



Dessert

Dessert 1
Mohnmousse
 mit fruchtig-süßer Erdbeersoße und Schokoladencrumble ^{A, a1, C, G, 3}

Dessert 2
Klassische Grießflammerie *
 mit Grand Marnier, Blaubeerragout und karamellisierten Kürbiskernen ^{A, a1, C, G, 1}
 * Hinweis: enthält Alkohol

Dessert 3
Butterkeks-Schmand-Schnitte
 Schmandcreme auf Knusper-Butterkeks-Boden mit Erdbeer-Himbeer-Spiegel ^{A, a1, a3, C, G, H, h1, h2, F}

Legende

Buchstabenschlüssel für Allergenkennzeichnung

- A) glutenhaltig
 a1 = Weizen
 a2 = Roggen
 a3 = Gerste
 a4 = Hafer
 a5 = Dinkel
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch,
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch
- H) enthält Schalenfrüchte
 h1 = Mandeln
 h2 = Haselnüsse
 h3 = Walnüsse
 h4 = Cashewkerne
 h5 = Pecanuss
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere

Zifferschlüssel der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig

Erklärung: Beispiel
 glutenhaltig mit Weizen = Aa1
 glutenhaltig mit Roggen und Dinkel = Aa2a5



Ernährungsberatung

Haben Sie Fragen zur Diät oder grundsätzlich zur richtigen und ausgewogenen Ernährung? Kompetente Ansprechpartnerinnen sind unsere Diätassistentinnen. Sie geben Ihnen gerne Auskunft und stehen für ein beratendes Gespräch jederzeit zur Verfügung – ein Anruf genügt. Kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal für einen Termin. Wir werden Ihre Fragen möglichst zeitnah beantworten.

Patienten-Lounge

Besuchen Sie unsere Patienten-Lounge. Es erwarten Sie verschiedene Kaffeespezialitäten sowie ein Angebot an Obst und kleinen Snacks. Kaltgetränke stehen Ihnen zusätzlich in Ihrer Minibar zur Verfügung.

Kontakt

Katholisches Krankenhaus „St. Johann Nepomuk“ Erfurt
 Haarbergstraße 72, 99097 Erfurt
 Telefon: 0361 654-0, E-Mail: kontakte@kkh-erfurt.de
www.kkh-erfurt.de

SATZ & LAYOUT: DRUCKEREI SCHÖPFEL GMBH | FOTOS: KKE | 2023



Katholisches Krankenhaus
St. Johann Nepomuk
 Erfurt

Unsere Komfortstation- Speisekarte Mittagessen



Wir wünschen einen guten Appetit!

Sehr geehrte Patientin,
sehr geehrter Patient, verehrte Gäste,

Ihr Aufenthalt in unserem Krankenhaus dient einem Ziel: Ihrer Genesung. Dieses Ziel möchten wir mit einer ausgewogenen Ernährung unterstützen und Sie dabei begleiten.

Neben der medizinischen Behandlung und pflegerischen Betreuung sowie den räumlichen Gegebenheiten leistet das Essen einen wesentlichen Beitrag zu Ihrem Wohlbefinden.

Wenn Ihr behandelnder Arzt keine spezielle Diät verordnet hat, können Sie täglich aus fünf verschiedenen Gerichten und unterschiedlichen Vor- und Nachspeisen wählen. Auch beim Frühstück und Abendessen haben Sie verschiedene Komponenten zur freien Auswahl.

Patientinnen und Patienten, denen eine spezielle Diät verordnet wurde, werden durch unsere Servicekräfte oder unsere Diätassistentinnen beraten.

Es stehen folgende Kostformen zur Verfügung:

- Vollkost
- leichte Vollkost
- vegetarische Kost
- Diäten gemäß Deutscher Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM)

Teilen Sie unserem Servicepersonal einfach Ihre Wünsche mit. Für Fragen und Wünsche steht Ihnen unsere Küche jederzeit gern zur Verfügung. Sollte es Anlass zur Kritik geben, zögern Sie nicht uns darüber zu informieren. So haben wir die Chance Ihren Ansprüchen voll und ganz gerecht zu werden und zu Ihrer Zufriedenheit beizutragen.

Unsere Servicekraft erreichen Sie unter der Telefonnummer 0361 654-2404.

Guten Appetit und baldige Genesung wünscht Ihnen
Ihr Küchenteam.



