



Guten Appetit.

**Sie haben
die Wahl**



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Putensalami mit Pistazien
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Edamer
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Fitnesssalat | Kräuterquark mit Schwarzbrot | Glasnudelsalat mit Räuchergarnele

Hauptgerichte

Beilagen

Gemüse | Salat

1	- Spaghetti Bolognese vom Rind mit Parmesan		- Gemischter Salat
2	● - Vegetarische Ravioli mit Peperonata		- Blattsalat
3	● - Geflügelroulade mit Rahmsoße	- Reis	- Erbsen und Möhren
4	- Schweinenacken-Braten mit Zwiebel-Senfsoße	- Salzkartoffeln	- Filderkraut
5	- Veganes Süßkartoffel-Kichererbsen-Ragout		
6	- Mit Gemüse gefüllter Fischwickel	- Salzkartoffeln	- Möhrenrohkost
7	- Hokifilet mit Kräutercreme	- Reis	- Erbsen und Möhren
8	- Rinderschmorbraten nach Burgunderart	- Salzkartoffeln	- Erbsen und Möhren
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | FruchtdeSSERT Waldfrucht | Creme Café Latte | Aprikosenpudding

Gebäck Käsekuchen | Pflaumesandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügeljagdwurst
- Plockwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomete
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Tomaten-Quinoasalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelbierschinken
- Pfeffersalami
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatolate
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Rahmgurkensalat | Green Valley Buchweizensalat | Eingelegter Schafskäse

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst		
2	● - Allgäuer Käsespätzle mit Käsesoße		- Gemischter Salat
3	● - Seelachsfilet mit Kräutersoße	- Kartoffeln	- Gemischter Salat
4	- Hähnchenkeule provincialisch	- Cous Cous	- Ratatouille
5	- Lachsfilet BBQ mit Tomatensalsa	- Cous Cous	- Letschogemüse
6	- Wildragout in Preisselbeersoße	- Kartoffeln	- Möhrengemüse
7	- Schweinefilet mit Dijon Senf Champignons	- Spätzle	- Gemischter Salat
8	- Rinderroulade nach Hausfrauen Art	- Rosmarinkartoffeln	- Möhrengemüse
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Buttermilchdessert Mango | Blaubeerquark | Stracciatellacreme

Gebäck Apfeltasche | Rhabarbersandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Champignon-Lyoner
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Edamer
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Perl Couscous Salat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelschinkenwurst
- Geflügelsalami
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Sahneschmelz

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatomate
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Tomaten-Quinoasalat | Bulgursalat mit Linsen | Käsesalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Köfte mit Ajvarsoße	- Djuvecreis	- Krautsalat
2	- Tortellini in Gemüsesoße		- Gemischter Salat
3	- Gedünstete Hähnchenbrust mit leichter Geflügelrahmsoße	- Petersilienkartoffeln	- Bunttes Karottengemüse
4	- Rindergulasch auf ungarische Art	- Nudeln	- Gurkensalat
5	- Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, Paprikasoße	- Reis	- Gemischter Salat
6	- Dorschfilet gebacken, Kräuterdip	- Schmörchen	- Gurkensalat
7	- Maishähnchen in Rotweinjus	- Schmörchen	- Pfannengemüse
8	- Hähnchenspieß mit grüner Thai-Currysoße	- Reis	- Karottengemüse
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Vanillecreme | Rote Grütze | Limettencreme

Gebäck Rosinenschnecke | Mandarinenschmandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelfleischkäse
- Katenrauch
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Sahneschmelz

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Risoni Reissalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Putenschinken
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Chillikäse
- Camembertecke

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Getreide-Bohnensalat | Antipasti-Teller | Pilzsalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Zwiebelschnitzel vom Schwein	- Schupfnudeln	- Salat der Saison
2	● - Tagliatelle Spinaci mit mediterranem Gemüseragout		
3	● - Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse	- Gelber Reis	
4	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkraut
5	- Kabeljau mit Zitronen-Thymian-Soße	- Salzkartoffeln	- Bunter Salat
6	- Lachsforellenfilet in der Kräutermarinade	- Salzkartoffeln	- Blattsalat
7	- Filetgeschnetzeltes vom Ruhrtaler Landschwein	- Spätzle	- Gemischter Salat
8	- Linseneintopf mit einer Wurst		
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Schokopudding | Caramelcreme | Birne-Quitte-Mascarpone

