

Krankenhaus Saarlouis vom DRK



DIE SPEISEKARTE



Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

wir freuen uns, Ihnen im Rahmen unseres Wahlleistungsangebotes eine vielfältige kulinarische Menüauswahl anzubieten. Das Küchenteam im DRK Krankenhaus Saarlouis erhebt den Anspruch, dass Sie sich durch unser vielseitiges Speisenangebot besonders wohlfühlen. Gerne nimmt unsere Menüassistentin Ihre Wünsche für den jeweils nächsten Tag entgegen. Wir servieren Ihnen das Frühstück, Mittagessen oder Abendessen auf Ihr Zimmer. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, gute Besserung und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Küchenteam – DRK Krankenhaus Saarlouis

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung finden Sie am Stationsempfang.
Gerne können Sie sich auch durch die Küchenleitung beraten lassen.





Frühstück

Wählen Sie bitte aus unserem Frühstücksangebot aus:

Sie haben die Möglichkeit, einzelne Komponenten in der von Ihnen gewünschten Menge zu wählen.

Unsere Serviceassistentin nimmt Ihre Bestellungen sehr gerne persönlich entgegen.

Brot und Brötchen (Regionale Traditionsbäckerei)

- Helles Weizenbrötchen
- Roggenbrötchen
- Kürbiskernbrötchen
- Sesambrotchen
- Rosinenbrötchen
- Weißbrot
- Vollkornbrot
- Graubrot
- Leinsamenbrot
- Croissant
- Knäckebrot (Wasa)
- Zwieback (Brandt)

Zusatzangebot

- Müsli (Kellogg's)
- Gurken-/Tomatenrohkost mit frischen Kräutern
- Kräuterquark
- Brunch Brotaufstrich
- Konfitüren in verschiedenen Fruchtrichtungen:
- Aprikose, Erdbeere, Kirsch, Himbeere (Schwartau)
- Bienenhonig (Langnese)
- Nutella

Zwischenmahlzeit

- Kleiner Obstteller mit Früchten der Saison
- Cremiger Joghurt mit frischen Früchten der Saison (Zott)
- Naturjoghurt (Ehrmann)
- Grießbrei

Brotbelag

- Frischwurstaufschnitt verschiedene Sorten (Albus)
- Pastetenaufschnitt verschiedene Sorten (Albus)
- Italienische Salami
- Geflügel Salami (Albus)
- Original Schwarzwälder Schinken (Wein)
- Parmaschinken
- Gekochter Schinken (Albus)
- Butterkäse (Grünländer)
- Edamer Schnittkäse (Grünländer)
- Gouda (Grünländer)
- Philadelphia Käse (Kraft)
- Tilsiter (Grünländer)
- Géramont in Scheiben
- Camembert (Coeur de Lion)
- Räucherlachs

Aus der Pfanne

Rührei (2 Eier)

- natur
- mit gekochtem Schinken

Streichfette

- Butter in 10g Portionen (Meggle)
- Margarine in 10g Portionen (Becel)





Mittagessen

- Menü 1** Lammkeulenbraten „Provençale“ ^{K M (g, l, m)}
mit Ratatouillegemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln
537,1 kcal, 32,8 g E, 28,7 g F, 32,8 g KH, 2,8 BE
- Menü 2** Zarter Sauerbraten vom Rind ^{R (c, g, l)}
in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße
523,6 kcal, 30,8 g E, 22,0 g F, 48,4 g KH, 4,0 BE
- Menü 3** Klassischer Kalbstafelspitz ^{③ ⑤ R M (g, l, o)}
Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch, dazu Rösti-Ecken
569,4 kcal, 31,2 g E, 31,2 g F, 39,0 g KH, 3,3 BE
- Menü 4** Indisches Curryhuhn ^{G M (g)}
mit Grillgemüse und Basmati-Reis
563,2 kcal, 26,4 g E, 26,4 g F, 52,8 g KH, 4,4 BE
- Menü 5** Omelettrolle mit Spinatfüllung ^{V M (c, f, g, l)}
auf Rahmgemüse, Salzkartoffeln
420,8 kcal, 17,0 g E, 21,3 g F, 38,3 g KH, 3,2 BE

Vorspeisen

- Tagessuppe
- Kleiner Salatteller

Die Deklaration der Zusatzstoffe und enthaltenen Allergenen entnehmen Sie bitte der Rückseite.



