



**Unser exklusives
Speisen- und Getränke-
angebot für Sie**

St. Bernward



Krankenhaus

Für Leib und Seele

Liebe Patientin, lieber Patient,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser Speisen- und Getränkesortiment vorstellen, das wir exklusiv für unsere Wahlleistungspatienten anbieten. Das erweiterte Menüangebot ist für Sie kostenfrei im Wahlleistungsservice mit inbegriffen.

Sämtliche Speisen werden in unserer hauseigenen Küche täglich frisch für Sie zubereitet. Wir legen bereits beim Einkauf Wert auf Qualitätsprodukte und die Zusammenarbeit mit regionalen Familienbetrieben des Fleischiere- und Bäckerhandwerks.

Besprechen Sie Ihre Menüwünsche für den kommenden Tag einfach mit unserem Servicepersonal direkt in Ihrem Zimmer. Für nachträgliche Bestellungen steht Ihnen unter der telefonischen Durchwahl 1295 ein Mitarbeiter des Küchenteams täglich von 14 bis 18.30 Uhr gern zur Verfügung.

Bei manchen Erkrankungen gibt Ihnen Ihre behandelnde Ärztin bzw. Ihr behandelnder Arzt eine bestimmte Kost vor. In diesem Fall sind Ihnen unsere Servicekräfte und unsere Diätassistentinnen gern dabei behilflich, einen individuell auf Sie zugeschnittenen Menüplan zu erstellen.



Bitte sagen Sie uns Bescheid, wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden. Unsere Küche stellt dann gern ein geeignetes Essen für Sie zusammen. Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke sind in dieser Menükarte aufgeführt. Die Liste hat unsere Küchenleitung mit größter Sorgfalt erstellt – Änderungen und Irrtümer sind allerdings nicht ausgeschlossen. Bei Bedarf erkundigen Sie sich bitte.

Eine Besonderheit haben wir noch für Sie: Sollten Sie während Ihres Aufenthaltes im St. Bernward Krankenhaus Geburtstag haben, decken wir für Sie und bis zu fünf Besucher gern die Kaffeetafel. Bitte sprechen Sie im Vorfeld unser Servicepersonal auf Station an.

Wenn Sie Fragen und Anregungen haben, steht Ihnen unsere Küchenleitung gern telefonisch unter der Durchwahl 5471 zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schnelle Genesung!

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



FRÜHSTÜCK

A detailed illustration of a croissant, rendered in a sketchy style with blue and green lines. The croissant is positioned on the left side of the page, partially overlapping the large green text 'FRÜHSTÜCK'.

Ob süß oder herzhaft – wir haben für jeden Frühstücksgeschmack etwas dabei.

Französisches Frühstück

- 2 knusprige Croissants
- Butter und Konfitüre
- Kaffee und heiße Milch

Süßes Frühstück

- 1 Hörnchen, 1 Brötchen
- Butter, Nutella®, Konfitüre, Honig
- 1 Schokoladenriegel
- Kakao



CK

Für einen
guten Start
in den
neuen Tag

American Breakfast

- Rührei mit Speck und Nürnberger Würstchen
- Weißbrot und 1 Muffin
- Kaffee

St. Bernward Frühstück

- 1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen
- Butter, Konfitüre, 1 Ei, Wurst-Aufschnitt, Käse und Frischkäse
- Kaffee

MITT ESSE

Wählen Sie Ihre Mahlzeit aus den Menüvorschlägen unseres wöchentlich wechselnden Speiseplans oder stellen Sie sich aus dem hier aufgeführten Angebot Ihr Wunschmenü zusammen. Sie haben sich für ein Gericht vom Speiseplan entschieden, bevorzugen jedoch eine andere Beilage? Dann tauschen wir auch gern einzelne Komponenten aus – ganz nach Ihrem Geschmack.

Wenn Sie nur eine Kleinigkeit essen möchten, können Sie sich auch einen knackigen Salat, ein herzhaftes Baguette oder eine leckere Suppe bestellen (siehe Abendkarte und Speisenangebot).

Unsere Hauptgerichte

- Rindersteak oder Steak vom Schwein
- Hähnchenbrustfilet oder Hähnchenkeule
- paniertes Schweineschnitzel
- Frikadelle (Schwein & Rind)
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- gedämpftes Lachsfilet oder Bratfisch
- Bio-Bratling (vegetarisch)
- Rührei



TAG

EN

**Vielseitig,
geschmackvoll
und frisch
zubereitet**

Soßen

- Tomatensoße,
Bratensoße,
Kräutersoße
- Sauce Hollandaise
- zerlassene Butter

Beilagenauswahl

- Salzkartoffeln,
Kartoffelpüree
- Nudeln
- Reis
- Karotten, Blumenkohl,
Brokkoli, Erbsen,
Bohnen

