



SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

Exklusiv für unsere Komfortstation

Weende
Neu-Mariahilf

Evangelisches Krankenhaus
Göttingen-Weende gGmbH



Medizin für mich!

**» Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst. «**

François de La Rochefoucauld

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

neben einer kompetenten medizinischen und pflegerischen Versorgung sowie den individuellen Service- und Ausstattungsleistungen trägt insbesondere eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung zu Ihrem Wohlbefinden während des Aufenthalts bei.

Mit unserem vielfältigen Angebot an Speisen und Getränken können Sie Ihre Mahlzeiten individuell zusammenstellen. Ob herzhaft, süß oder vegetarisch: Wir erfüllen Ihre Wünsche. Unsere Servicekräfte nehmen Ihre Bestellungen jeweils vormittags für den Folgetag auf.

Sollten Sie an eine ärztlich verordnete Kost gebunden sein, so unterstützen Sie unsere geschulten Mitarbeiter im Pflege- oder Servicebereich gerne bei der Auswahl.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine baldige Genesung.

Ihr Team aus der hauseigenen Küche
des Evangelischen Krankenhauses
Göttingen-Weende

Die Deklaration der Lebensmittel finden Sie auf Seite 19.
Hinweis für Patientinnen und Patienten mit Unverträglichkeiten: Bitte sprechen Sie uns an, damit wir Ihnen bei Ihrer Speisenauswahl behilflich sein können.



FRÜHSTÜCK

Um mit voller Kraft in den Tag zu starten, steht Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksangebot zur Verfügung. Wählen Sie ein fertiges Menü oder stellen Sie sich Ihr Frühstück nach Belieben individuell zusammen. Ab der nächsten Seite, finden Sie die Komponentenauswahl. Zusätzlich können Sie aus der Rubrik „Extras“ und „Getränke“ wählen.

UNSERE FRÜHSTÜCKSMENÜS (Menü wie beschrieben wählbar, Komponententausch leider nicht möglich)

1. Süßes Frühstück:

1 Konfitüre, 1 Honig, 1 Nutella, 1 Butter, 1 großes Croissant ^{a1, c, f, g, h2}

2. Käse-Frühstück:

Camembert, Frischkäse, 1 Schnittkäse, Weintrauben, 1 Butter, 1 Bauernbrötchen (helles Weizenbrötchen) ^{a1-a4, g}

3. Veganes Fitness-Frühstück:

1 veganer Gemüseaufstrich, veganes Birchermüsli und Obstsalat, 1 Schrotbrötchen (Vollkorn) ^{a1-a4, f, h1, h2}

4. Schlemmer-Frühstück:

Räucherlachs, Schnittkäse, Landschinken, 1 Butter, 1 Konfitüre, Obstsalat, Rührei, 1 Bauernbrötchen (helles Weizenbrötchen), 1 Schrotbrötchen (Vollkorn) ^{a1-a4, c, d, g, i, 3}

FRÜHSTÜCK

EIN KNUSPRIGER START – BACKWAREN

Brot und Brötchen regional

Bauernbrötchen (helles Weizenbrötchen) ^{a1, a2}

Roggenbrötchen ^{a1, a2, g}

Schrotbrötchen (Vollkorn) ^{a1-a4}

Mehrkornbrötchen ^{a1-a4, g, k}

Laugenstange ^{a1, a2, a3, g}

Croissant ^{a1, c, f, g}

Roggenmischbrot (Graubrot) ^{a1-a2}

Vollkornbrot ^{a1-a4}

Buttertoast, auf Wunsch getoastet ^{a1, g}

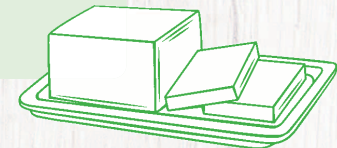
Roggen-Knäckebrot ^{a2}

Zwieback ^{a1, a3, f, g}



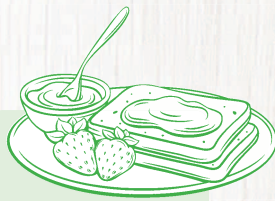
FÜR UNTEN DRUNTER – BASIS

- feine Butter 20g ^g
- Margarine 10g ¹



FÜR OBEN DRAUF – SÜSSE AUFSTRICHE

- Konfitüren im Glas:
Erdbeere, Aprikose, Schwarzkirsche, Himbeere,
Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)
- Orangenblüten-Honig (flüssig)
- Sonnenblumenhonig (fest)
- Nutella, 15g ^{f, g, h2}



