



Sozialstiftung Bamberg
Klinikum Bamberg



Tagesmenüs

für unsere Wahlleistungspatienten

KOMFORT & KOMFORTPLUS

sozialstiftung-bamberg.de

Liebe WahlleistungspatientInnen,

auf unserer Wahlleistungsebene möchten wir Sie auch kulinarisch verwöhnen.

Zum Frühstück und zum Abendessen haben wir unser mobiles Buffet für Sie vorbereitet. Für das Mittagessen werden Sie täglich zwischen 8:00 – 9:30 Uhr von unseren hauswirtschaftlichen MitarbeiterInnen besucht, die Ihre Speisenwünsche für den heutigen Tag aufnehmen.

Mit unseren regionalen Lieferanten haben wir für Sie ein exklusives Sortiment zusammengestellt. Bitte suchen Sie sich in Ruhe Ihr Lieblingsgericht aus und teilen Sie uns Ihren Speisenwunsch für das heutige Mittagessen mit.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Team Speisenversorgung



Sonderkost wird Ihnen von Ihrem Arzt verordnet.



Frühstück

BITTE WÄHLEN SIE:

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Wiener Melange, Milchkaffee, Cappuccino, Pfefferminztee, Schwarztee, Kräutertee, Kamillentee, Fencheltee, Früchtetee, Malventee, Hagebuttentee
Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff und Zitrone

BROT | BRÖTCHEN

Kaiserbrötchen, Mehrkornbrötchen, Landbrot, Vollkornbrot, WASA Knäckebrot, Weißbrot, Sechskornbrot

BACKWAREN

Bamberger Hörnchen, Laugenbrezel

AUFSTRICH UND BELAG

Nutella, Honig, regionale Konfitüre, kalorienreduzierte Marmelade, Paladin Frühstücksquark natur, Paladin Kräuterquark, pflanzlicher Aufstrich, Schnittkäse, Philadelphia Frischkäse, Schmelzkäse, Frischwurst, gekochter Schinken, Salami, Streichwurst fettarm



Frühstück

BITTE WÄHLEN SIE:

STREICHFETTE

Butter, Halbfettmargarine

SNACKS

Obstsalat, Saft, Danone Fruchtjoghurt, Müller Buttermilchjoghurt, Müller Knusperjoghurt

ZWISCHENMAHLZEIT – VORMITTAG

Danone Fruchtjoghurt, frisches Obst, Müller Buttermilchjoghurt

Hinweis: Allergene sind auf Rückfrage bei den Mitarbeitern der Hauswirtschaft einzusehen.



Mittagessen

PREMIUM-MITTAGSMENÜ

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Gartensalat^{2, 4, i, g, c, j}

oder

Kürbissuppe, Grießnockerlsuppe^{a, a1, c}

Klare Hühnersuppe mit Nudeln^{a, a1, c}

Bio Kartoffelcremesuppe^{g, i}

Bio Tomatensuppe mit Einlage^{a, a1, g}

oder

Thunfischsalat^{2, d, c, j, i, g} mit Weißbrot^{a, a1}

oder

Geflügelsalat^{c, i, j} mit Weißbrot^{a, a1}

oder

Wacholderschinken^{2, 3, 5} und Melone mit
Weißbrot^{a, a1}

und

Kleiner grüner Salat^{g, j}

Sonderkost wird Ihnen von Ihrem Arzt verordnet.



Mittagessen

PREMIUM-MITTAGSMENÜ

HAUPTGERICHTE | VOLLKOST

Rinderroulade^{j, 2, 5}

mit Speck- und Zwiebelfüllung, in delikater Soße mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

Stroganoff-Topf^{g, i}

geschnetzeltes Rindfleisch mit Champignons und Gurkenscheiben in Rahmsauce, dazu Spätzle-Nudeln^{a, a1, c} und Erbsen „naturell“

Klassischer Tafelspitz^{g, i}

Krenfleisch in Meerrettichsoße, dazu Kartoffelrösti und Brokkoliröschen „naturell“

Schweineschnitzel, paniert^{a, a1, c}

mit gebackenen Kräuterkartoffeln^{a, a1, c, g} und Erbsen „naturell“ (wahlweise mit Champignonrahmsauce^{a, a1, g, i})

Schweinebraten^{g, i, j, 2, 5}

gegrillter Schweinenacken in einer herzhaften Soße mit Speck und gemischten Pilzen, dazu Kartoffelbällchen und Apfelrotkohl



Mittagessen

PREMIUM-MITTAGSMENÜ

Hähnchenbrust „Crema di Balsamico“ⁱ
in feiner Soße, dazu Bandnudeln^{a, a1, c} und mediterranes Grillgemüse aus Cherrytomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen mit Olivenöl abgeschmeckt

Hähnchenbrust mit Blattspinat-Füllung^g
in Rahmsoße, dazu Reis-Wildreismischung und Karottengemüse „naturell“

Schellfisch^{d, g, i}
in einer cremigen Sahnesoße, dazu Reis-Wildreismischung und Karottengemüse „naturell“

Indisches Curryhuhn
Hähnchenbruststreifen mit Paprika-, Zucchini- und Auberginenwürfeln in feiner Currysoße mit Kokosnussmilch, dazu Reis-Wildreismischung

