MARIEN HAUS

Unsere Speisekarte Wahlleistung

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“

Winston Churchill

Liebe Patientin, lieber Patient,

diesem Zitat von Winston Churchill folgend sind wir stets bemüht, Ihren Gaumen mit einer leckeren Menüauswahl zu erfreuen.

Dafür haben wir das nachfolgende Speisenangebot für Sie zusammengestellt.
Gerne nimmt unser Serviceteam Ihre Wünsche entgegen.

Wir wünschen guten Appetit, rasche Genesung und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Küchen- und Serviceteam

1. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass bei einer besonderen Kostform (z. B. leichte Vollkost, Kostaufbau) oder Unverträglichkeiten (z. B. gegen Laktose, Gluten) die Wahlmöglichkeiten eingeschränkt sind.

2. Für Diabetker:innen empfehlen wir eine möglichst günstige Verteilung der Kohlenhydrate über den Tag. Die Mahlzeiten des gesamten Tages enthalten deshalb insgesamt 12–16 BE und 1.500–1.900 kcal. Wenn Sie eine andere individuelle Aufteilung wünschen, berät Sie gerne unser Diabetesteam.

3. Allergene und Zusatzstoffe können in der Küche angefragt werden. Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an.

Guten Morgen

Brot/Brötchen

- Brot zur Auswahl
  - Weißbrot
  - Graubrot
  - Roggenbrot
  - Körnerbrot
  - Schwarzbrot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Brötchen zur Auswahl
  - Weizenbrötchen
  - Mohnbrötchen
  - Sesambrötchen
  - Roggenbrötchen
  - Körnerbrötchen
- Süßes Hefegebäck ⊗
- Croissant ⊗
- Laugengebäck

Aufstriche / Konfitüren

- Halbfettmargarine
- Butter
- Marmeladen zur Auswahl ⊗
- Marmelade, kalorienreduziert
- Nutella ⊗
- Honig ⊗

Feines zum Frühstück

- Camembert
- Käse gemischt
- Schnittkäse zur Auswahl
  - Bergkäse
  - Emmentaler
  - Gouda
  - Kräuterkäse
- Frischkäsezubereitung
- Schmelzkäse
- Pflanzliche Pastete
- Quark natur
- Wurst gemischt
- Wurstaufschnitt zur Auswahl
  - Geflügelmortadella
  - Salami
  - Schwarzwälder Schinken
  - Gekochter Hinterschinken
  - Lachsschinken
  - Bratenaufschnitt vom Schwein
  - Putenbrust
  - Kalbsleberwurst
  - Geflügelleberwurst
  - Teewurst
- Gekochtes Ei
- Rohkost

Cerealien

- Cornflakes
- Früchtemüsli

Zwischendurch / Snack

- Frisches Obst
- Obstsalat
- Kompott
- Nussmischung

Milchprodukte

- Naturjoghurt
- Sahnejoghurt ⊗
- Fruchtjoghurt klein
- Fruchtjoghurt groß ⊗
- Sahnepudding ⊗
- Pudding, zuckerreduziert
- Actimel

Getränke zum Frühstück und Abendessen

Kaffee-Spezialitäten

Tee-Spezialitäten

- Pfefferminztee
- Kamillentee
- Fencheltee
- Schwarzer Tee
- Früchtetee
- Roibusch Tee
- Grüner Tee

Milch-Spezialitäten

- Heiße Milch
- Kalte Milch
- Heiße Schokolade
- Milchmischgetränke ⊗
- Buttermilch natur

Kaltgetränke

- Mineralwasser, classic oder still
- Apfelsaft ⊗
- Orangensaft ⊗
- Bio-Smoothie ⊗
- Alkoholfreies Bier ⊗

⊗ = für Diabetiker nicht empfehlenswert

Am Mittag

Zu unseren Mittagsmenüs haben Sie die Möglichkeit, eine Tagessuppe, einen Beilagensalat und ein Dessert zu wählen. Wählen Sie aus folgenden Menüs:

ANGEPASSTE (LEICHTE) VOLLKOST

Farfalle „Pomodorino“ (20)
Schleifchennudeln in feiner Soße mit Cherrytomaten, Broccoli und Mozzarella

A1G **M** 5,0 BE 404 kcal 4,5 KE

Omelettrolle mit Spinatfüllung (21)
auf feinem Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln

CFG **M** 3,0 BE 387 kcal 2,0 KE

Gemüseeintopf (22)
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Broccoli und Sellerie

