

Liebe Patientin, lieber Patient!

Bitte wählen und bestellen Sie Ihre Arrangements für den nächsten Tag immer bis ca. 18.00 Uhr am Touch-Terminal.

Falls Sie gegen bestimmte Zusatzstoffe oder Nahrungsmittel allergisch sind, teilen Sie dies bitte unserer Mitarbeiterin mit. Diese Allergien und Diätvorgaben werden automatisch bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen berücksichtigt und Sie erhalten darauf abgestimmte Komponenten.

Sollte Ihnen nach Mahlzeiten häufig unwohl sein, empfehlen wir Ihnen das Menü „Leicht und Lecker“. Hier verzichten wir auf Zutaten wie Hülsenfrüchte, Zwiebeln, Knoblauch und bestimmte Gemüsesorten, die unter Umständen Beschwerden auslösen können. Darüber hinaus achten wir auf eine besonders schonende Zubereitung der Speisen.

Haben Sie noch Fragen oder benötigen Sie Hilfe? Sprechen Sie uns jederzeit an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und gesundheitliche Fortschritte!

Kennzeichnungen

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = geschwefelt
- 5 = geschwärzt
- 6 = mit Phosphat
- 7 = Geschmacksverstärker
- 8 = gewachst
- 9 = mit Süßungsmitteln
- 10 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 11 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 = mit Alkohol

Allergene

- glutenhaltiges Getreide:
- a1 = Weizen
 - a2 = Gerste
 - a3 = Roggen
 - a4 = Dinkel
 - a5 = Hafer
 - a6 = Kamut
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Milch (einschließlich Laktose)
- F1 = Milch (laktosearm)
- Schalenfrüchte (Nüsse):
- g1 = Mandeln
 - g2 = Haselnüsse
 - g3 = Walnüsse
 - g4 = Cashewnüsse
 - g5 = Pekanüsse
 - g6 = Paranüsse
 - g7 = Pistazien
 - g8 = Macadamianüsse
- H = Sellerie
- I = Senf
- J = Sesamsamen
- K = Schwefeldioxid und Sulfite
- L = Lupine
- M = Weichtiere
- N = Soja

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Die in der Liste aufgeführten **Allergene** sind übrigens ganz natürliche Bestandteile unserer Lebensmittel. Aufgrund gesetzlicher Vorgaben müssen auch diese Inhaltsstoffe ausgewiesen werden!

Stand: 03.2026

Menschen sind uns wichtig

Speisekarte Wahlleistungen

Eine genussvolle Auswahl an Speisen zum Frühstück, Mittagessen und Abendbrot ergänzt unser Büffet-Angebot. Sie können täglich aus unseren Arrangements auswählen und Ihre Bestellung am Touch-Terminal vornehmen.

Unsere Servicemitarbeiterin serviert Ihnen die ausgewählten Arrangements direkt am Tisch.

Frühstück-Arrangements

Bistro-Frühstück

- 1 Croissant (a1, F)
- 1 Portion Konfitüre, zuckerreduziert
- 1 Portion Bienenhonig
- Obstsalat

Westfälisches Frühstück

- 1 helles Brötchen (a1, a2, F)
- 1 Scheibe Schwarzbrot (a2, a3)
- 1 Scheibe Westfälischer Knochenschinken (2, 3)
- 1 Scheibe Kochschinken (3)
- 1 Portion Kalbsleberwurst (2, 3, 7)
- 1 gekochtes Ei (C)

Oldenburger Frühstück

- 1 Mehrkornbrötchen (a1, a2, a3, F, J)
- 1 Scheibe Dreikornbrot (a1, a2, a3)
- 1 Scheibe Tilsiter (F)
- 1 Portion Lachsschinken (2, 3)
- 1 Rührei mit gebratenem Frühstücksspeck (2, 6, C, F)

Frühstück an der See

- 1 helles Brötchen (a1, a2, F)
- 1 Scheibe Dreikornbrot (a1, a2, a3)
- 1 Portion Konfitüre, zuckerreduziert
- 1 Portion Räucherlachs (D)
- 1 Portion Sahne-Meerrettich (3, 4, 9, F)
- 1 Rührei mit Krabben (B, C, F)

Mediterranes Frühstück

- 1 Ciabatta-Brötchen (a1)
- 1 Portion Konfitüre, zuckerreduziert
- 1 Scheibe Pastrami vom Rind (3, I)
- 4 Scheiben Tomate mit Mozzarella

Fitnessfrühstück

- 1 Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, J, N)
- 1 Scheibe Roggenknäckebrot (a3, F, J)
- 1 Scheibe Bergkäse (F)
- 1 Portion Schnittlauchfrischkäse (F)
- 1 Portion Bienenhonig
- 1 Bircher Müsli (a4, a5, F)
- 1 Tomate, 1 gekochtes Ei (C)

Französisches Frühstück

- 1 kleines Baguette-Brötchen (a1)
- 1 Croissant (a1, F)
- 1 Portion luftgetrocknete Mettwurst (3, 7, F)
- 1 Stück Camembert (F)
- 1 Konfitüre, zuckerreduziert
- 1 Omelette mit Pilzen (C, F)

Genießer-Frühstück

- 1 Dinkelbrötchen (a1, a2, a4, F)
- 1 Scheibe Butterkäse (F1)
- 1 Scheibe Kochschinken (2, 3)
- 1 Portion Konfitüre, zuckerreduziert
- 1 Joghurt mit Fruchtpüree (F)
- 1 gekochtes Ei (C)
- 1 Orangensaft

Möchten Sie Kaffeespezialitäten zum Frühstück?
Bestellen Sie einfach direkt bei Ihrer Servicemitarbeiterin im Restaurant.