Gebäck Stracciatellamuffin | Apfelschnitte

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelpaprikalyoner
- Putensalami
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Camembertecke

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Pickles

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Feine Cervelatwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Edamer
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Zucchini­salat | Lachs­spralinen | Thunfischsalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Wirsingroulade mit Specksoße	- Kartoffelstampf	
2	● - Gemüsefrikadelle auf Gemüsemix, Dip	- Salzkartoffeln	- Gemischter Salat
3	● - Gefüllter Pangasius auf bunter Gemüsesoße	- Salzkartoffeln	- Bunter Salat
4	- Heringsstip nach Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Bohnen Duett
5	- Tagliatelle Spinaci mit mediterranem Gemüseragout und Parmesan		
6	- Gebratenes Zanderfilet an Senfsoße	- Salzkartoffeln	- Bohnen Duett
7	- Hähnchenbrust in Thai-Currysoße	- Reis	- Reis-Azukibohnensalat
8	- Schweinefilet mit Pfefferrahm	- Kartoffelgratin	- Blattsalat
9	- Mediterrane Gemüse­bowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Panna Cotta | Obstsalat | Frucht Grütze

Gebäck Zimtschnecke | Birneschokosandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Bierschinken
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Chillikäse
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Gabelrollmops

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelfleischkäse
- Plockwurst
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Schmelzkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Eingelegte Oliven, gefüllte Kirschpaprika

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Linseneintopf mit Bockwurst		
2	● - Vollkornpasta mit fruchtiger Sojabolognese		- Bunter Salat
3	● - Gemüsesuppe mit Geflügelwürstchen		
4	- Kretische Linsensuppe mit Lorbeer, Thymian und Zimt, dazu Minibrötchen		
5	- Bunter Salatteller mit Schafskäse		
6	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkohl
7	- Nasi Goreng		
8	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Buttermilchdessert Limette/Zitrone | Frucht-dessert Waldfrucht

Gebäck Zimtschnecke | Birneschokosandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Pfeffersalami
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Edamer
- Schmelzkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Krautsalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügeljagdwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatolate
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Cubes vom Rauchlachs, Antipasti

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Rindfleischfrikadelle mit Bratensaft	- Kartoffeln	- Rahmwirsing
2	● - Bunt Gemüsecurry	- Reis	
3	● - Rindfleischstreifen nach Stroganoff Art	- Spätzle	- Broccoli
4	- Bunter Salat Teller mit Schafkäse, Oliven und Kürbiskernen, Vollwertbrötchen		
5	- Bunter Salatteller mit Schafskäse		
6	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkohl
7	- Nasi Goreng		
8	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Grießpudding | Schokomousse

Gebäck Nusschnitte | Aprikose-Quark

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Schinkenwurst
- Katenrauch
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Waldorfsalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.

„Gutes Essen bringt Leib und Seele wieder zusammen“

Sehr geehrter Gast der St. Elisabeth Gruppe,

uns liegt es am Herzen, Ihnen neben der bestmöglichen medizinischen Versorgung auch mit qualitativ hochwertigen Speisen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Das Team des Verpflegungsmanagements der St. Elisabeth Gruppe möchte mit einem abwechslungsreichen, ausgewogenen und vielfältigen Speiseplan seinen Teil dazu beitragen.

Wie bestelle ich?

Bei uns entscheiden Sie selbst, was Sie täglich essen und trinken. Den Speiseplan für die aktuelle Woche halten Sie bereits in der Hand. Aus den angebotenen Komponenten können Sie sich Ihre Mahlzeiten zusammenstellen. Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten, Allergien oder sonstige Besonderheiten den Mitarbeitern mit.

Wer berät mich?

Bei Beratungsbedarf oder anderen ernährungsspezifischen Fragen helfen Ihnen unsere Diät-Assistenten und Ernährungsberater gerne weiter. Sie erreichen sie unter den folgenden Telefonnummern:

St. Anna Hospital Herne,
Rheumazentrum Ruhrgebiet,
St. Marien Hospital Eickel:

Fon 0 23 25 - 986 - 55 06

Marien Hospital Herne:

Fon 0 23 23 - 499 - 58 16

Marien Hospital Witten:

Fon 0 23 02 - 173 - 30 39

Was muss ich beachten?

