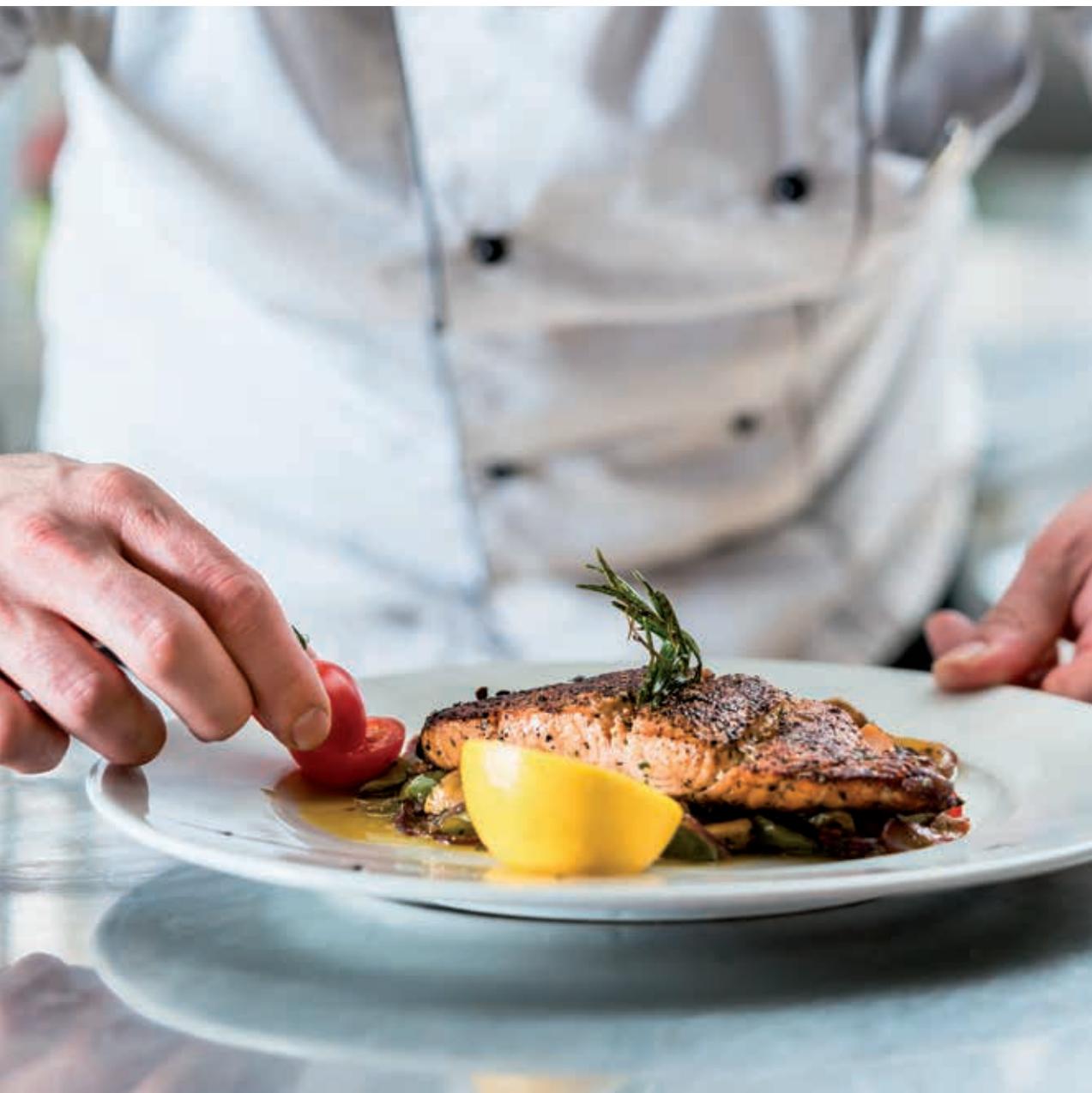


# DRK Krankenhaus Alzey



**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 Alzey 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 Alzey**

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





## Frühstück

### Brot und Brötchen (Regionale Traditionsbäckerei)

- Kaiserbrötchen
- Vollkornbrötchen
- Roggenbrötchen (Schölller)
- Buttercroissant
- Rosinenbrötchen
- Roggenmischbrot
- Weißbrot
- Leinsamenbrot
- Vollkornbrot
- Kürbiskernkarottenbrot)
- Dinkelvollkornbrot
- Knäckebrot (Wasa)
- Zwieback (Brandt)

Unsere Backwaren beziehen wir von der Binger Traditionsbäckerei Lünig. Die Backwaren der Firma Schölller backen wir für Sie frisch auf.