Nachspeisen

- Tagesdessert
- Quarkspeise
- frisches Obst
- Kompott
- Milch- & Fruchteis
- Zott® Gourmet
Fruchtjoghurt
- Naturjoghurt
- Rote Grütze
- Obstsalat
- Pudding
Sorten: Vanille,
Schokolade, Grieß
- Alpro® Sojadessert
Sorten: Vanille,
Schokolade, Karamell
- täglich wechselnder
Kuchen
- Muffin, Kekse





ABEN ESSEN

Statt Brot und Aufschnitt können Sie sich zum Abendessen auch einen leckeren Salat oder ein Baguette bestellen. Beides wird von unserem Küchenteam frisch für Sie zubereitet. Bitte beachten Sie, dass unsere Baguettes kalt serviert werden.

Salatauswahl

„Fitness“-Salatteller

Frische Salate der Saison mit gekochtem Ei, dazu entweder Thunfisch, Schinken- oder Putenstreifen

Blattsalat-Teller

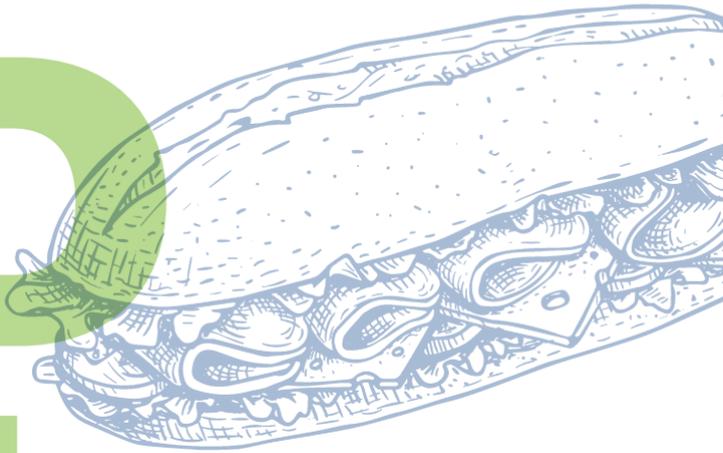
Blattsalat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

Mozzarella mit frischen Tomaten

Dressing

- Essig-Öl-Dressing
- Joghurtdressing
- Balsamico-Dressing

ND
EN



Leckereien zum Ausklang des Tages

Baguettes

Baguette „Nizza“

delikates Thunfisch-Baguette mit Käse

Baguette „Italia“

würziges Salami-Baguette

Baguette „Rustika“

deftiges Schinken-Baguette mit Ei

Baguette „de Luxe“

mit geräuchertem Lachs und Ei

Vegetarisches Baguette

mit Käse, Tomate und Gurke

Darf's ein bisschen mehr sein?

Sie möchten zum Frühstück ein Müsli essen oder sich den Aufschnitt zum Abendbrot gern selbst zusammenstellen? In unserem Speisenangebot finden Sie bestimmt etwas Leckeres – und auch die eine oder andere Idee für den kleinen Hunger zwischendurch.

Brötchen vom regionalen Bäcker

- helles Brötchen
- Mehrkornbrötchen
- Roggenbrötchen
- Käsebrötchen
- Hörnchen
- Croissant
- Rosinenbrötchen
- Laugenstange

Unsere Brotauswahl

- Kerniges Vollkornbrot
- Mehrkornbrot
- Graubrot (auch ohne Rinde)
- Weißbrot, Semmel
- Knäckebrötchen, Zwieback
- Vollkorntoast, feines Vollkornbrot
- Reiswaffeln

Streichfette & Quark

- Butter (Deutsche Markenbutter)
- Halbfettmargarine
- Becel® Diätmargarine
- Quark, Kräuterquark

Würzsaucen

- Senf
- Mayonnaise
- Ketchup
- Remoulade

Frühstücksflocken

- Müsli mit Frucht
- zarte Haferflocken
- Kellogg's Cornflakes®
- Kellogg's Smacks®

Süße Aufstriche

- Erdbeer-, Himbeer-, Aprikosen-, Sauerkirsch-, Pfirsich-Maracuja-Konfitüre
- Pflaumenmus
- Rotes Johannisbeergelee
- Honig
- Zuckerrübensirup Grafschafter Goldsaft®
- Nutella®

Wurst & Käse

- Salami, Schinken (roh oder gekocht)
- Mortadella, Bierschinken, Jagdwurst
- Corned Beef, Zungenwurst
- Hähnchengrillbrust, Hähnchen in Aspik
- Streichmettwurst
- Leberwurst
- Teewurst
- gekochte Zwiebelmettwurst
- Knappwurst
- Fleischsalat
- Butterkäse, Gouda, Edamer
- Camembert, Harzer Handkäse
- Babybel®
- Philadelphia®, Sorten: Natur, Balance, Kräuter
- Kochkäse, Schmelzkäse