Leider lassen sich Zusatzstoffe nicht gänzlich vermeiden. Da wir jedoch nur ausgewählte und hochwertige Lebensmittel verarbeiten, kommen wir in den meisten Fällen gänzlich ohne Zusatzstoffe aus. Befragen Sie zu diesem Thema gerne bei der Bestellung unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Möchten Sie uns etwas mitteilen?

**So erreichen Sie uns bei Lob, Kritik
und Ihren Fragen:**

St. Anna Hospital Herne, Rheumazentrum Ruhrgebiet,
St. Marien Hospital Eickel:
Fon 0 23 25 - 986 - 55 09

Marien Hospital Herne:

Fon 0 23 23 - 499 - 57 48

Marien Hospital Witten:

Fon 0 23 02 - 173 - 33 80



Guten Appetit.

**Sie haben
die Wahl**



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- mit Pistazien
- Putensalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Edamer
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Möhrenrohkost | Farmersalat | Shrimpscocktail

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Ribfrikadelle mit scharfer Soße	- Röstitaler	- Romanobohnen Mlx
2	● - Vegane Köttbullar mit Rahmsoße	- Salzkartoffeln	- Paprikasalat
3	● - Rinderbraten mit Apfelsoße	- Salzkartoffeln	- Pariser Karotten
4	- Putenragout mit Paprika	- Rigatoni	- Gurkensalat
5	- Vegetarisch gefüllte Ravioli, Paprikasoße		- Gemischter Salat
6	- Teriyaki-Lachsschnitte, Teriyaki-Pfeffer-Rahmsoße	- Reis	- Gemischter Salat
7	- Cordon Bleu vom Hähnchen	- Röstitaler	- Pariser Karotten
8	- Schweinefilet mit Gorgonzolasoße	- Perl-Cous Cous Salat	- Broccoli
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Fruchtdessert Waldfrucht | Creme Café Latte | Aprikosenpudding

Gebäck Käsekuchen | Pflaumesandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügeljagdwurst
- Plockwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Kräuterquark

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelbierschinken
- Pfeffersalami
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatomate
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Gemüsesalat | Bulgur Weizensalat | Tomate Mozzarella mit Pesto Dressing

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Schweinesteak mit Kräuterbutter	- Paprikareis	- Mediterranes Gemüse
2	● - Quinoa Bratling mit Dip	- Reis	- Mediterranes Gemüse
3	● - Geflügelklößchen mit Dijon Senf Soße	- Kerbel- Kartoffeln	- Gemischter Salat
4	- Schnibbelbohneintopf mit Rindfleisch		
5	- Gedünsteter Lachs auf gelbem Zucchini Ragout	- Reis	
6	- Pasta Funghi		- Gemischter Salat
7	- Hähnchenspieß auf Estragon-Senf Soße	- Reis	- Zucchini Ragout
8	- Wildragout in Preiselbeersauce	- Schupfnudeln	- Rotkraut
9	- Mediterrane Gemüse Bowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Buttermilchdessert Mango | Blaubeerquark | Stracciatella Creme

Gebäck Apfeltasche | Rhabarbersandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Champignon Lyoner
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Edamer
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Nudelsalat „Bella Ciao“

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelschinkenwurst
- Geflügelsalami
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Sahneschmelz

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Farmersalat | Käsesalat | Geflügelspießchen

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Spaghetti a la carbonara		- Gemischter Salat
2	● - Kartoffelpuffer mit Apfelkompott		
3	● - Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen	- Reis	- Fingermöhren
4	- Hokifilet mit Kräutercreme	- Butterkartoffeln	- Zucchini-salat
5	- Veganes Schnitzel mit Grillgemüse, Dip	- Reis	- Tomatensalat
6	- Deftige Gulaschsuppe		
7	- Pouletbrust auf grüner Currysoße	- Reis	- Wokgemüse
8	- Vegetarische Kartoffelsuppe Elsässer Art		
9	- Mediterrane Gemüse-bowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Vanillecreme | Rote Grütze | Limettencreme

Gebäck Rosinenschnecke | Mandarinenschmandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelfleischkäse
- Katenrauch
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Sahneschmelz

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomete
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Hackbällchen mit BBQ-Soße

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Putenschinken
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Chillikäse
- Camembertecke

