

## 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)
- 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!

# 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

### 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

- 2 Mehrkornbrötchen (a1, a2, a3, F, J)
- 2 Scheiben Gouda
- 2 Scheiben Lachsschinken (2, 3)
- 1 Scheibe Bierschinken (2, 3, 6)
- 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 Dauerwurst (2, 3, 7, F, I)
- 2 Scheiben Räucherlachs (D)
- 1 Portion Sahne-Meerrettich (3, 4, 9, F)
- 1 Rührei mit Krabben (B, C, F)

### Genießer-Frühstück

- 1 Dinkelbrötchen (a1, a2, a4, F), 1 Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, J, N)
- 2 Scheiben Butterkäse, 1 Scheibe Kochschinken (2, 3)
- 1 Konfitüre, zuckerreduziert
- 1 gekochtes Ei (C), 1 Joghurt mit Fruchtputee (F)
- 1 Orangensaft

### Fitnessfrühstück

- 1 Vollkornbrötchen (a1, a2, a3, J, N)
- 2 Scheiben Roggenknäckebrot (a1, a2, F, J)
- 1 Scheibe Bergkäse (F)
- 1 Portion Schnittlauchfrischkäse (F)
- 1 Portion Vegetarische Paste
- 1 Portion Bienenhonig
- 1 Tomate, 1 Bircher Müsli (a4, a5, F)

### Mediterranes Frühstück

- 2 Ciabatta-Brötchen (a1)
- 1 Konfitüre, zuckerreduziert
- 2 Scheiben Putenbraten (2, 3, 6)
- 4 Scheiben Tomate mit Mozzarella
- 1 gekochtes Ei (C)

### Französisches Frühstück

- 1 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)

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

## Mittagessen-Arrangements

## Abendbrot-Arrangements

### Gebratenes Schnitzel

#### vom Schwein <sup>(a1, C)</sup>

mit Rahmchampignons <sup>(F)</sup>  
Röstitalern <sup>(1, F)</sup> und Blumenkohl

### Ricotta-Ravioli <sup>(6, 10, a1, C, F)</sup>

#### in Kräutersauce <sup>(F)</sup>

mit Brokkoli und  
Kirschtomaten

### Westfälisches Abendessen

2 Scheiben Graubrot <sup>(a1, a2, a3)</sup>, 1 Scheibe Schwarzbrot <sup>(a2, a3)</sup>  
2 Scheiben Westfälischer Knochenschinken <sup>(2, 3)</sup>  
2 Scheiben Roastbeef <sup>(2, 3, I)</sup> mit Kapern  
Schweinefiletmedaillon mit Kirschmayonnaise <sup>(10, C, I)</sup>

### Lachsfilet <sup>(D)</sup> unter der Apfel-Meerrettich-Kruste <sup>(3, 4, 9)</sup>

an Weißweinsauce <sup>(13, C, F, N)</sup>  
mit Kartoffeln und Blattspinat

### Geschmorte

#### Rinderroulade <sup>(1, 2, 3, 13, I)</sup>

mit Kartoffelpüree <sup>(F)</sup>  
und Preiselbeerrotkohl

### Abendessen an der See

1 Scheibe Weißbrot <sup>(a1)</sup>, 1 Scheibe Dinkelbrot <sup>(a4)</sup>  
2 Scheiben Bergkäse <sup>(F)</sup>, 1 Portion Frischkäse <sup>(F)</sup>  
Nordische Fischplatte <sup>(B, D)</sup>

### Hähnchenbrust

#### im Knuspermantel <sup>(a1)</sup>

in Curryfruchtsauce <sup>(F)</sup>  
mit Butterreis <sup>(F)</sup> und bunten Möhren

### Bunter Salatteller <sup>(1, 3)</sup>

#### mit Hähnchenbruststreifen

Joghurt-Dressing <sup>(1, 3, 4, 10, a1, C, F, I)</sup>  
und Brötchen <sup>(a1, a2, a3, F, J)</sup>

### Fitness Abendessen

Großer Salatteller mit Joghurtdressing <sup>(10, F, I)</sup>  
4 Scheiben Kräuterbaguette <sup>(a1)</sup>  
1 Portion Vegetarische Paste

### Buntbarschfilet <sup>(D)</sup> mit Kokos-Curry-Sauce <sup>(2, 3, 10, I, J, N)</sup>

Jasminreis und Asia-Gemüse

### Großer mediterraner

#### Blattsalatteller

mit Oliven <sup>(5)</sup>, Fetakäse <sup>(F)</sup>  
eingelegten Tomaten <sup>(3)</sup>  
und Vinaigrette <sup>(10, I)</sup>

### Mediterranes Abendessen

4 Scheiben Kräuter-Ciabatta-Brot <sup>(a1)</sup>  
1 Scheibe Esrom <sup>(F)</sup>, 1 Stück Camembert <sup>(F)</sup>, 1 Stück Gruyère-Käse <sup>(F)</sup>  
2 Scheiben Parmaschinken auf Honigmelone  
Pasta-Salat <sup>(a1)</sup>

### Kalbsgeschnetzeltes

#### „Züricher Art“ <sup>(2, 3, F, H, N)</sup>

dazu Bandnudeln <sup>(a1)</sup> und Brokkoli  
mit Buttermandeln <sup>(F, g1)</sup>

### Oldenburger Abendessen

1 Scheibe Dreikornbrot <sup>(a1, a2, a3)</sup>, 1 Scheibe Vollkornbrot <sup>(a1, a2, a3)</sup>  
1 Scheibe Gouda, 1 Scheibe Bierschinken <sup>(1, 2, 3, I)</sup>  
1 Portion Leberwurst <sup>(2, 3, 7)</sup>  
Lammbraten mit Dip <sup>(1, 9, 10, C, I)</sup>

Darüber hinaus stehen folgende Vorspeisen  
und Desserts zur Auswahl:

### Vorspeisen

Bouillonsuppe <sup>(H)</sup>  
Cremesuppe <sup>(H)</sup>  
Vorspeisensalat <sup>(1, 3, 4, 10, a1, C, F, I)</sup>  
Dreierlei Antipasti <sup>(3, F)</sup>  
Tomate-Mozzarella mit  
Balsamico-Creme <sup>(3, F)</sup>

### Desserts

Herrencreme <sup>(13, F)</sup>  
Sahnequarkspeise mit Obst <sup>(F)</sup>  
Eiscreme <sup>(1, F, N)</sup>  
Milchreis mit Erdbeermark <sup>(F)</sup>  
Rote Grütze mit  
Schmand <sup>(F)</sup>

### Französisches Abendessen

4 Scheiben Schnittchen-Brot <sup>(a1)</sup>  
2 Stück edler Käse <sup>(F)</sup>, dazu Weintrauben  
Meeresfrüchte-Platte <sup>(B, D)</sup> mit Lachs <sup>(D)</sup>

### Genießer-Abendessen

1 Scheibe Dreikornbrot <sup>(a1, a2, a3)</sup>, 1 Scheibe Dinkelbrot <sup>(a4)</sup>  
2 Scheiben Schweinebraten, 1 Scheibe roher Schinken <sup>(2, 3)</sup>  
1 Stück Camembert <sup>(F)</sup>  
1 kleines Schnitzelchen mit gefülltem Ei <sup>(a1, C)</sup>  
Obstsalat, Betthupferl <sup>(F, N)</sup>

## Kaffeemahlzeit

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

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