L **M** * 2,0 BE 207 kcal 1,5 KE

Herzhaftes Rindergulasch (23)
in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln

M 3,0 BE 364 kcal 3,0 KE

Wildlachs à la Florentin (24)
Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert

A1DG **M** 4,0 BE 517 kcal 4,0 KE

Gegrillte Hähnchenbrust (25)
in Tomaten-Sahnesoße, dazu Hörnchennudeln mit Karottenstreifen, Zucchiniwürfeln und Broccoli-Röschen

A1CGL **M** 4,0 BE 400 kcal 3,0 KE

Schweinelende (26)
in fruchtiger Tomatensoße, mit Pariser Karotten und Romanesco, dazu Gnocchi

A1CGL 5,0 BE 472 kcal 4,0 KE

VOLLKOST

Vegetarischer Erbseneintopf (27)
mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln
L **M** * 4,0 BE 264 kcal 2,0 KE

Kaiserschmarrn (28)
hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtiges Zwetschgenkompott
A1CG ⊗ **M** 9,0 BE 700 kcal 10,0 KE

Gnocchi „Speciale“ (29)
Süßkartoffelgnocchi in edler Blauschimmel-Käsesoße mit feinem Blattspinat
GL **M** 7,0 BE 676 kcal 7,0 KE

Rösti auf Grillgemüse (30)
mit würzigem Kräuterdip
A1CGM **M** 4,0 BE 524 kcal 3,0 KE

Gemüse-Linsen-Curry (31)
mildes, gelbes Curry aus roten Linsen, bunten Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, mit Thai-Basilikum und Zitronengras verfeinert, dazu Basmati-Reis
M 6,0 BE 566 kcal 4,5 KE

Pilze à la Creme (32)
sahniges Pilzragout mit bunter Gemüseplatte aus Karotten, Blumenkohl und Broccoli, dazu Serviettenknödel
A1CGL **M** 3,0 BE 424 kcal 2,0 KE

Bunter Pastateller (33)
geschnittene Gemüsemaultaschen in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in feiner Sahnesoße und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto
A1CGL **M** 7,0 BE 692 kcal 7,0 KE

VOLLKOST

Feines Fischfilet „Asia Style“ (34)
Alaska-Seelachsfilet auf würzigem Asia-Gemüse-Bett mit Karotten, Pak Choi, Broccoli, Bambussprossen, Porree und Mu Err Pilzen, fein abgeschmeckt mit Sojasoße und Sesamöl, dazu Basmati-Reis

A1DFN **M** 6,0 BE 476 kcal 4,0 KE

Hähnchenbrust „Crema di Balsamico“ (35)
in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt, dazu Grillgemüse und Bandnudeln

A1CLM **M** 4,0 BE 386 kcal 3,0 KE

Curryhuhn „India Style“ (36)
Hähnchenbruststreifen in feiner Currysoße mit Paprika-, Zucchini- und Auberginenwürfeln, abgeschmeckt mit Kokosnussmilch, dazu Basmati-Reis

G **M** 4,0 BE 581 kcal 3,5 KE

Zarter Sauerbraten (37)
in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße

CL **M** 4,0 BE 484 kcal 3,5 KE

Hinweise und Informationen

Änderungen vorbehalten.

② mit Gelatine; ③ mit Antioxidationsmittel; enthält Rindfleisch; enthält Schweinefleisch; enthält Geflügel; Vegetarische Menüs; würzige Knoblauchnote; enthält Laktose; enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; / D enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; M enthält Senf; N enthält Sesam; = vegan; **M** = ohne Schweinefleisch; = für Diabetiker nicht empfehlenswert; AK = Angepasste Vollkost; VK = Vollkost; * mit Brötchen; BE = Angabe bezieht sich auf das gesamte Hauptgericht; KE = Angabe bezieht sich auf die Beilage