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Paprika mit Quarkdip | Lachspralinen | Fruchtiger Geflügelsalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Bratwurstschnecke nach fränkischer Art	- Kartoffelstampf	- Sauerkraut
2	● - Milchreis mit Sauerkirschen, Zimt und Zucker		
3	● - Geflügelhacksteak mit Rahmsoße	- Spätzle	- Kohlrabi
4	- Schwäbische Maultaschen mit Gemüsefüllung		- Gemischter Salat
5	- Linsenburger mit Sour Cream	- Salzkartoffeln	- Buchweizensalat mit Bohnenkernen
6	- Pouletbrustfilet mit karibischer Würzsoße	- Risi Bisi	- Pastinaken-Karottengemüse
7	- Rinderbraten nach Gärtnerin Art	- Salzkartoffeln	- Pastinaken-Karottengemüse
8	- Erbsensuppe mit Bockwurst		
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Schokopudding | Karamelcreme | Birne-Quitte-Mascarpone

Gebäck Stracciatellamuffin | Apfelschnitte

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelpaprikalyoner
- Putensalami
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Camembertecke

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Rote Bete

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Feine Cervelatwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Edamer
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Hirtensalat | Hummus mit halb getrockneten Tomaten | Thunfischsalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Hähnchenstreifen, fruchtige Tomaten-Papaya-Soße	- Reis	- Zucchini-salat
2	● - Vegane Quinoa Tortelloni, geschmolzene Tomaten		- Gemischter Salat
3	● - Seelachs mit Käsesoße	- Reis	- Karottengemüse
4	- Gemüsefrikadelle mit Quarkdip	- Salzkartoffeln	- Prinzessbohnen
5	- Spaghetti mit Thunfisch-Tomatensoße und Oliven		- Zucchini-salat
6	- Lachsschnitte mit Teriyakisauce	- Basmatireis	- Gemischter Salat
7	- Rinderroulade nach Hausfrauenart	- Kartoffeln	- Prinzessbohnen
8	- Ungarische Hirtensuppe		
9	- Mediterrane Gemüse-bowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Panna Cotta | Obstsalat | Frucht Grütze

Gebäck Zimtschnecke | Birneschokosandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Bierschinken
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Chillikäse
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Gerstensalat „Nordic Soul“

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelfleischkäse
- Plockwurst
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Schmelzkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatolate
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Eingelegte Jumbo-Oliven, gefüllte Peperoni

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Wirsingeintopf mit Mettwurst		
2	● - Blumenkohlcurry	- Reis	
3	● - Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Kalbsfrikadelle		
4	- Vegetarische Lasagne auf Parmesansoße		
5	- Salatbowl "Sunny Vibes" mit Tomaten, Grünkohl, Quinoa und braunem Reis, Vollkornbrötchen		
6	- Schwäbische Maultaschen mit Gemüsefüllung		- Gemischter Salat
7	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkohl
8	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Buttermilchdessert Limette/Zitrone | Frucht-dessert Waldfrucht

Gebäck Zitronensandkuchen | Kirsche mit Guss

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Pfeffersalami
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Edamer
- Schmelzkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Kartoffelsalat mit Cocktailwürstchen und Senf

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügeljagdwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatolate
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Räucherfisch, Antipasti

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Rinderschmorbraten auf Gemüsesoße	- Salzkartoffeln	- Rotkraut
2	● - Spätzlepfanne mit Waldpilzsoße		- Gemischter Salat
3	● - Putengulasch Förster Art	- Spätzle	
4	- Reispfanne mit bunten Gemüse, Bärlauchsoße		
5	- Chefs Salat mit Kräuterdressing		
6	- Schwäbische Maultaschen mit Gemüsefüllung		- Gemischter Salat
7	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Salzkartoffeln	- Rotkraut
8	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Grießpudding | Schokomousse

Gebäck Nusschnitte | Aprikose-Quark-Kuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Schinkenwurst
- Katenrauch
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Nudelsalat Genovese

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.

„Gutes Essen bringt Leib und Seele wieder zusammen“

Sehr geehrter Gast der St. Elisabeth Gruppe,

uns liegt es am Herzen, Ihnen neben der bestmöglichen medizinischen Versorgung auch mit qualitativ hochwertigen Speisen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Das Team des Verpflegungsmanagements der St. Elisabeth Gruppe möchte mit einem abwechslungsreichen, ausgewogenen und vielfältigen Speiseplan seinen Teil dazu beitragen.

Wie bestelle ich?

Bei uns entscheiden Sie selbst, was Sie täglich essen und trinken. Den Speiseplan für die aktuelle Woche halten Sie bereits in der Hand. Aus den angebotenen Komponenten können Sie sich Ihre Mahlzeiten zusammenstellen. Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten, Allergien oder sonstige Besonderheiten den Mitarbeitern mit.