### Zusatzangebot/Süße und Salzige Snacks

- Kompott
- Müsli (Kellogg's)
- Naturjoghurt (Ehrmann)
- Fruchtyoghurt (Zott)
- Kleine Obstschale mit Früchten der Saison
- Gurken-/Tomatenrohkost mit Kräutern garniert
- Pudding
- Grießbrei
- Chips
- Salzgebäck
- Müsliriegel

\*Wir beziehen unsere Konfitüren aus der Faller Konfitürenmanufaktur im Schwarzwald.

### Brotbelag

- Puten-Paprika-Aufschnitt
- Puten-Bierschinken
- Puten-Salami
- Bierschinken
- Gekochter Hinterschinken
- Original Schwarzwälder Schinken (Wein)
- Butterkäse (Bergbauern)
- Emmentaler (Bergbauern)
- Leerdamer ®
- Fol Epi Scheiben
- Geramont Scheiben
- Camenbert (Coeur de Lion)

### Brotaufstriche

- Konfitüren und kalorienreduzierte Konfitüren:\* Erdbeere, Sauerkirsche, Aprikose, Himbeere, Zwetschge
- Honig (Fairtrade von der Firma Breitsamer)
- Nuss-Nugat (Nutella)
- Sahnequark natur
- Quark mit Kräutern
- Philadelphia (Kraft)
- Teewurst (Quint)

### Eiergerichte

Rührei (2 Eier)

- natur
  - mit gekochtem Schinken
- Hartgekochtes Ei (Freilandhaltung)

### Streichfette

- Butter in 10g und 20g Portionen (Meggle)
- Margarine in 10g und 20g Portionen (Becel)





## Mittagessen

- Menü 1**    **Großer bunter Salat** <sup>Ⓜ</sup> (a, c, g, i)  
knackig frische Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Joghurt-Kräuter-Dressing (hauseigene Rezeptur), dazu ein Vollkornbrötchen (a, f)
- Menü 2**    **Bunte Gemüseplatte** <sup>V K W</sup> (a1, g)  
mit Blumenkohl, Broccoli, Fingermöhren, Auberginen, Zucchini und Rahmkartoffeln  
249,4 kcal, 8,6 g E, 8,6 g F, 30,1 g KH, 2,5 BE
- Menü 3**    **Pilze à la Crème** <sup>V M W</sup> (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 4**    **Vegetarischer Pastateller** <sup>V K M W</sup> (a1, c, g, l, m)  
geschnittene Gemüseaultaschen 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 5**    **Indisches Curryhuhn** <sup>G M</sup> (g)  
mit Grillgemüse und Basmati-Reis  
563,2 kcal, 26,4 g E, 26,4 g F, 52,8 g KH, 4,4 BE

## Vorspeisen

- Suppe des Tages (siehe Wochenspeiseplan)
- Tomaten-Cremesuppe (g, i)
- Kleiner Salatteller (c, g, i, j)

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



- Menü 6**     **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 7**     **Zarter Sauerbraten vom Rind** R (c, g, l)  
in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße  
466,4 kcal, 30,8 g E, 17,69 g F, 44 g KH, 3,7 BE
- Menü 8**     **Klassischer Kalbstafelspitz** ③ ⑤ R M (g, l, o)  
Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch, dazu Rösti-Ecken  
537,1 kcal, 36,9 g E, 28,7 g F, 36,9 g KH, 3,1 BE
- Menü 9**     **Lammbraten in feiner Soße** W (a1, l)  
mit Zucchini-Tomatengemüse und Polenta-Gnocchi  
434,6 kcal, 32,8 g E, 16,4 g F, 36,9 g KH, 3,1 BE
- Menü 10**    **Wildlachs „Florentin“** F M W (a1, d, g)  
in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert  
482,6 kcal, 30,4 g E, 19,0 g F, 45,6 g KH, 3,8 BE
- Menü 11**    **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

