

Allergene und Zusatzstoffe

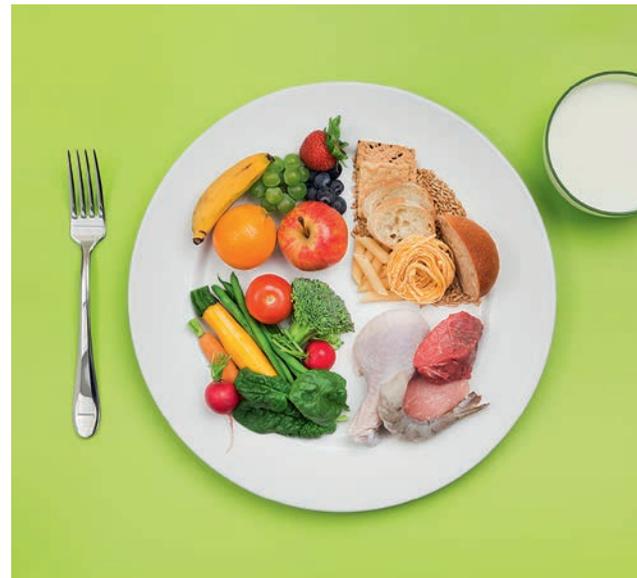
Hauptallergene

- a enthält Gluten
- c enthält Ei
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch
- h enthält Schalenfrüchte
- i enthält Sellerie
- j enthält Senf
- s enthält Sesam

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwefel
- 6 geschwärzt
- 8 Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 21 koffeinhaltig

* Zutaten siehe Packungsaufdruck



... nichts gefunden?

Teilen Sie uns doch einfach mit, wonach Ihnen der Sinn steht. Wir werden uns bemühen, Ihre Wünsche schnellstmöglich zu erfüllen.

... Sie haben Geburtstag?

Als kleinen Geburtstagsgruß decken wir für Sie und bis zu fünf Besucher gern die Kaffeetafel. Bei Bedarf melden Sie dieses bitte im Vorfeld bei Ihrer Menüassistentin an.

... wenn plötzlich der kleine Hunger kommt.

Für weitere Bestellungen steht Ihnen unter der telefonischen Durchwahl 1295 ein Mitarbeiter des Küchenteams von 14.00 bis 18.30 Uhr gern zur Verfügung. Unser Speisen- und Getränkeangebot finden Sie auf der Rückseite dieses Flyers unter dem Punkt „Für eigene Kompositionen und den kleinen Hunger zwischendurch“.

Liebe Patientin, lieber Patient,

dank unserer hauseigenen Küche haben Sie die Möglichkeit, die Menüs des Wochenspeiseplans zu verändern oder Ihr ganz persönliches Menü zusammenzustellen. Selbstverständlich bereiten wir unsere Speisen mit frischen und regionalen Zutaten sowie Markenprodukten zu. Welche Speisen und Getränke wir anbieten, lesen Sie in dieser zusätzlichen Speisekarte.

Besprechen Sie Ihre Wünsche für den nächsten Tag einfach mit unserem Service-Personal direkt in Ihrem Zimmer. Bitte melden Sie uns mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten, damit unsere Küche ggf. ein geeignetes Essen zusammenstellen kann. Sämtliche Inhaltsstoffe sind in dieser Menükarte verzeichnet. Die Liste wurde von unserer Küchenleitung mit größter Sorgfalt erstellt, Änderungen und Irrtümer sind allerdings nicht ausgeschlossen. Bei Bedarf erkundigen Sie sich bitte.

Für Fragen und Anregungen steht Ihnen unsere Küchenleitung gern telefonisch unter der Durchwahl 5471 zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schnelle Genesung!

Sascha Nussel und Anke Heidekrüger
(Küchenleitung) und das Team der Zentralküche
am St. Bernward Krankenhaus



Parkmöglichkeiten

Rund um das BK-Gelände stehen Ihnen diverse Parkmöglichkeiten zur Verfügung: die Parkhäuser am Wall sowie der Außenstellplatz am Ende der Treibestraße. Bitte folgen Sie diesbezüglich der Beschilderung.

Patienten, die einen Sprechstunden-Termin im MVZ oder im St. Bernward Krankenhaus haben, parken in den Parkhäusern am Wall die ersten zwei Stunden kostenlos. Bitte lassen Sie sich hierzu an den jeweiligen Rezeptionen Ihr Parkticket freischalten.

