplan informieren Sie über unser Angebot und helfen Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres täglichen Menüplanes. Sie haben die Möglichkeit, die einzelnen Komponenten untereinander zu tauschen und können sich so Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an die Wahlleistungsassistentinnen oder an die Küchenleitung, Telefon 292 (7:00 – 15:00 Uhr).

Hat Ihnen Ihr Arzt bzw. Ihre Ärztin keine bestimmte Kostform verordnet, können Sie Ihre Wahlmöglichkeiten nutzen. Unsere zusätzliche Menükarte für Wahlleistungspatienten sorgt für noch mehr Abwechslung.

Sie können zudem eine kleine, normale oder große Portion wählen.

In unserer Lounge halten wir eine Auswahl an Warm- und Kaltgetränken, Milchprodukten, Snacks und Obst für Sie und Ihre Angehörigen bereit.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und gute Genesung!

Ihr Serviceteam des St. Marien-Hospitals Lüdinghausen

Cerealien Frischkornmüsli mit frischen Früchten ^{3,a,g}, Früchtemüsli ^a, Weizenkleie ^a

Brotaufstrich Honig, diverse Konfitüren, Nutella ^{f,g,h}, Pflaumenmus, Quark natur ^g, Rübenkraut,

Suppen Hafermilch ^{2,9,a,g}, Haferschleim ^a, Milchsuppe ^{2,9,g}

Brot Fit & Vital ^a, Graubrot ^{a,k}, Knäckebrot ^{a,g,k}, Mehrkornbrot ^{a,c,g,h}, Mischbrot ^{a,c,f,g,h,k}, Rosinenbrot (Sa./So.) ^a, Schwarzbrot ^{a,g,h,k}, Vierkornbrot mit Leinsamen ^{a,c,g,l}, Vollkornbrot ^{a,c,g,l}, Vollkornbrot o. Rinde ^{a,g}, Weißbrot ^a, Weißbrot o. Rinde ^{a,g}, Zwieback ^{a,c,g}

Brötchen Baguettebrötchen ^a, Croissant ^{a,c,g}, Käsebrötchen ^{a,g}, Körnerbrötchen ^{a,k}, Kürbiskernbrötchen ^a, Milchbrötchen ^{a,c,g}, Mohnbrötchen ^a, Roggenbrötchen ^a, Rosinenbrötchen ^{a,c,g}, Rusticabrötchen ^{a,f}, Sesambrotchen ^{a,k}, Weizenbrötchen ^a

Brotbelag

Frischwurstaufschnitt

Bierschinken ^{1,2,3,4,8,j}, Jagdwurst ^{1,2,3,4,8,j}, Schinkenwurst ^{1,2,3,4,8}

Geflügelaufschnitt

Geflügel in Aspik ^{2,3}, Geflügelfrischwurst ^{1,2,3,4,8,a,f,g,i}, gegrillte Putenbrust ^{2,3,4,f}

Dauerwurstaufschnitt

Cervelatwurst ^{2,3}, Katenrauch ^{2,3,4,g,j}, luftgetrocknete Mettwurst ^{2,3,4}, Plockwurst ^{2,3,4}, Salami ^{2,3,4}

Streichwurst

Leberwurst fein ^{2,3,4}, Leberwurst grob ^{2,3,4}, Teewurst ^{2,3,4}

Schinken

Lachsschinken ^{2,j}, Schinken gekocht ^{2,3,8}, Schinken roh: Schwarzwälder Schinken ², Seranoschinken ^{2,3}, Westfälischer Knochenschinken ²

Käse

Camembert ^g, Frischkäse ^g, Schmelzkäse ^{1,3,g}, Schnittkäse mild ^{1,2,g}, Schnittkäse pikant ^{1,2,g}

anderer Belag: Ei gekocht täglich ^c, Tomate, Vegetarischer Aufstrich

Streichfette: Brunch ^g, Butter ^g, Margarine ¹

Getränke

Bohnenkaffee ¹³, Kaffee koffeinfrei,
Apfeltee, Fencheltee, Früchtetee, grüner Tee,
Kamillentee, Pfefferminztee, Rotbuchete, Schwarzer Tee,
Buttermilch ⁸, Kakaogetränk warm/kalt ⁸,
Milch heiß/kalt ⁸,