Wer berät mich?

Bei Beratungsbedarf oder anderen ernährungsspezifischen Fragen helfen Ihnen unsere Diät-Assistenten und Ernährungsberater gerne weiter. Sie erreichen sie unter den folgenden Telefonnummern:

St. Anna Hospital Herne,
Rheumazentrum Ruhrgebiet,
St. Marien Hospital Eickel:

Fon 0 23 25 - 986 - 55 06

Marien Hospital Herne:

Fon 0 23 23 - 499 - 58 16

Marien Hospital Witten:

Fon 0 23 02 - 173 - 30 39

Was muss ich beachten?

Leider lassen sich Zusatzstoffe nicht gänzlich vermeiden. Da wir jedoch nur ausgewählte und hochwertige Lebensmittel verarbeiten, kommen wir in den meisten Fällen gänzlich ohne Zusatzstoffe aus. Befragen Sie zu diesem Thema gerne bei der Bestellung unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Möchten Sie uns etwas mitteilen?

So erreichen Sie uns bei Lob, Kritik und Ihren Fragen:

St. Anna Hospital Herne, Rheumazentrum Ruhrgebiet,
St. Marien Hospital Eickel:
Fon 0 23 25 - 986 - 55 09

Marien Hospital Herne:

Fon 0 23 23 - 499 - 57 48

Marien Hospital Witten:

Fon 0 23 02 - 173 - 33 80



Guten Appetit.

**Sie haben
die Wahl**



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Putensalami mit Pistazien
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Edamer
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Gerstensalat mit Agavendicksaft | Frischer Gurkensalat | Eiersalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Hähnchenschnitzel auf Paprikarahm	- Gemüsereis	- Erbsen Mais Gemüse
2	● - Vegetarische Bratwurst mit Bratensoße	- Kartoffelstampf	- Rahmwirsing
3	● - Kalbsblanquette	- Gemüsereis	- Gemischter Salat
4	- Erbseneintopf mit Mettwurst		
5	- Quinoa-Gemüsepfanne, Sour Cream		
6	- Entenbrust auf Erdnussoße	- Gemüsereis	- Frischer Gurkensalat
7	- Paella Valencia		
8	- Massaman Curry		
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Fruchtdessert Waldfrucht | Creme Café Latte | Aprikosenpudding

Gebäck Käsekuchen | Pflaumesandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügeljagdwurst
- Plockwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Reis-Avocadosalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelbierschinken
- Pfeffersalami
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Getreidesalat Green Valley | Krabbensalat | California Rolls auf Wakamesalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Rinderhacksteak mit BBQ-Soße	- Risi Bisi	- Rustikaler Gemüsemix
2	● - Eieromelett mit Champignon-Kräutersoße	- Kartoffeln	- Gemischter Salat
3	● - Gedünstetes Fischfilet auf Karotten-Zucchini-Sellerieragout	- Kartoffeln	
4	- Sauerbraten nach Rheinischer Art	- Kartoffelklöße	- Rotkohl
5	- Rigatoni mit Ratatouillegemüse und Parmesan		- Gemischter Salat
6	- Kibbeling mit Kräutercreme	- Kartoffelsalat klar	- Gemischter Salat
7	- Kartoffelpuffer		- Apfelkompott
8	- Schweinefilet vom Landschwein auf Blaumohn-Hollandaise	- Nudeln	- Bunttes Karottengemüse
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Buttermilchdessert Mango | Blaubeerquark | Stracciatellacreme

Gebäck Apfeltasche | Rhabarbersandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Champignon Lyoner
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Edamer
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Gewürzgurke

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelschinkenwurst
- Geflügelsalami
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Sahneschmelz

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Fitnesssalat | Gefüllte Oliven | Quinoasalat „Indian Summer“

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Geflügel "Currywurst" an Curry-Tomatensoße	- Kräuter Wedges	- Gemischter Salat
2	● - Mediterraner Dinkelbratling auf Pfannengemüse, Dip	- Schmörchen	- Gemischter Salat
3	● - Hähnchenbrust in Rahmsoße	- Butterreis	- Zucchini Gemüse
4	- Jägerschnitzel vom Schwein	- Schmörchen	- Tomatensalat
5	- Buttermakrele auf Tomaten-Fruchtsoße	- Butterreis	- Gemischter Salat
6	- Rigatoni mit Lachswürfel in feiner Buttersoße		- Tomatensalat
7	- Fleischloses Schnitzel Toscana mit Buchweizensalat		
8	- Linseneintopf mit Bockwurst		
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Vanillecreme | Rote Grütze | Limettencreme