Mittagessen

Komfort à la carte

Vorspeise

Vorspeise 1

Kleiner Vorspeisensalat

mit Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Tomate, Friséesalat und Joghurt-Dressing^{G, 3}

Vorspeise 2

Anti Pasti

gegrilltes Gemüse aus Paprika, Champignons, Zucchini und getrockneten Tomaten in Rapsöl

Vorspeise 3

Garnelensalat

nach mediterraner Art auf Basilikumousse, mit Frischkäse und Tomaten^{D, B, G}

Hauptgang

à la carte

Gericht 1

Bunter Salatteller

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen oder gebratenen Sojacuts, Joghurt-, Kräuter- oder Frenchdressing^{F, G, 3}

985 kJ | 234 kc | Fett 5,7 g • davon ges. Fettsäuren 1,1 g | KH 14,8 g • davon Zucker 8,9 g | Eiweiß 30,6 g | Salz 1,62 g

Gericht 2

Edel Pasta

mit grünem Pesto, Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesan^{A, a1, C, G}

1554 kJ | 371 kc | Fett 7,4 g • davon ges. Fettsäuren 1,1 g | KH 60,2 g • davon Zucker 0,4 g | Eiweiß 14,7 g | Salz 1,30 g

Gericht 3

Schweinebäckchen

in eigener Jus geschmort an Ratatouille mit Kartoffelgratin^{A, a1, G, C, I, J}

2603 kJ | 620 kc | Fett 44,1 g • davon ges. Fettsäuren 18,6 g | KH 23,3 g • davon Zucker 11,4 g | Eiweiß 32,6 g | Salz 7,51 g

Gericht 4

Vegetarische Maultaschen

mit Gartengemüse und Petersilienbutter, dazu Bechamelsoße^{A, a1, C, G, I, F}

1013 kJ | 242 kc | Fett 11,7 g • davon ges. Fettsäuren 2,6 g | KH 26,4 g • davon Zucker 4,2 g | Eiweiß 7,7 g | Salz 2,01 g



täglich wechselnd

Montag: Hähnchengeschnetzeltes „Asia Style“ mit Sesam, Mango, Shiitakes, Kokosmilch, Sojabohnen, Mungobohnen und Langkornreis, saftig gegart^{G, E, K, F}

2164 kJ | 515 kc | Fett 17,0 g • davon ges. Fettsäuren 5,0 g | KH 61,1 g • davon Zucker 13,6 g | Eiweiß 28,8 g | Salz 3,88 g

Dienstag: Lammragout „Arabian Style“

in Kichererbsen, schwarzen Bohnen, Paprika, Süßkartoffeln, Knoblauch-Feigen-Sauce und Schupfnudeln gebraten^{A, a1, H, h1}

2564 kJ | 612 kc | Fett 13,4 g • davon ges. Fettsäuren 23,9 g | KH 62,9 g • davon Zucker 12,0 g | Eiweiß 35,1 g | Salz 4,99 g

Mittwoch: Schollenfilet knusprig paniert

mit Dijon-Senf vorgebacken, dazu mit Ricotta gefüllte Gnocchi und Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Basilikum und Oregano fein abgeschmeckt^{A, a1, D, G, J, 2}

2497 kJ | 595 kc | Fett 20,1 g • davon ges. Fettsäuren 4,4 g | KH 76,9 g • davon Zucker 12,2 g | Eiweiß 24,4 g | Salz 4,37 g

Donnerstag: Käsespätzle

verfeinert mit Gouda und Sahne, dazu Walnuss-Kerbel-Pesto^{A, a1, a5, C, G, H, h1, h3}

5159 kJ | 1232 kc | Fett 107,2 g • davon ges. Fettsäuren 33,8 g | KH 41,7 g • davon Zucker 7,1 g | Eiweiß 28,2 g | Salz 4,82 g

Freitag: Gegrilltes Lachsfilet

mit Blattspinat, Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter, dazu Langkorn-Wildreis-Mischung^{D, G}

2085 kJ | 497 kc | Fett 23,7 g • davon ges. Fettsäuren 9,7 g | KH 43,4 g • davon Zucker 1,5 g | Eiweiß 27,4 g | Salz 2,22 g

Samstag: Apfel-Zwiebel-Bratwurst vom Thüringer Duroc mit Sauerkraut und Kartoffelpüree^{A, a1, G, 3, 10}

2115 kJ | 508 kc | Fett 30,5 g • davon ges. Fettsäuren 12,2 g | KH 33,1 g • davon Zucker 17,1 g | Eiweiß 22,6 g | Salz 6,54 g

Sonntag: Geschmorte Rinderroulade

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce, dazu Apfelrotkohl^{A, a1, J, 3}

1258 kJ | 300 kc | Fett 12,0 g • davon ges. Fettsäuren 4,0 g | KH 18,4 g • davon Zucker 10,5 g | Eiweiß 27,8 g | Salz 5,10 g