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ^{13,8}, Latte Macchiato ^{13,8}, Milchkaffee ^{13,8}

Getränkebeilagen

Kaffeesahne ⁸, Süßstoff ^{9,8}, Zitronensaft, Zucker

Säfte

Apfelsaft, Multivitaminsaft, Orangensaft,
Tomatensaft

Zwischenmahlzeiten

Fruchtjoghurt ⁸, Fruchtquark ^{1,8}, Joghurt natur ⁸,
Milchstrudel ⁸, Rote Grütze mit Sahne ^{1,8},
Zitronen Mousse ^{1,8}

Obstauswahl

Apfel, Apfelsine, Banane, Birne, Kiwi, Weintrauben,
Saisonobst (z.B. Erdbeeren, Kirschen, Nektarinen,
Aprikosen, Pflaumen, Weintrauben)

Diverses

Gurken- und Tomatenscheiben,
Tomate-Mozarella ⁸

Vier Frühstücksvarianten zur Auswahl**Westfälisches Frühstück** ^{1, 2, 3, 4, a, c, g, h, k}

2 Weizenbrötchen, Schwarzbrot, Butter, Westfälischer Knochen-
schinken, Emmentalerkäse, Grobe Leberwurst, Magerquark mit
Konfitüre, Frühstücksei

Französisches Frühstück ^{2, 3, 4, a, c, f, g, h}

Croissant, Baguettebrötchen, Butter, luftgetrocknete Mettwurst,
Camembert, Konfitüre (diverse), Nutella

Vitalfrühstück ^{1, 2, 3, a, g, k}

Mehrkornbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Butter, Gouda, vegetari-
scher Brotaufstrich, Konfitüre (diverse), Gurken- und Tomatenschei-
ben, Frischkornmüsli mit frischen Früchten

Mediterranes Frühstück ^{2, 3, a, c, f, g}

2 Rusticabrötchen, Butter, Konfitüre (diverse), Bienenhonig,
Seranoschinken, Tomate-Mozzarella, Frühstücksei



Suppen

Brühe mit Einlage ⁱ, Brühe ohne Einlage ⁱ,
Gebundene Suppe ^{a,c,f,g,i,j,k}, Fruchtsuppe ^{3,a,c,f,g,h},
Hafererschleim ^a, Hafermilch ^{2,9,a,g}, Milchsuppe ^{2,9,g}

Hauptgerichte

Vollkost, Leichte Vollkost,
Vegetarisch fleischlose Kost

Wahlmenü laut Gourmet-Speiseplan

- Menü 1** ^{2,3,a,g} Schweinemedallions in bunter Pfefferrahmsauce dazu Böhnchen im Speckmantel und Petersilienkartoffeln
- Menü 2** ^{3,a,c,d,g,i} Rinderroulade „nach Hausfrauenart“ mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln
- Menü 3** ^{a,c,d,g,i} Lachsfilet an Limettensauce mit grünen Bandnudeln und Eisbergsalat in Rahmdressing
- Menü 4** ^{a,g,h,i} Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchtesauce mit Wildreisvariationen, Broccoli Romanesco in Mandelbutter
- Menü 5** ^{a,c,g} gemischte Salatauswahl mit Käse, Ei und Joghurt-dressing; dazu Baguettebrot

Fleischkomponenten

Hähnchenbrustfilet ^{g,i}, Lachsfilet ^{a,c,d,g,i}, Rinderroulade ^{3,a}, Schweinemedallions ^a, Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a,i,j}, Geschnittenes Fleisch, Passiertes Fleisch

Beilagen

Grüne Bandnudeln ^{1,a,g}, Kartoffelpüree ^g, Petersilienkartoffeln, Semmelknödel ^{a,c,g,i}, Wildreisvariationen