- Dessert des Tages
- Frischobst
- Frischer Obstsalat der Saison
- Vanilledessert mit Kirschen (Dr. Oetker/Lukull)
- Rote Grütze mit Vanillesoße (Dr. Oetker/Lukull)
- Schokoladenpudding mit Sahne (Dr. Oetker)

## Kuchen/Torte

- Donut (Schöller)
- Schokomuffin (Schöller)
- Kuchenschnitte (Bäckerei Lüning)
- Sahnetorte (Schöller)
- Kaffeekekse (Bahlsen)



# Abendessen

Auch das Abendessen können Sie sich individuell zusammenstellen.

## Brotauswahl (Regionale Traditionsbäckerei)

- Roggenmischbrot
- Weißbrot
- Leinsamenbrot
- Vollkornbrot
- Kürbiskernkarottenbrot
- Dinkelvollkornbrot
- Roggenbrötchen(Schöller)
- Knäckebrot (Wasa)
- Zwieback (Brandt)

## Streichfette

- Butter in 10g und 20g Portionen (Meggle)
- Margarine in 10g und 20g Portionen (Becel)

## Brotaufstriche

- Konfitüre und kalorienreduzierte Konfitüre Erdbeere, Sauerkirsche, Aprikose, Himbeere, Zwetschge
- Honig (Fairtrade von der Firma Breitsamer)
- Nuss-Nugat (Nutella)
- Sahnequark natur
- Quark mit Kräutern
- Philadelphia (Kraft)
- Schmelzkäse Kräuter (Bayerngold)
- Diverse Frischkäsesorten (Bresso)
- Teewurst (Quint)
- Leberwurst (Quint)

## Brotbelag

- Puten-Bierschinken
- Puten-Salami
- Fleischwurst
- Bierschinken
- Fleischkäseaufschnitt (VLG)
- Bratenaufschnitt (VLG)
- Gekochter Hinterschinken
- Original Schwarzwälder Schinken (Wein)
- Leerdamer ®
- Butterkäse (Bergbauern)
- Emmentaler (Bergbauern)
- Geramont Scheiben
- Camembert (Coeur de Lion)
- Rauchkäse

## Zusatzangebot

- Senf-, Ketchupportion
- Naturjoghurt (Ehrmann)
- Fruchtjoghurt (Zott)
- Obst der Saison
- Abendbeilage laut Speiseplan
- Kleiner Salatteller
- Salatteller mit Käse- und Schinkenstreifen
- Gekochtes Ei garniert
- Fischkonserve (Rügenkrone)
- Pudding
- Grießbrei



# Getränke

## Warme Getränke

Wir beziehen unseren Kaffee von der Firma Jacobs, UTZ zertifiziert.

Bitte wählen Sie zwischen:

- Kaffee
- Kaffee Crema
- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Cappuccino

## Tee (Meißner)

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

In der Küche des Aufenthaltsbereiches finden Sie auch Knabbereien für den kleinen Hunger.

## Kalte Getränke

- Milch
- Kakao
- Bio Smoothies (Vaihinger)
- Mineralwasser (Hassia)
- Obst- und Gemüsesäfte (Vaihinger)  
Orange, Multivitamin, Tomate
- Apfelschorle (Heil)
- Coca Cola
- Fanta



**DRK Krankenhaus Alzey**



Kreuznacher Str. 7-9  
55232 Alzey  
Tel.: 06731 407-0  
Fax: 06731 407-210



[www.drk-kh-alzey.de](http://www.drk-kh-alzey.de)

REV03 Stand: Juni 2021

**Deklaration:** ③ mit Antioxidationsmittel, ⑤ geschwefelt, ⑦ mit Nitritpökelsalz, ② mit Farbstoff, 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.