Menü 6 Pilze à la Crème ^{V M W (a1, c, g, l)}

sahniges Pilzragout, Gemüseplatte und Serviettenknödel
368,0 kcal, 8,0 g E, 24,0 g F, 28,0 g KH, 2,3 BE

Menü 7 Vegetarischer Pastateller ^{V K M W (a1, c, g, l, m)}

geschnittene Gemüsemaultaschen in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in feiner Sahnesoße und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto
668,0 kcal, 16,0 g E, 28,0 g F, 84,0 g KH, 7,0 BE

Menü 8 Alaska-Seelachsroulade ^{M W F (a1, d, g)}

mit Tomaten-Mozzarellafüllung, in Sahnesoße mit Zucchini und Auberginen verfeinert, dazu Kartoffelpüree
496,8 kcal, 27,6 g E, 27,6 g F, 32,2 g KH, 2,7 BE

Menü 9 Medaillons vom Schwein ^{⑦ S M W (a1,c, g, l, m, n)}

in Sahnesoße, mit Pilzen garniert, Zucchinischeiben, Romanobohnen und Paprikawürfel, dazu Spätzle
541,2 kcal, 36,9 g E, 24,6 g F, 41,0 g KH, 3,4 BE

Menü 10 Feiner Fischteller ^{M W F (a1, b, c, d, g, l, m)}

Wildlachsfilet, Limanda-Röllchen und Riesengarnele in feiner Sahnesoße, dazu Grillgemüse mit Kräuter-dip und Bandnudeln
490,0 kcal, 38,5 g E, 21,0 g F, 35,0 g KH, 2,9 BE

Nachtisch

- Frischer Obstsalat
- Minus L, Pudding + Sahne
- Minus L, Fruchtyoghurt Lactosefrei
- Vanilledessert mit Kirschen (Dr. Oetker/Lukull)
- Rote Grütze mit Vanillesauce (Dr. Oetker/Lukull)
- Schokoladenpudding mit Sahne (Dr. Oetker)

Kuchen/Torte

- Blechkuchen (Pfalzgraf)
- Berliner (Schöller oder Baker & Baker)
- Donuts (Schöller oder Baker & Baker)
- Sahnetorte (Pfalzgraf oder Coppentrath & Wiese)
- Kaffeekekse (Bahlsen)



Abendessen

Auch das Abendessen können Sie sich individuell zusammenstellen.

Brotauswahl (Regionale Bäckerei)

Graubrot, Vollkornbrot, Kürbiskernbrot, Leinsamenbrot, Knäckebrot

Streichfett

Markenbutter oder Becel

Brotaufstriche

Konfitüren und Pflaumenmus (Schwartau), Honig, Nutella, Kräuterquark

Aufschnitt ¹⁾ wie zum Beispiel:

Roher und gekochter Schinken, Bratenaufschnitt, Frischwurstaufschnitt, Geflügelwurst, Salami, Streichwurst

Käseaufschnitt

Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen, Brie, Camembert, Kräuterkäse
Im Angebot sind verschiedene Frischkäse und Schmelzkäsesorten.

Diverses

Obst, Fruchtjoghurt, Kompott
Großer Salatteller mit verschiedenen frischen Blattsalaten und Beilagen wie Gebratene Putenbruststreifen, Käse oder Schinkenstreifen
Salatsaucen nach Wahl

Fischauswahl

Lachs, Forellenfilets



1) Produkte analog der Frühstückskarte



Getränke

Warme Getränke

- Kaffee
- Kakao

Tee (Meißner)

- Klassik schwarz
- Earl Grey
- Grün
- Kamille
- Früchte
- 6 Kräuter

Zum Getränk:

Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne

Kalte Getränke

- Milch
- Kakao
- Bio Smoothies (Vaihinger)
- Obst- und Gemüsesäfte (Vaihinger)



Krankenhaus
Saarlouis vom DRK



Vaubanstraße 25
66740 Saarlouis
Tel.: 06831 171-0
Fax: 06831 171-352



www.drk-kliniken-saar.de

Deklaration: ③ mit Antioxidationsmittel, ⑤ geschwefelt, ⑦ mit Nitritpökelsalz, F = enthält Fisch, G = enthält Geflügel, K = würzige Knoblauchnote, M = enthält Laktose, R = enthält Rindfleisch, S = enthält Schweinefleisch, V = Vegetarisches Menü, W = enthält Gluten
a1) enthält Weizen, b) enthält Krebstiere, c) enthält (Hühner-)Ei, d) enthält Fisch, f) enthält Sojabohnen, g) enthält Milch und Milchprodukte, l) enthält Sellerie, m) enthält Senf, n) enthält Sesam, o) enthält Sulfit/Schwefeldioxid

kcal - Kilokalorien, E - Eiweiß, F - Fett, KH - Kohlenhydrate, BE - Broteinheit

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Änderungen behalten wir uns vor.