Gebäck Rosinenschnecke | Mandarineschmandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelfleischkäse
- Katenrauch
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Sahneschmelz

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatomete
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Risonisalat mit Tomaten und Feta

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Putenschinken
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Chillikäse
- Camembertecke

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatome
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Farmersalat | Reis-Avocadosalat | Thunfischsalat

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Deftiger Rindergulasch	- Salzkartoffeln	Gemischter Salat
2	● - Rigatoni al arrabiata		- Gemischter Salat
3	● - Rinderschmorbraten Balsamico Soße	- Salzkartoffeln	- Erbsen und Möhren
4	- Piccata vom Geflügel	- Röhrennudeln	- Gemischter Salat
5	- Mediterrane Grünkern-Gemüsepfanne mit veganen Filetstreifen, Sauerrahm Dip		
6	- Gebackene Scholle Finkenwerder Art	- Schmörchen	- Gemischter Salat
7	- Salsiccia auf Grillgemüse, Kräutercreme	- Schmörchen	
8	- Gulasch vom Wild	- Salzkartoffeln	- Erbsen und Möhren
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Schokopudding | Caramelcreme | Birne-Quitte-Mascarpone

Gebäck Stracciatellamuffin | Apfelschnitte

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelpaprikalyoner
- Putensalami
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Camembertecke

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Zartweizensalat mit Cashewkernen

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Feine Cervelatwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Edamer
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatolate
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Bulgur Gemüse Salat | Linsensalat | Antipasti-Teller

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Rückensteak vom Schwein mit Pfefferrahmsoße	- Rigatoni	- Gemischter Salat
2	● - Germknödel mit Vanillesoße		
3	● - Fischroulade nach Matrosenart	- Kräuterreis	- Vichy Karotten
4	- Seelachsfilet im Backteig mit Kräutercreme	- warmer Kartoffelsalat	
5	- Mediterraner Bohneneintopf mit Olivenbrötchen		
6	- Zander mit körniger Senfsoße	- Salzkartoffeln	- Gemischter Salat
7	- Geflügelroulade auf Bratenjus	- Gnocchi	- Rahmerbsen
8	- Schweinefilet mit Pfefferrahm	- Gnocchi	- Vichy Karotten
9	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Panna Cotta | Obstsalat | Frucht Grütze

Gebäck Zimtschnecke | Birneschokosandkuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Pflaumenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Bierschinken
- Rindersalami
- Kräuterleberwurst
- Gouda
- Chillikäse
- Frischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Kichererbsen-Karottensalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügelfleischkäse
- Plockwurst
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Emmentaler
- Schmelzkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatolate
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Eingelegte Jumbo Oliven, gefüllte Kirschpaprika

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Quinoa-Erbсенbratling mit Sauerrahm	- Kartoffeln	
2	● - Spaghetti mit Tomaten-Oliven Soße		- Bunter Salat
3	● - Hühnersuppentopf mit Gemüse und Reis		
4	- Plant based Frikadelle auf Rahmkohlrabi	- Reis	
5	- Bunter Salatteller mit Schafskäse, Oliven & Ei		
6	- Nasi Goreng		
7	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Kartoffeln	- Rotkohl
8	- Mediterrane GemüsebowI, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Buttermilchdessert Limette/Zitrone | Frucht-dessert Waldfrucht

Gebäck Zitronensandkuchen | Kirsche mit Guss

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Sauerkirschkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Mortadella
- Pfeffersalami
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Edamer
- Schmelzkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Krautsalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.