Fisch

- Geräucherter Lachs
- Rollmops, Hering in der Dose
- Roter Heringssalat

Pflanzliche Brotauflagen

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

Eiervariationen

- Gekochtes Ei
- Rührei
- Rührei mit Schinken
- Rührei mit Speck
- Rührei mit Speck und Nürnberger Würstchen
- Rührei mit Schinken und Nürnberger Würstchen

Suppen

- Brühe mit Einlage
- Legierte Suppe/Cremesuppe
- Grießbrei
- Milchreis
- Milchsuppe
- Fruchtkaltschale

Für den kleinen Hunger zwischendurch

- Frikadelle (Schwein & Rind)
- Wiener Würstchen
- Kartoffelsalat
- Toast „Hawaii“ – Weißbrot, gekochter Schinken, Ananasscheibe, Käse
- Toast „Melba“ – Weißbrot, gekochter Schinken, Pfirsichhälfte, Käse

Süßspeisen

- Tagesdessert
- Quarkspeise
- frisches Obst
- Kompott
- Milch- & Fruchteis
- Zott® Gourmet Fruchtjoghurt
- Naturjoghurt
- Rote Grütze
- Obstsalat
- Pudding, Sorten: Vanille, Schokolade, Grieß
- Alpro® Sojadessert, Sorten: Vanille, Schokolade, Karamell
- täglich wechselnder Kuchen
- Muffin, Kekse
- Schokoladenriegel

Getränke

Auf unseren Wahlleistungsstationen bieten wir Ihnen in der Patientenlounge an unseren Vollautomaten **folgende Kaffeespezialitäten** an:
Café Crème, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Kakao und Schokoccino sowie heißes Wasser für Tee.

Außerdem gibt es bei uns:

- Meßmer® Tee: Schwarztee Klassik, Früchtemischung, Waldbeere, Hagebutte, Bio-Grüntee, Fenchel, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Roiboos-Vanille, Bio Süßer Ingwer, Fenchel-Anis-Kümmel
- Cafe Hag (entkoffeinierter Bohnenkaffee)
- Caro® Landkaffee
- Säfte: Orange, Apfel, Multivitamin, Traube, Bananenektar, Kirschektar, Johannisbeerektar, Gemüse, Tomate
- Mineralwasser (naturell, medium, classic)
- Coca Cola®
- Coca Cola light®
- Fanta®
- Sprite®
- Vitamalz®
- Krombacher® Bier, alkoholfrei
- Erdinger® Weißbier, alkoholfrei
- Deit kalorienarme Limonade®
- Sport aktiv (isotonisch)

Milch, Milchdrinks & Co.

- Milch, Kakao (kalt oder warm)
- Buttermilch
- Actimel®: Classic, Erdbeer
- Bio Hafer- oder Sojadrink, pur

Deklaration unserer Lebensmittel

Auf diesen Seiten finden Sie die laut Rezeptur enthaltenen, kennzeichnungspflichtigen Allergene bzw. Zusatzstoffe. Bezüglich der enthaltenen Nährwerte sprechen Sie bitte unsere Mitarbeitenden an.

Getränke

Kaffee.....	21
Cappuccino, Latte Macchiato	g, 21
Caro® Landkaffee	a, a2, a3
Milch	g
Kakao	g, f
Gemüsesaft	i
Sauerkrautsaft	3
Bio Sojadrink	f
Bio Haferdrink	a, a4

Getreideprodukte

helles Brötchen, Baguettebrötchen, Laugenstange (Laugenzopf), Weißbrot, Semmel, Vollkorntoast, Kellogg's Smacks®	a, a1
Mehrkornbrötchen	a, a1, a2, a3, a4, a5, f, s
Roggenbrötchen, Graubrot („Blankes“), Vollkornbrot (kernig)	a, a1, a2
Croissant, Käsebrötchen	a, a1, g
Rosinenbrötchen, Hörnchen	a, a1, c, f, g
Mehrkornbrot	a, a1, a2, a3, a4
Vollkornbrot (fein)	a, a2, a5
Reiswaffeln	s
Haferflocken	a, a4
Früchtemüsti	a, a1, a2, a3, a4, h, h2
Kellogg's Cornflakes®	a, a3

Käse, vegane Käsealternative

Schnitt-/ Streichkäse, alle Sorten	g
Kochkäse, Kümmelkäse	1, g
vegane Käsealternative „Bedda“	1

Eier

Ei (hart gekocht), Rührei	c
Schinkenrührei	c, 2, 3, 8
Rührei mit Speck (und Nürnberger Würstchen)	c, 2, 3

