

Speisekarte

Wahlleistung

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 Müsli (2,a1,a2,a3,a4,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

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)
Couscoussalat mit Hähnchenbruststreifen
(a1, f, g)
Zott Gourmet-Joghurt (g,y)
Bio-Naturjoghurt (g,y)

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)

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)

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)

Kuchen

Mini-Kuchen
Italienisches Kleingebäck
Täglich wechselndes
Kuchenangebot
(Zusatzstoffe und Allergene auf Anfrage)

Heißgetränke

(stehen ganztägig zur Verfügung)

Kakao
Kaffee
Kaffee HAG
weitere Kaffeespezialitäten
Eilles Tee

*Das AGAPLESION KLINIKUM HAGEN
und das Küchenteam von AGAPLESION CATERING
wünschen Ihnen guten Appetit und eine baldige Genesung!*

X = Schwein;

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 =
Geschmacksverstärker, 5 = Süßungsmittel; 6 = Nitritpökelsalz, 7 = Phosphat;

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 = Laktose