Filettöpfchen^{g, i}
Schweinefilet und Hähnchenbrustfiletstücke in einer Rahmbratensoße, dazu Spätzle-Nudeln^{a, a1, c} und grüne Bohnen „naturell“



Mittagessen

PREMIUM-MITTAGSMENÜ

HAUPTGERICHTE | LEICHTE VOLLKOST

Kalbsbratenⁱ

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse „naturell“

Schweinelendchen^{a, a1, g, i, j, n}

in delikater Soße, dazu Spätzle-Nudeln^{a, a1, c} und Brokkoliröschen „naturell“

Wildlachs à la Florentin^{d, g}

in Rahmspinatsoße, dazu Spaghetti^{a, a1} und Karottengemüse „naturell“

Alaska-Seelachsroulade^{a, a1, d, g}

mit einer Tomaten-Mozzarellafüllung, in einer Sahnesoße mit Zucchini und Auberginen, dazu Kartoffelpüree^g und Blumenkohl-Brokkoligemüse „naturell“



Mittagessen

PREMIUM-MITTAGSMENÜ

HAUPTGERICHTE | VEGETARISCH

Kartoffelrösti „Gärtnerinnen-Art“ ^{a, a1, c, g, i}

dazu mediterranes Grillgemüse aus Cherrytomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen mit Olivenöl abgeschmeckt

Mini-Spinat-Soufflés ^{a, a1, c, g}

dazu helle Soße ^g und mediterranes Grillgemüse aus Cherrytomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen mit Olivenöl abgeschmeckt

Vegetarisches Chili

mit Kidney-Bohnen, Paprika, Tomaten, Mais und weißen Bohnen, dazu Reis-Wildreismischung

Falafel-Bällchen ^{a, a1}

Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomatensoße ⁱ und Gemüsereis

Bio Gemüseburger ^{a, a1, a4, g}

Gemüsepatty aus Karotten, Mais, Paprika und Erbsen, dazu gebackene Kräuterkartoffeln und Blattspinat ^{a, a1, g}



Mittagessen

PREMIUM-MITTAGSMENÜ

HAUPTGERICHTE | SÜSS-SPEISEN

Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g}

ohne Rosinen, mit warmen Zwetschgenkompott

Apfelküchle ^{a, a1, g}

Apfelringe im Backteig mit Vanillesoße ^g

Vollkorn-Pfannkuchen ^{a, a1, c, g}

gefüllt mit roter Grütze, dazu Vanillesoße ^g oder warmes Zwetschgenkompott



Desserts

NACHSPEISE

Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1, g}

oder Obstsalat ³

oder Sahneschnitte ^{c, g, a, a1}

oder Brombeerquark ^g

oder Milchreis ^{g, c}

Kaffee

KAFFEE & KUCHEN

ZWISCHENMAHLZEIT – NACHMITTAG

Täglich servieren wir Ihnen ein Stück Kuchen.

Als Diabetiker halten Sie bitte Rücksprache mit unseren Pflegefachkräften.

Dazu wählen Sie bitte:

Kaffee, Cappuccino, Wiener Melange, Milchkaffee, Schwarztee, Früchtetee, Fencheltee, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Malventee, Hagebuttentee, heiße Schokolade



Abendessen

BITTE WÄHLEN SIE:

Käseauswahl mit Trauben ^{g, a, c, 2}

Räucherfisch ^{d, j, 2} mit Meerrettich ^{g, 2, 6}

Tomate-Mozzarella ^{g, 3},
Balsamico-Olivenöl-Dressing ^{6, 1}

Mediterrane Platte mit Wacholderschinken,
Salami ^{j, 1, 2, 5, 3, 8}, Oliven ^{3, 7} & Cocktailtomate

Gemischte Platte mit regionaler Wurst und
Käse ^{g, h, h7, i, 3, 1, 5}

Zusatzstoffe:

- 1 – mit Farbstoff
- 2 – mit Konservierungsstoff
- 3 – mit Antioxidantien
- 4 – mit Süßungsmittel
- 5 – mit Nitrat
- 6 – geschwefelt
- 7 – geschwärzt
- 8 – mit Geschmacksverstärker

Allergene:

- a – enthält Gluten
- a1 – enthält Weizen
- a4 – enthält Hafer
- c – enthält (Hühner-) Ei
- d – enthält Fisch
- g – enthält Milch/
Milchprodukte
- h – enthält Nüsse
- h7 – enthält Pistazien
- i – enthält Sellerie
- j – enthält Senf
- n – enthält Sesam



Abendessen

BITTE WÄHLEN SIE:

BROT

Landbrot, Vollkornbrot, Knäckebrot, Weißbrot, Sechskornbrot

BACKWAREN

Laugenbrezel

STREICHFETTE

Butter oder Halbfettmargarine

GETRÄNKE

Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Fencheltee, Schwarztee, Früchtetee, Malventee, Hagebuttentee

SNACKS

frisches Obst, Gewürzgurke, Salzsticks, Schokoriegel



„Guten Appetit“

Klinikum Bamberg

Buger Straße 80 | 96049 Bamberg

☎ 0951 503-0

✉ info@sozialstiftung-bamberg.de

🌐 sozialstiftung-bamberg.de