Weitere kostenpflichtige Parkmöglichkeiten gibt es in der Tiefgarage der Andreaspassage (Kardinal-Bertram-Straße/Eckemekerstraße) und auf dem Parkplatz Kläperhagen (Nähe Kreuzkirche). Direkt vor dem Haus verkehrt die Buslinie 11 (Linientaxi) mit Anschluss in die Innenstadt und zum Hauptbahnhof.

St. Bernward Krankenhaus GmbH

Treibestraße 9, 31134 Hildesheim

Telefon 05121 90-0

Fax 05121 90-16 98

E-Mail info@bernward-khs.de

www.bernward-khs.de

Das St. Bernward
Krankenhaus gehört zum:



Akademisches
Lehrkrankenhaus der
Universität Göttingen

Menükarte für Wahlleistungs- patienten

- ➔ Speisen- und Getränkesortiment
unserer hauseigenen Küche
- ➔ Individuelle Menüauswahl



Dok.-Nr. BK-PH-20 | Stand: Dezember 2018 | Gestaltung: www.burk-art.de | Fotos: PhotonStock, YinYang / iStock

Frühstück – der gute Start in einen neuen Tag



Französisches Frühstück

2 knusprige Croissants (a,g)
Butter (g) und Konfitüre
Kaffee (21) und heiße Milch (g)

Süßes Frühstück

1 Hörnchen (a,c,f,g), 1 Brötchen (a)
Butter (g), Nutella® (f,g,h), Konfitüre, Honig
und 1 Schokoladenriegel*
Kakao (f,g)

American Breakfast

Rührei mit Speck und Sausages (kleine Würstchen) (c,2,3,8)
Weißbrot (a) und 1 Muffin (a,c,f,g,h)
Kaffee (21)

St. Bernward Frühstück

1 Brötchen (a), 1 Mehrkornbrötchen (a,f,g,s),
Butter (g), Konfitüre, 1 Ei (c), Wurst-Aufschnitt (2,3,8),
Käse und Frischkäse (g)
Kaffee (21)

Mittagessen – vielseitig, geschmackvoll, frisch

Die Mittagsmenüauswahl entnehmen Sie bitte der aktuellen Speisekarte. Selbstverständlich können Sie einzelne Komponenten davon ändern oder sich ein eigenes Menü zusammenstellen. Unser Angebot haben wir hier für Sie aufgelistet. Wenn Sie möchten, können Sie sich auch einen Salat oder ein Baguette aus unserem Abendmenü zum Mittagessen bestellen.

Menükomponenten

Hauptgericht

- Rindersteak oder Steak vom Schwein
- gedämpftes Lachsfilet (d) oder Bratfisch (a,d)
- Hähnchenvariationen (Brust/Keule)
- Rührei (c)
- paniertes Schweineschnitzel (a,c)
- Frikadelle (a,c,f,g,i,j)
- Bio-Bratling (a,c,g)

Soßen

- Tomatensoße, Braune Soße, Kräutersoße (a,g)
- Sauce Hollandaise (c,g,i)

Beilagen

- Salzkartoffeln, Kartoffelpüree (g)
- Nudeln (a,c,g)
- Reis
- Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Bohnen (g,i)

Nachspeisen

- Tagesdessert
- Fruchtquark (g,9)
- frisches Obst
- Kompott (3,9)
- Eis (g,1) (Sorte Schoko: f,g,1)
- Joghurt (g)
- fettarmer Fruchtjoghurt „leicht“ (g,9,11)
- Pudding (a,g)
- Kuchen, Kekse (a,c,f,g,h)
- Zwieback (a,c,f,g)

Abendessen – der appetitliche Ausklang des Tages

Bestellen Sie sich doch zum Abendessen einen leckeren, nährstoffreichen Salat.

Salate

Fitness-Salatteller

Frische Salate der Saison mit gekochtem Ei (c,i), dazu Thunfisch (d), Schinken- oder Putenstreifen (2,3,8)

Blattsalat-Teller (g,i,6)

Blattsalat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

Mozzarella (g)

mit frischen Tomaten (i)

Dressing

Essig-Öl-Dressing (j)
Knoblauch- oder Joghurdressing (c,g)
Balsamico-Dressing (1,3,5)

Baguettes

Genießen Sie die liebevoll angerichteten Baguettes unseres Kuchenteams. Die Baguettes werden frisch zubereitet und kalt serviert.

Baguette Nizza (a,c,d,g,j,2,10)

delikates Thunfisch-Baguette mit grünem Blattsalat und Käse
Auch als vegetarische Variante bestellbar.