Dessert

Mascarpone mit Aprikosenragout

Frischer Obstsalat

Sahnepudding

Fruchtjoghurt, klein

Fruchtjoghurt, groß

Pudding, zuckerreduziert

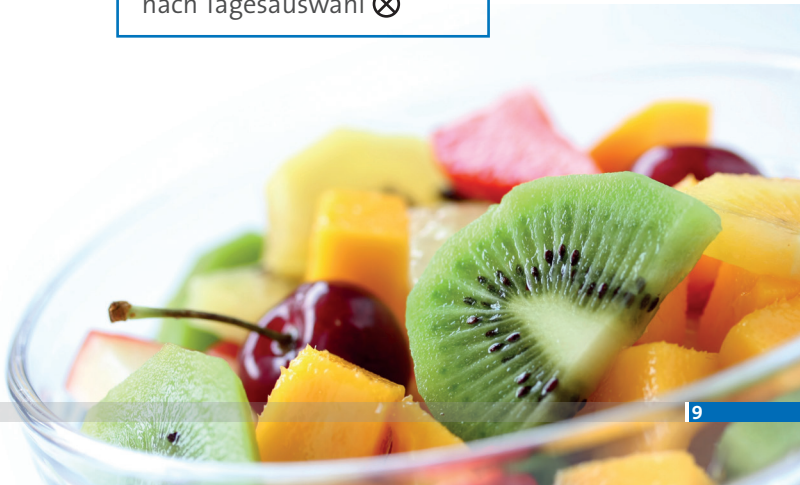
Am Nachmittag

Kaffee-Spezialitäten

Tee-Spezialitäten

- Pfefferminztee
- Kamillentee
- Fencheltee
- Schwarzer Tee
- Früchtetee
- Roibusch Tee
- Grüner Tee

Täglich Kuchen und Gebäck nach Tagesauswahl ⊗



Am Abend

Brot/Brötchen

- Brot zur Auswahl
  - Weißbrot
  - Graubrot
  - Roggenbrot
  - Körnerbrot
  - Schwarzbrot
- Knäckebrot
- Zwieback
- Brötchen zur Auswahl
  - Weizenbrötchen
  - Mohnbrötchen
  - Sesambrötchen
  - Roggenbrötchen
  - Körnerbrötchen
- Laugengebäck

Aufstriche / Konfitüren

- Halbfettmargarine
- Butter
- Marmeladen zur Auswahl ⊗
- Marmelade, kalorienreduziert
- Nutella ⊗
- Honig ⊗

Feines am Abend

- Camembert
- Käse gemischt
- Schnittkäse zur Auswahl
  - Bergkäse
  - Emmentaler
  - Gouda
  - Kräuterkäse
- Pflanzliche Pastete
- Quark natur
- Wurst gemischt
- Wurstaufschnitt zur Auswahl
  - Geflügelmortadella
  - Salami
  - Schwarzwälder Schinken
  - Gekochter Hinterschinken
  - Lachsschinken
  - Bratenaufschnitt vom Schwein
  - Putenbrust
  - Kalbsleberwurst
  - Geflügelleberwurst
  - Teewurst
- Gekochtes Ei
- Geflügelsalat

Milchprodukte

- Naturjoghurt
- Sahnejoghurt ⊗
- Fruchtjoghurt groß ⊗
- Fruchtjoghurt klein
- Sahnepudding ⊗
- Pudding, zuckerreduziert

Zwischendurch / Snack

- Obstsalat
- Fruchtmus

Kalte Spezialitäten

Salatteller der Saison – groß
verschiedene Rohkostsalate mit Käse und Ei,
dazu Essig-Öl-Kräutervinaigrette

Salatteller der Saison – klein
verschiedene Rohkostsalate,
dazu Essig-Öl-Kräutervinaigrette

Fischteller
Scheiben von geräucherten Fischfilets
am Salatbouquet

Suppenauswahl am Abend

- Klare Brühe
- Cremesuppe
- Fleischsuppe
- Milchsuppe

Warme Gerichte

Wildlachs à la Florentin (24)
Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße
im Spaghettinest, mit Käse garniert
A1DG **M** AK 4,0 BE 517 kcal 4,0 KE

Omelettrolle mit Spinatfüllung (21)
auf Rahmgemüse, Salzkartoffeln
CFG **M** AK 3,0 BE 387 kcal 2,0 KE

Kaiserschmarrn (28)
mit Zucker und Zimt bestreut,
Zwetschgenkompott
A1CG **M** ⊗ VK 9,0 BE
700 kcal 10,0 KE

Hühnersuppentopf „Hausfrauen Art“ (5)
kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Huhnfleisch
A1C **M** * AK 2,0 BE 204 kcal 2,0 KE

MARIENHAUS CATERING GMBH

Hinweis: Aus Gründen der Lesbarkeit verwenden wir das traditionelle generische Maskulinum. Wir meinen immer alle Geschlechter im Sinne der Gleichberechtigung.