Gemüsekomponenten

Apfelrotkohl ^{1,3,g,i}, Blumenkohl in Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i}, Böhnchen im Speckmantel ^{2,3}, Broccoli Romanesco in Mandelbutter ^{g,h,i}, Erbsen und Möhren ^{1,g,i}, Leichtes Gemüse ^{a,g,i}

Salate

Eisbergsalat m. Sylter Dressing ^c, gemischter Salat m. Italiendressing ¹, Kopfsalat m. Joghurtsauce ^{c,g}, Möhrensalat

Desserts

Götterspeise ^{1,g}, Obstkompott, Obstsalat ³, Quarkspeise ^g, Schlemmerjoghurt ^g

Zwischenmahlzeiten

Fruchtjoghurt ^g, Fruchtquark ^g, Joghurt natur ^g, Milchstrudel ^g, Rote Grütze mit Sahne ^{1,g}, Zitronen Mousse ^{1,g}

Obstauswahl

Apfel, Apfelsine, Banane, Birne, Kiwi, Weintrauben, Saisonobst (z.B. Erdbeeren, Kirschen, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen)

Diverses

Obstschale



Gebäck ^{a,c,f,g,h}, **Zwieback** ^{a,c,g}

Kuchen Kuchenteilchen ^{a,c,f,g,h,k,m}, Obstkuchen ^{a,c,e,f,g,h,m},
Sahnekuchen ^{1,a,c,e,f,g,h,m}

Getränke zur Kaffeemahlzeit

Bohnenkaffee ¹³, Kaffee koffeinfrei, Fencheltee,
Früchtetee, Pfefferminztee, Schwarzer Tee, Butter-
milch, Kakaogetränk warm/kalt, Milch heiß/kalt

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ^{13,g}, Milchkaffee ^{13,g}, Latte Macchiato ^{13,g}

Getränkebeilagen

Kaffeesahne ^g, Süßstoff ^{9,g}, Zucker, Zitronensaft



Cerealien Leinsamen, Weizenkleie ^a

Suppen Brühe mit Einlage ⁱ, Brühe ohne Einlage ⁱ,
Hafermilch ^{2,9,a,g}, Haferschleim ^a, Milchsuppe ^{2,9,g}

Brot Dinkel Fit & Vital ^a, Graubrot ^{a,k}, Knäckebrötchen ^{a,g,k},
Mehrkornbrot ^{a,c,g,h}, Mischbrot ^{a,c,f,g,h,k},
Schwarzbrot ^{a,g,h,k}, Vierkornbrot mit Leinsamen ^{a,c,g,l},
Vollkornbrot o. Rinde ^{a,g}, Weißbrot ^a,
Weißbrot o. Rinde ^{a,g}, Zwieback ^{a,c,g}

Brotaufstriche Honig, diverse Konfitüren, Nutella ^{f,g,h},
Pflaumenmus, Quark natur ^g, Rübenkraut,

Brotbelag

Frischwurstaufschnitt
Bierschinken ^{1,2,3,4,8,j}, Jagdwurst ^{1,2,3,4,8,j}, Schinkenwurst ^{1,2,3,4,8}

Geflügelaufschnitt
Geflügel in Aspik ^{2,3}, Geflügelfrischwurst ^{1,2,3,4,8,a,f,g,i}, gegrillte Putenbrust ^{2,3,4,f}

Dauerwurstaufschnitt
Cervelatwurst ^{2,3}, Katenrauch ^{2,3,4,g,j}, Plockwurst ^{2,3,4}, Salami ^{2,3,4}

Streichwurst
Leberwurst fein ^{2,3,4} / grob ^{2,3,4}, luftgetrocknete Mettwurst ^{2,3,4}, Teewurst ^{2,3,4}

Schinken
Lachsschinken ^{2,j}, Schinken gekocht ^{2,3,8}, Schwarzwälder Schinken ²,
Seranoschinken ^{2,3}, Westfälischer Knochenschinken ²

