

Desserts

Erdbeer Mousse (3,g,y,f)

Schokoladen Mousse (3,g,y,f)

Vanille Mousse (3,g,y,f)

Amarettini Mousse (1,3,c,g,y,h,m)

Panna Cotta mit Erdbeerspiegel (1,3,g,y)

Joghurt-Orangen Mousse (3,g,y)





Mini-Kuchen
Italienisches Kleingebäck
Täglich wechselndes Kuchenangebot

(Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage)





Als Wahlleistungspatient:in können Sie zusätzlich alle Speisen aus der Hauptspeisekarte wählen.

Das Küchenteam von AGAPLESION CATERING wünscht Ihnen guten Appetit und eine baldige Genesung!

www.akh-hagen.de

X = Schwein;

 $\label{eq:Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, \ 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Süßungsmittel; 6 = Nitritpökelsalz, 7 = Phosphat;}$

verstaret, 5 = solusingsrimitet, 6 = intripoteisatz, 7 = rinospriate, 7 = rinospriate, 8 = Allergene: a¹ = Gluten – Weizen, a² = Gluten – Roggen, a³ = Gluten – Gerste, a⁴ = Gluten – Hafer; b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte (Nüsse), i = Sellerie,j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfide, m = Lupinen, n = Weichtiere, y





Zusatzwahlmöglichkeiten Getränke

Frühstück

Croissant (a1,c,g,y) Milchbrötchen (a1,c,g,y) Rosinenstuten (a1) Brandt Zwieback (a1,a3,c,f,g,y) Wasa Knäckebrot (a¹,a²,a³,g,k,y) $Kellogg's\ M\ddot{u}sli\ {\scriptstyle (2,a^1,a^2,a^3,a^4,g,y)}$ Kellogg's Cornflakes (a3) Frühstücksei (c) Rührei (c,g,i,y) Schwartau Konfitüre Schwartau Pflaumenmus (1) Nutella (f,g,h,y) Meggle Butter (g) Bio-Käse (g) Zott Gourmet-Joghurt (g,y)

Bio-Naturjoghurt (g,y)

Frischer Obstsalat

Kaltgetränke (stehen ganztägig zur Verfügung)

Apfelsaft, Naturella Orangensaft, Naturella (3) Multivitaminsaft, Naturella (3) Tomatensaft, Naturella Apfelsaft, Hohes C Orangensaft, Hohes C Multivitaminsaft, Hohes C Vita Malz (a³)



Heißgetränke (stehen ganztägig zur Verfügung)

Kakao Kaffee Kaffee HAG weitere Kaffeespezialitäten Eilles Tee





Zusatzwahlmöglichkeiten

Abendessen

Vollkornbrot (a1,a2,a3,a4)

Brandt Zwieback (a1,a3,c,f,g,y)

Wasa Knäckebrot (a1,a2,a3,g,k,y)

Meggle Butter (g)

Camembert (g)

Babybel (g) Bio-Käse (g)

Harzer Käse (g)

Tomate

Fisch (Hering in Tomatensoße) (d,g)

Kühlmann Geflügelsalat (2,c,i)

Kühlmann Fleischsalat x (1,2,3,c,j)

veg. Nudelsalat mit Hirtenkäse (a1,c,g)

Reisnudelsalat mit Gyros x (a¹,g,i,y)

Zott Gourmet-Joghurt (g,y) Bio-Naturjoghurt (g,y)





Zusatzwahlmöglichkeiten

Beilagen (Zusätzlich wählbar zum Frühstück oder Abendessen)

Brötchen, hell (a1,a2)

Körnerbrötchen (a¹,a²,f)

Vollkornbrot (a1,a2)

Graubrot (a1,a2)

Halbfettmargarine

Buko Frischkäsesortiment (g,y)

Quark (g,y)

Kräuterquark (g,y)

Frischobst

Teewurst x (2,3)

Bratenaufschnitt x (3)

Kasseler x (2.3)

Geräucherte Putenbrust (1,2,3,i) Schwarzwälder Schinken x (2)





Menü

Vorspeisen

Hühnerboullion mit Einlage (a¹,c,g,i,y)

Gemüsecremesuppe (g)

Gemischte Antipasti (2,g,y)



Rinderbäckchen in Rosmarin Jus mit grünen Bohnen und Spätzle (a¹,c,i)

Hähnchenfilet Napoli (Tomaten-Kräuter-Sugo), dazu Zucchinigemüse und Gabelspaghetti (a)

Seelachs in heller Zitronen-Dillsoße, dazu Blattspinat und Reis (d.g.i,y)





Menü

Vollkost

Filettöpfchen (Schwein/Pute) in Rahmsauce mit buntem Grillgemüse und Frühlingspüree × (a¹,g,i,y)

Sauerbraten auf "Rheinische Art" mit Apfelrotkohl und kleinen Kartoffelklößen (c,g,i,y)

Rindfleisch in Meerrettich-Sahnesoße mit Erbsen und Reis (a¹,g,y)

Putenmedaillons in Butter-Kräuter-Soße mit bunten Farfalle-Nudeln (a¹,g,i,j,y)



Vegetarische Vollkost

Vegetarische Cappeletti Pesto Pfanne gefüllte Nudeltaschen mit mediteranem Gemüse und Pinienkernen, dazu Reibekäse (a¹,c,g,h,y)

Bio Topfenpalatschinken mit Erdbeersoße (a¹,c,g,y)

Gemüsebraten in Pilzrahm mit Möhren in Sahnesoße und Kartoffeln (a),f,g,i,j;y)