Streichfette & Quark

Halbfettmargarine	1
Becel® Diätmargarine	1
Butter, Quark, Kräuterquark	g

Wurstwaren

Brühwurst-Aufschnitt (alle Sorten), Kochschinken, Deutsches Corned Beef, Hähnchenbrust, Putenbrust, Aspikaufschnitt (Geflügel/Rind)	2, 3, 8
(Geflügel-) Salami (geräuchert), Schinken (Lachsschinken), Frühstücksfleisch	2, 3
Zwiebelmettwurst (gekocht), (Schnittlauch-) Leberwurst, Streichmettwurst, Teewurst (geräuchert)	2, 3, 34
Pfälzer Leberwurst	34
Schweinebraten aus dem Lachs	8
Feischsalat	c, f, j, 2, 3, 8

Fisch

geräucherter Lachs	d
Heringssalat (rot)	c, d, g, 3
Rollmops	d, j, 3

Suppen

Brühe mit Einlage	a, a1, c, g, i
legierte Suppe (Cremesuppe, pikant)	a, a1, g, i
Milchsuppe	g, 2, 9
..... (Sorte Grieß: a, a1, g, 2, 9)	
Milchreis	g, 2, 9
Grießbrei	a, a1, g, 2, 9

Menükomponenten

Nürnberger Rostbratwürstchen	3
paniertes Schnitzel (Schwein)	a, a1
Frikadelle, Schwein und Rind	a, a1, c, j
..... (Sorte Geflügel: a, a1, c, g, j)	
Lachsfilet	d
Bratfisch	a, a1, d
Bio-Bratling (vegetarisch)	c, g
zerlassene Butter	g
Sauce Hollandaise	c, g, i
Tomaten-/Kräuter-/braune Soße	a, a1, g
Kartoffeln	g
..... (Kartoffelpüree: g, 3, 5)	
Nudeln/Teigwaren	a, a1, c, g
Gemüse	(alle Sorten) g
..... (Sorte Sellerie: g, i)	

Salatteller

„Fitness“ vegetarisch, mit Ei.....	c, i
„Fitness“ mit Pute und Ei,	
„Fitness“ mit Schinken.....	c, i, 2, 3, 8
„Fitness“ mit Thunfisch und Ei	c, d, i
Blattsalat und Schafskäse.....	g, 6
Tomate-Mozzarella.....	g
Joghurt dressing.....	c, g, 3

Für den kleinen Hunger/ Zwischenmahlzeiten

Frikadelle, Schwein und Rind	a, a1, c, j
.....(Sorte Geflügel: a, a1, c, g, j)	
Würstchen.....	2, 3, 8
Kartoffelsalat.....	c, g, i, j
Toast „Hawaii“, Toast „Melba“	a, a1, g, 2, 3, 8
Kompott (Obstkompott).....	2, 3, 9
.....(Sorte Fruchtcocktail: 1, 2, 3, 9)	
Actimel® (Classic, Erdbeere).....	g
Quarkspeise.....	2, 9, g

Baguettes

Baguette „de Luxe“	a, a1, c, d, j, 1, 2, 10
Baguette „Italia“,	
Baguette „Rustika“.....	a, a1, c, j, 1, 2, 3, 10
Baguette „Nizza“	a, a1, c, d, g, j, 1, 2, 10
Vegetarisches Baguette	
mit Käse.....	a, a1, c, g, j, 1, 2, 10

Kuchen

Kuchen (alle Sorten).....	a, a1, c, g, 8
Butterkuchen.....	a, a1, c, g, 8, h, h1
Muffin	a, a1, c, g

Legende

Allergene

a.....	glutenhaltiges Getreide
a1.....	Weizen oder Hybridstämme
a2.....	Roggen oder Hybridstämme
a3.....	Gerste oder Hybridstämme
a4.....	Hafer
	Dinkel (eine Weizenart)
a5.....	oder Hybridstämme
a6.....	Kamut oder Hybridstämme
c.....	Eier
d.....	Fisch
f.....	Soja
g.....	Milch (inklusive Laktose)
h.....	Schalenfrüchte
h1.....	Mandeln
h2.....	Haselnüsse
h3.....	Walnüsse
h4.....	Cashewnüsse
h5.....	Pecannüsse
h6.....	Paranüsse
h7.....	Pistazien
h8.....	Macadamianüsse
i.....	Sellerie
j.....	Senf
s.....	Sesam

Zusatzstoffe

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

Zusatzangaben

	die Wursthülle ist zum
34.....	Verzehr nicht geeignet



GUTEN APPETIT!

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

facebook.com/bernwardkrankenhaus

instagram.com/st.bernward.krankenhaus



Das St. Bernward Krankenhaus
Hildesheim gehört zum
Elisabeth Vinzenz Verbund.



Akademisches
Lehrkrankenhaus der
Universität Göttingen