Käse
Camembert ^g, Frischkäse ^g, Schmelzkäse ^{1,3,g}, Schnittkäse mild ^{1,2,g},
Schnittkäse pikant ^{1,2,g},

vegetarischer Aufstrich

Streichfette
Butter ^g, Brunch ^g, Margarine ¹

Getränke

Bohnenkaffee ¹³, Kaffee koffeinfrei,
Apfeltee, Fencheltee, Früchtetee, grüner Tee,
Kamillentee, Pfefferminztee, Rotbuchetea,
Schwarzer Tee,
Buttermilch ⁸, Kakaogetränk warm/kalt ⁸,
Milch heiß/kalt ⁸,

Kaffeespezialitäten

Cappuccino ^{13,8}, Latte Macchiato ^{13,8}, Milchkaffee ^{13,8}

Getränkebeilagen

Kaffeesahne ⁸, Süßstoff ^{9,8}, Zitronensaft, Zucker

Säfte

Apfelsaft, Multivitaminsaft, Orangensaft,
Tomatensaft

Zwischenmahlzeiten

Fruchtjoghurt ⁸, Fruchtquark ^{1,8}, Joghurt natur ⁸,
Milchstrudel ⁸, Rote Grütze mit Sahne ^{1,8},
Zitronen Mousse ^{1,8}

Abendbeilagen

laut Speiseplan:

Abendbeilage 01*, Abendbeilage 02*, Aufschnittplatte ^{1,2,3,4,8,8,j},
Fischkonserve ^d, Fischplatte ^d, Fitnesssalat mit Fetakäse ⁸,
Frischer Obstsalat ³, Gabelrollmops mit Dillgurken ^{d,j}, Gewürzgurke ^{9,j},
Käseplatte ^{1,2,8}, Rohkostsalat gross, Rohkostsalat klein, Schinkenplatte ²,
Spargelröllchen aus garniert mit Kirschtomaten ^{1,2,3,8,a,c,j}, Tomate,
Tomate-Mozarella ⁸, Zwiebelsuppe ^{4,a,f,i}

Vier Abendessen zur Auswahl

Steuer Abendessen ^{1,2,3,4,8,a,c,g,h,j,k}

2 Scheiben Graubrot, 1 Scheibe Schwarzbrot, Butter, Schinkenplatte,
grobe Leberwurst, Spargelröllchen aus garniert mit Kirschtomaten

Genießer Abendessen ^{1,2,3,4,8,a,c,f,g,i,j,l}

2 Scheiben Vierkornbrot mit Leinsamen, 1 Scheibe Vollkornbrot,
Butter, Käseplatte, Aufschnittplatte, Zwiebelsuppe

Vital Abendessen ^{1,2,a,c,g,h,k}

2 Scheiben Mehrkornbrot, 2 Scheiben Roggenknäcke Brot, Brunch,
Käseplatte, vegetarischer Brotaufstrich, Fitnesssalat mit Fetakäse

Maritim Abendessen ^{1,2,a,d,g,j}

2 Scheiben Weißbrot, 1 Scheibe Fit & Vital, Butter, Käseplatte, Fisch-
platte, Gabelrollmops mit Dillgurken

Spätmahlzeiten

Obstauswahl Apfel, Apfelsine, Banane, Birne, Kiwi, Weintrauben,
Saisonobst (z.B. Erdbeeren, Kirschen, Nektarinen,
Aprikosen, Pflaumen)

Diverses

Bifi Mini-Salami ², Gouda-Riegel ^{1,2,8}, Müsliriegel ^{a,e,f,g}

* täglich wechselnd

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 koffeinhaltig

Allergene:

- a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m Lupinen
- n Weichtiere

St. Marien-Hospital Lüdinghausen GmbH Abteilung Küche

Neustraße 1, 59348 Lüdinghausen

Tel: 02591 231-292

martina.holtkoetter@smh-luedinghausen.de
www.smh-luedinghausen.de