Frühstück

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Geflügeljagdwurst
- Grobe Leberwurst
- Gouda
- Cheddar
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl
(Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Obstsalat
- Müsli – verschiedene Sorten
- Gekochtes Bio Ei
- Romatolate
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Brötchentüten

- Morgenstund: 2 Semmeln, 1 Röttgelchen
- Fitness: 1 Körnerbrötchen, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück
- Genuss: 1 Semmel, 1 Röttgelchen, 1 Dinkelstück, 1 Croissant
- Bonjour: 2 Croissants, 2 Fitnessbrötchen

Mittagsmenü

Vorspeisen Räucherfisch Pralinen, Antipasti

	Hauptgerichte	Beilagen	Gemüse Salat
1	- Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße	- Kartoffeln	- Gemischter Salat
2	● - Vegetarisches Schnitzel an Käse-Lauchsoße	- Wildreis	- Gemischter Salat
3	● - Schmorbraten mit Majoranjus	- Butterkartoffeln	- Blumenkohl
4	- Italienischer Gemüse Tomatensalat mit Mozzarella, Vollkornbrötchen		
5	- Bunter Salatteller mit Schafskäse, Oliven und Ei		
6	- Nasi Goreng		
7	- Rinderroulade auf Hausfrauenart	- Kartoffeln	- Rotkohl
8	- Mediterrane Gemüsebowl, wahlweise mit Hähnchen-Kebab oder veganem Kebab, Minibrötchen		

Dessert Obst der Saison | Grießpudding | Schokomousse

Gebäck Nusschnitte | Aprikose-Quark-Kuchen

Sonstiges Milchsuppe nach Tagesangebot

Salatdressing Joghurt | Balsamico | American

Abendessen

Aufstrich | Belag

- Markenbutter
- Becel Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Nutella
- Speisequark
- Schinkenwurst
- Katenrauch
- Feine Leberwurst
- Gouda
- Kräuterfrischkäse

Brot

- Graubrot
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Dinkelbrot
- Kasseler Brot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Rosinenstuten
- Pumpernickel

Getränke

- Kaffee
- Kaffee koffeinfrei
- Milch
- Kakao
- Tee Auswahl (Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Fenchel, Früchte, Grüner, Rooibusch)
- Smoothie
- Apfelsaft
- Orangensaft

Sonstiges

- Natur- und Fruchtjoghurt
- Sahnejoghurt
- Fruchtquark
- Frisches Obst
- Gekochtes Obst
- Romatome
- Spreewälder Gurke
- Milchsuppe nach Tagesangebot

Abendbeilage

- Green Valley Buchweizensalat

● Das Gericht ist generell für Diabetiker geeignet. | Das Gericht ist generell ohne Schweinefleisch.

● Das Gericht ist für ovo lacto vegetabile Kost geeignet.

„Gutes Essen bringt Leib und Seele wieder zusammen“

Sehr geehrter Gast der St. Elisabeth Gruppe,

uns liegt es am Herzen, Ihnen neben der bestmöglichen medizinischen Versorgung auch mit qualitativ hochwertigen Speisen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Das Team des Verpflegungsmanagements der St. Elisabeth Gruppe möchte mit einem abwechslungsreichen, ausgewogenen und vielfältigen Speiseplan seinen Teil dazu beitragen.

Wie bestelle ich?

Bei uns entscheiden Sie selbst, was Sie täglich essen und trinken. Den Speiseplan für die aktuelle Woche halten Sie bereits in der Hand. Aus den angebotenen Komponenten können Sie sich Ihre Mahlzeiten zusammenstellen. Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten, Allergien oder sonstige Besonderheiten den Mitarbeitern mit.

Wer berät mich?

Bei Beratungsbedarf oder anderen ernährungsspezifischen Fragen helfen Ihnen unsere Diät-Assistenten und Ernährungsberater gerne weiter. Sie erreichen sie unter den folgenden Telefonnummern:

St. Anna Hospital Herne,
Rheumazentrum Ruhrgebiet,
St. Marien Hospital Eickel:

Fon 0 23 25 - 986 - 55 06

Marien Hospital Herne:

Fon 0 23 23 - 499 - 58 16

Marien Hospital Witten:

Fon 0 23 02 - 173 - 30 39

Was muss ich beachten?

Leider lassen sich Zusatzstoffe nicht gänzlich vermeiden. Da wir jedoch nur ausgewählte und hochwertige Lebensmittel verarbeiten, kommen wir in den meisten Fällen gänzlich ohne Zusatzstoffe aus. Befragen Sie zu diesem Thema gerne bei der Bestellung unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Möchten Sie uns etwas mitteilen?

So erreichen Sie uns bei Lob, Kritik
und Ihren Fragen:

St. Anna Hospital Herne, Rheumazentrum Ruhrgebiet,
St. Marien Hospital Eickel:
Fon 0 23 25 - 986 - 55 09

Marien Hospital Herne:

Fon 0 23 23 - 499 - 57 48

Marien Hospital Witten:

Fon 0 23 02 - 173 - 33 80