Baguette Italia (a,c,j,1,2,3,10)

würziges Salami-Baguette

Baguette Rustika (a,c,j,2,8,10)

kräftiges Schinken-Baguette mit Ei

Baguette de Luxe (a,c,d,j,2,10)

mit geräuchertem Lachs und Ei

Für eigene Kompositionen und den kleinen Hunger zwischendurch

Brotwaren

Kerniges Vollkornbrot (a,f,g,s)
Dreikornbrot (a)
Graubrot (auch ohne Rinde) (a)
Weißbrot (a)
Semmel (a)
Knäckebrot (a,g,s)
Zwieback (a,c,f,g)
Vollkorntoast (a)
Reiscracker (s)

Brötchensorten

helles Brötchen (a)
Mehrkorn (a,f,g,s)
Roggen (a)
Käsebrötchen (a,g)
Hörnchen (a,c,f,g)
Croissant (a,g)
Rosinenbrötchen (a,c,f,g)

Gebäck

Kuchen, Kekse (a,c,f,g,h)

Beilagen

Butter (g)
Diät-/ Halbfettmargarine (1)
becel Diätmargarine® (1)
Quark, Kräuterquark (g)
Senf (j)
Mayonnaise (c,j,1,3)
Ketchup (i)

Süßer Aufstrich

Erdbeer-, Himbeer-,
Aprikosen-, Sauerkirsch-,
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre
Pflaumenmus
Rotes Johannisbeergelee
Honig
Zuckerrübensirup
Nutella® (f,g,h)

Frühstücksflocken

Müsli mit Frucht (a,e,f,g,h)
Cornflakes (a)
Kellogg's Smacks® (a)

Wurst/Käse

Mettwurst (1,2,3)
Schinken, roh oder gekocht (2,3,8)
Mortadella (2,3,8)
Streichmettwurst (j,2,3)
Leberwurst (2,3,8)
Teewurst (2,3,8)
gekochte Zwiebelmettwurst (2,3,4,8)
Knappwurst (a,j)
Putenaufschnitt (2,3,8)
Kräuterquark (g)
Butterkäse (g)
Kochkäse (g,1)
Camembert (g)
Harzer (g)
Philadelphia® (g)

Pflanzlicher Brotaufstrich

Le Parfait® (diverse Sorten:
Tomate, Mildfein, Champignon,
Kräuter, Zwiebel-Apfelschmalz –
vegan)

Fisch

Geräucherter Lachs (d)
Rollmops (d,j,3)
Fischkonserve
(d,j,4,9; Sorte Paprika: d,g,j,4,9)

Eier

Gekochtes Ei (c)
Rührei (c)
Rührei mit Schinken, mit Speck
oder mit Speck und Sausages
(c,2,3,8)

Getränke

Diverse Kaffee- und Teesorten
nach Wunsch (21)
Cappuccino (g,21)
Caro® Landkaffee (a,g)
Kakao heiß und kalt (f,g)
Milch heiß und kalt (g)
Diverse Säfte nach Wunsch
(Gemüse-, Sauerkroutsaft und
Bananennektar enthalten 3)
Mineralwasser
(naturell, medium, classic)
Coca Cola® (1,21)
Coca Cola light® (1,9,11,21)
Fanta (1,3)
Sprite
Vitamalz® (a,1)
Krombacher® Bier, alkoholfrei (a)
Erdinger® Weißbier, alkoholfrei (a)
Deit kalorienarme Limonade® (9,11)
Sport aktiv (isotonisch) (3,10)

Suppen

Brühe mit Einlage (a,c,i)
Legierte Suppe/Cremesuppe (a,g,i)
Grießbrei (a,g,9)
Milchreis, Milchsuppe (g,9)
Fruchtkaltschale

Milchdrinks

Erdbeer-, Vanille-, Schokoladen-
oder Bananengeschmack (g)

Kleiner Hunger

Frikadelle (a,c,j)
Würstchen (2,3)
Kartoffelsalat (c,g,i,j)
Rührei mit Würstchen
und/oder Schinken (c,2,3,8)
Toast „Hawaii“ (Weißbrot,
gek. Schinken, Ananasscheibe,
Käse) (a,c,g,j,2,3,10)
Toast „Melba“ (Weißbrot,
gek. Schinken, Pfirsichhälfte, Käse)
(a,c,g,j,2,3,10)

Erfrischendes

frisches Obst
Kompott (3,9)
Frucht-, Naturjoghurt (g)
fettarmer Fruchtjoghurt
„leicht“ (g,10,11)
Trinkjoghurt (g)
Buttermilch (g)
Rote Grütze (g,9)
Quarkspeise (g,9)
Pudding
(Vanille, Schoko, Grieß) (a,g,1)
Milch-, Fruchtis
(g,1; Sorte Schoko: f,g,1)