

GETRÄNKE- & SPEISENKARTE



Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

das Serviceteam und das Küchenteam vom St. Marien-Hospital Lüdinghausen 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 Stationspersonal oder an unser Servicepersonal.

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 an unser Servicepersonal.

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
vom St. Marien-Hospital Lüdinghausen.**

Cerealien

Vollkorn-Früchtemüsli, Haferflocken, Bircher-Früchtmüsli, Weizenkleie

Suppen

Milchsuppe Vanille oder Schokolade, Haferflockenbrei, Griessbrei

Brötchen

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

Brot

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

Streichfette

Butter und Margarine

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, Kalbsleberwurst, Teewurst

Dauerwurst

Truthahn Salami, Salami, Bifi Minisalami

Käse	Gouda, Edamer, Butterkäse, Pfefferkäse, Bärlauchkäse, Camembert, Harzer Käse, Babybel
Eier	gekochtes Ei
Gemüse	frische Tomate
Obst	Apfel, Birne, Kiwi, Obst der Saison, Obstsalat
Zwischenmahlzeit	Müsliriegel, Sahnepudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Sahnejoghurt, Buttermilch
Tee	Schwarzer Tee, Früchte Tee, Pfefferminztee, Fencheltee, Kamillentee, Kräutertee, Rooibos-Tee
Kaffee	Kaffee, Café Creme, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, etc. Kaffee
Milchgetränke	Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt
Säfte	Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsafte
Getränkebeilagen	Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft
Fisch	Räucherlachs, Heringsfilet in Tomatensauce
Diverses	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, Butter 1 Schälchen Obstsalat, Fruchtmüsli mit Fruchtjoghurt, Honig, Schnittkäse, Orangensaft, Müsliriegel, Milch



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

Sie können die einzelnen Speisekomponenten nach Belieben
austauschen oder ergänzen.

Die Menüs aus dem Wochenspeiseplan:

Das „klassische“ 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 „leichte“ 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

Menü 1

Rinderroulade nach Hausfrauen-Art, dazu
Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Menü 2

Lachsfilet in Limettensauce mit grünen Band-
nudeln, dazu Salat der Saison
Dazu wählen Sie bitte ein Dressing:
Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine
klare Vinaigrette

Menü 3

Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Currysauce,
dazu Reis und Bohnen-Broccoli-Gemüse in Butter

Menü 4

Tortellini in Käse-Champignonsauce

Menü 5

Großer Salatteller mit Salaten der Saison, Käse, Ei
und Baguettebrot
Dazu wählen Sie bitte ein Dressing:
Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine klare
Vinaigrette



Vorspeisen

Bouillon mit Einlage

Italienische Antipasti

Kleiner gemischter Salat

Dazu können Sie wählen:

Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine klare Vinaigrette

Desserts

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

Obst

Apfel, Banane, Birne, Kiwi, saisonales Obst

Zwischenmahlzeit

Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Buttermilch

Kuchen

Obstkuchen, Blechkuchen, Kuchenteilchen, Gebäck

Tee

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

Kaffee

Kaffee, Café Creme, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, entc. Kaffee

Milchgetränke

Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt

Säfte

Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsafte Sinalco Orange, Zitrone und Cola

Getränkebeilagen

Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft



Suppen	Milchsuppe Vanille oder Schokolade, Haferflockenbrei, Griessbrei
Brot/Brötchen	Mischbrot, Roggenvollkornbrot, Mehrkornbrot, Nussbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, süßer Stuten, Zwieback, Knäcke, Weizen- und Mehrkornbrötchen
Streichfette	Butter und Magarine
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, Kalbsleberwurst, Teewurst
Dauerwurst	Truthahn Salami, Salami
Käse	Gouda, Edamer, Butterkäse, Pfefferkäse, Bärlauchkäse, Camembert, Harzer, Käse, Babybel
Gemüse	Tomate, Essig-, Senfgurke
Obst	Apfel, Birne, Kiwi, Obst der Saison, Obstsalat
Spätmahlzeit	Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Götterspeise, Buttermilch
Tee	Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee, Fencheltee, Kamillentee, Kräutertee, Rooibos-Vanille-Tee
Kaffee	Kaffee, Café Creme, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, entc. Kaffee
Milchgetränke	Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt

Säfte	Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsafte
Getränkebeilagen	Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft
Fisch	Räucherlachs, Heringsfilet in Paprikasauce
Salat	Kleiner gemischter Salatteller dazu können Sie wählen: Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine klare Vinaigrette Tomate-Mozzarella Kartoffelsalat mit kleinen Frikadellen und Senf
Diverses	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 Schinkenwurst, Fleischwurst und Zungenwurst, roher Schinken und Kochschinken,
Tomatenscheiben, Essiggurke und Kartoffelmayonnaisensalat

Das „leichte gute Nacht“ Abendessen

Weißbrot, Butter, Frischobst der Saison, Fruchtmüsli mit Fruchtjoghurt und Apfelsaft,
kleiner gemischter Salatteller
Dazu können Sie wählen:
Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine klare Vinaigrette

Leitung Gastronomie & Service:

Frau Franziska Niehues

Tel.: 02591 231-130

franziska.niehues@factpartner.de

Stellvertretende Leitung Gastronomie & Service:

Frau Theresa Moyer

Tel.: 02591 231-130

theresa.moer@factpartner.de

Diätküche:

Tel.: 02591 231-887

Unsere Qualitätsprodukte beziehen wir von den Firmen:



granini



nutella

St. Marien-Hospital Lüdinghausen GmbH

Neustraße 1

59348 Lüdinghausen

Tel.: 02591 231-0

info@smh-luedinghausen.de

www.smh-luedinghausen.de