Mittagessen-Arrangements

Bunter Salatteller ^(1, 3)
mit Hähnchenbruststreifen
Joghurt-Dressing ^(1, 3, 4, 10, a1, C, F, I)
und Brötchen ^(a1, a2, a3, F, J)

Buntbarschfilet ^(D)
mit Kokos-Curry-Sauce ⁽³⁾
und Asia-Gemüse-Reis ^(2, 7, I, N)

**Hausgemachter
Grünkernbratling** ^(a1, a4, C)
mit Waldpilzragout ^(F)

**Gebratenes Schnitzel
vom Schwein** ^(a1, C)
mit Rahmchampignons ^(F),
Röstitalern ^(1, F)
und Romanesco-Gemüse

**Kalbsgeschnetzeltes
„Züricher Art“** ^(2, 3, F)
dazu Bandnudeln ^(a1)
und Brokkoli
mit Buttermandeln ^(F, g1)

**Mediterraner Blattsalatteller
mit Räucherlachs** ^(D)
dazu Oliven ⁽⁵⁾, Fetakäse ^(F)
eingelegte Tomaten ⁽³⁾ und Vinaigrette ^(10, I)

Lachsfilet ^(D)
unter der Kräuterkruste ^(a1, F)
an Weißweinsauce ^(13, C)
mit Kartoffeln und Blattspinat

**Hähnchenbrust
in Curryfruchtsauce**
mit Butterreis ^(F) und bunten Möhren

Ricotta-Ravioli in Kräutersauce ^(6, a1, C, F)
an Tomaten-Basilikum-Ragout ⁽¹⁰⁾

Geschmorte Rinderroulade ^(1, 2, 3, I)
mit Kartoffelpüree ^(F)
und Preiselbeerrotkohl

Tafelspitz mit Meerrettichsauce ^(a1, F, H, L)
dazu Bouillonkartoffeln
mit Wurzelgemüse ^(H, K)

Darüber hinaus stehen folgende Vorspeisen
und Desserts zur Auswahl:

Vorspeisen
Bouillonsuppe ^(H)
Cremesuppe ^(H)
Vorspeisensalat ^(1, 3, 4, 10, a1, C, F, I)
Dreierlei Antipasti ^(3, F)
Tomate-Mozzarella mit
Balsamico-Creme ^(3, F)

Desserts
Herrencreme ^(13, F, N)
Sahnequarkspeise mit Obst ^(F)
Eiscreme ^(1, F, N)
Milchreis mit Erdbeermark ^(F)
Rote Grütze mit
Schmand ^(F)

Kaffeemahlzeit

Auf Wunsch stehen Ihnen ein Gedeck aus Kaffee, Kaffeespezialität oder Tee
und 1 Stück Kuchen zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Abendbrot-Arrangements

Westfälisches Abendessen
1 Scheibe Graubrot ^(a1, a2, a3), 1 Scheibe Schwarzbrot ^(a2, a3)
1 Scheibe Westfälischer Knochenschinken ^(2, 3)
1 Scheibe Rauchfleisch mit Kapern
Schweinefiletmedaillon mit Kirschmayonnaise ^(10, C, I)

Abendessen an der See
1 Scheibe Weißbrot ^(a1), 1 Scheibe Dinkelbrot ^(a4)
1 Scheibe Bergkäse ^(F), 1 Portion Frischkäse ^(F)
Nordische Fischplatte ^(B, D)

Fitness Abendessen
Großer Salatteller mit saisonalen Salaten und Dressing ^(10, F, I)
3 Scheiben Kräuterbaguette ^(a1)
Veganer Aufstrich

Mediterranes Abendessen
3 Scheiben Kräuter-Ciabatta-Brot ^(a1)
1 Stück Blauschimmelkäse ^(F), 1 Stück Camembert ^(F), 1 Stück Gruyère-Käse
1 Portion Parmaschinken auf Honigmelone
Pasta-Salat ^(a1) mit Tomaten, Champignons und Pesto

Oldenburger Abendessen
1 Scheibe Dreikornbrot ^(a1, a2, a3), 1 Scheibe Vollkornbrot ^(a1, a2, a3)
1 Portion Lachsschinken ^(2, 3), 1 Portion Leberwurst ^(2, 3, 7)
Lammbraten mit Dip ^(1, 9, 10, C, I)

Französisches Abendessen
3 Scheiben Schnittchen-Brot ^(a1)
2 Stück edler Käse ^(g3, F), dazu Weintrauben
Meeresfrüchte-Platte ^(B, D) mit Lachs ^(D)

Genießer-Abendessen
1 Scheibe Dreikornbrot ^(a1, a2, a3), 1 Scheibe Dinkelbrot ^(a4)
1 Scheibe Pastrami vom Rind ^(3, I), 1 Scheibe roher Schinken ^(2, 3)
1 Stück Camembert ^(F), 1 kleines Schnitzelchen mit gefülltem Ei ^(a1, C)
Obstsalat, Betthupferl ^(F, N)

Tessiner Abendessen
1 Tessiner Brötchen ^(a1)
1 Stück Gruyère-Käse, 1 Portion Frischkäse ^(F)
1 Scheibe Bergkäse ^(F), Antipasti ^(3, F)
1 Sahne-Joghurt mit Frucht ^(F)

Möchten Sie Kaffeespezialitäten oder Saft
zum Abendessen? Bestellen Sie einfach direkt bei Ihrer
Servicemitarbeiterin im Restaurant.