FÜR OBEN DRAUF – HERZHAFTER BROTBELAG

Aus einer regionalen Fleischerei

gekochter Metzgerschinken ^{2, 3, 7}
Eichsfelder Mettwurst (Stracke) ^{2, 3, 7}
Landschinken ^{2, 3, 7}
Bierschinken ^{2, 3, 7}
Streichleberwurst (fein) ^{2, 3, 7}
Bratenaufschnitt ^{2, 3, 7}
Hähnchenbrust ^{2, 3, 7}



KÄSEAUSSWAHL

Aus einer regionalen Käserei

Käse pur, ein Natur-Bauernkäse ^g
Käse Gute Laune (mit Kräutern) ^g

Weiterer Käse:

Blauschimmelkäse (Kornblume) ^g
Camembert ^g
Schmelzkäse 2 Sorten (Sahne/Kräuter)
Frischkäse ^g
Frischkäse-Kräuter ^g
Naturquark (mager) ^g



VEGANE AUFSTRICHE

Aufstrich Tomate
Aufstrich Kürbis-Orange
Aufstrich Mediterran
Aufstrich Rote Bete-Merrettich



UNSERE EXTRAS

- gekochtes Ei ^g
- Rührei ^{c, g, i}
- Räucherlachs ^d
- Obstsalat
- Cornflakes mit Milch extra ^{a3, g}
- Birchermüsli hausgemacht vegan ^{a4, f, h1, h2}
- Naturjoghurt 3,8 % ^g
- Fruchtojoghurt (Himbeere oder Mango) ^g
- Obst der Saison (Ihre Servicekraft informiert
Sie gerne über die aktuell verfügbaren Obstsorten)





MITTAGESSEN

Ob Vorspeise, eine warme Suppe oder ein deftiges Menü – Sie haben die Wahl.


Sie können aus den feststehenden Hauptgerichten, Tagesgerichten oder Saisongerichten auswählen.

VORSPEISEN

- Tomate-Mozzarella mit Salatbouquet und Pesto, 1 kleines Ciabatta ^{a1,a2, c, h4, g} 
- geräucherter Lachs mit Salatbouquet und Senf-Dill Dip, 1 kleines Ciabatta ^{a1,a2, c, d, h4, j}
- kleiner gemischter Beilagensalat mit Dressing nach Wahl (siehe Hauptgericht Menü 10) 



SUPPEN

Tomatensuppe rustikal mit Gemüse und Kräutern ⁱ 


saisonale Suppe ^{a1- a4, b, c, d, g, i, Alkohol}

(Ihre Servicekraft informiert Sie gerne über die aktuell angebotene Saisonsuppe)



HAUPTGERICHTE


- Menü 1: Kalbsbäckchen in eigener Jus, Tagesgemüse und Kartoffeln ^{i, j}
- Menü 2: Schweinemedallions mit Champignonrahm, Tagesgemüse und Kartoffeln ^{g, i}
- Menü 3: Lammcurry indisch mit Apfel, Erdnuss, Curry, Tagesgemüse und Reis ^{a1, g, e}
- Menü 4: Hähnchengeschnetzeltes „Asia“ mit Reis, Sesam, Mango, Shiitake-Pilzen, Kokos und Sojabohnen ^{e, f, g, k}
- Menü 5: Rindfleisch-Bolognese mit Spaghetti und italienischem Hartkäse ^{a1, c, g}
- Menü 6: Kartoffeleintopf mit Gemüse
Auf Wunsch gerne mit zwei schlanken Bockwürstchen und 1 Bauernbrötchen ^{1, 2, 3, 7, a1, a2}
- Menü 7: Rinderroulade klassisch gefüllt mit Schmorsoße, Rotkohl und Kartoffeln ^{j, 2, 3, 7, 11}
- Menü 8: Rheinischer Rindersauerbraten mit Soße, Speck-Bohnenbündchen und Kartoffeln ^{g, 2, 3, 7}
- Menü 9: Lachsfilet in Zitronensoße, Tagespasta, Blattspinat und frische Zitrone ^{a1, c, d, g, i, 3}
- Menü 10: Salatteller vegetarisch, wahlweise mit:
 - gebratenen Rindfleischstreifen
 - Mozzarella ^g 
 - verschiedenen Dressings zur Wahl: Balsamico ^{1, 3, 5, l}, Joghurt ^{c, g, i, j} , Gartenkräuter-Buttermilch ^{c, g, i, j} 
 - Ciabattabrötchen ^{a1, a2, c}

 vegetarisch  vegan




TAGESGERICHTE


Montag:

- Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatensoße „Toskana“ ^{a1, c, g} 


Dienstag:

- vegetarische Buddha Bowl „Chicken-Style“, bunte Reis-Getreide-Mischung mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten, leichte Kokos-Chili-Note ^g 

Mittwoch:

- Gnocchi in Erdnusspesto mit Shiitake-Pilzen und Paprika ^{a1, c, e, f, k} 

Donnerstag:

- Linseneintopf vegan mit Sellerie, Karotten, Kartoffeln und Lauch ⁱ 
Auf Wunsch gerne mit zwei schlanken Bockwürstchen,
1 Scheibe Roggenmischbrot ^{2, 3, 7, a1, a2}

Freitag:

- 2 Matjesfilets mit Hausfrauensoße und Kartoffeln, Salatgarnitur ^{d, g, 11}

Samstag:

- Auberginencurry mit Kichererbsen, Reis, orientalisch abgeschmeckt ^f 

Sonntag:

- vegane Lasagne mit mediterranem Gemüse und Spinat, Tomatensoße „Toskana“ ^{a1, f} 








SAISONGERICHTE

Ihre Servicekraft informiert Sie gerne über die aktuell angebotenen Saisongerichte.



DESSERTS IM GLAS

- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße ^g 
- Schokomousse mit Beerenkompott ^f 
- Crème Brulée ^{c, g} 
- Fürst Pückler Vanillecreme mit Schokolade und Erdbeere ^{c, g} 
- Milchreis mit Apfelmus und Zimt-Zucker ^g 





KAFFEEZEIT

täglich wechselndes Kuchenangebot
u.a. frischer Blechkuchen von einer regionalen Bäckerei ^{a1-a4, c, g}

Gerne auch für Ihren Besuch, bei Bestellung am Vortag.



ABENDESSEN

Um den Tag ausklingen zu lassen, steht Ihnen eine ausgewogene und reichhaltige Auswahl zur Verfügung. Wählen Sie ein fertiges Menü oder stellen Sie sich Ihr Abendessen nach Belieben individuell zusammen. Zusätzlich können Sie aus der Rubrik „Extras“ und „Getränke“ wählen.

UNSERE ABENDMENÜS (auch als 1/2 Portion möglich)

1. Italienischer Abendteller:

Tomate-Mozzarella, Blattsalat, Oliven, Antipasti des Tages, Pesto, Balsamicodressing, 1 großes Ciabattabrötchen ^{a1, a2, c, g, h4}

2. Käseteller:

Schnittkäse, Camembert, Blauschimmelkäse, Schmelzkäse, Weintrauben, Tomate, 1 Butter, Feigensenf, 1 Laugenstange ^{a1, a2, a3, g, j}

3. Schlemmerteller:

gekochter Metzgerschinken, Schnittkäse, Räucherlachs, Rauchfisch, kleine Frikadelle, 2 halbe Eier, Nudelsalat, Tomate und Gewürzgurke, Senf, Sahnemeerrettich, 1 Butter, 2 Scheiben Roggenmischbrot ^{a1, a2, c, d, g, j, 2, 3, 7}

4. Rustikaler Eichsfelder Abendteller:

Stracke Mettwurst, Schnittkäse, Hausmacher Schlachtewurst (Leberwurst, Rotwurst, Braunschweiger), Senf, Gewürzgurke und Tomate, 1 Butter, 2 Scheiben Roggenmischbrot ^{a1, a2, g, j, 2, 3, 7, 11}



BACKWAREN

Brot und Brötchen regional

Roggenmischbrot (Graubrot) ^{a1-a2}

Vollkornbrot ^{a1-a4}

Buttertoast, auf Wunsch getoastet ^{a1, g}

Bauernbrötchen (helles Weizenbrötchen) ^{a1, a2}

Mehrkornbrötchen ^{a1-a4, g, k}

Laugenstange ^{a1, a2, a3}

Roggen-Knäckebröt ^{a2}

Zwieback ^{a1, a3, f, g}



FÜR OBEN DRAUF – SÜSSE AUFSTRICHE

Konfitüren im Glas:

Erdbeere, Aprikose, Schwarzkirsche, Himbeere,
Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)

Orangenblüten-Honig (flüssig)

Sonnenblumenhonig (fest)

Nutella, 15g ^{f, g, h2}

FÜR OBEN DRAUF – HERZHAFTER BROTBELAG

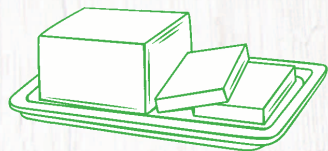
Aus einer regionalen Fleischerei

- gekochter Metzgerschinken ^{2, 3, 7}
- Eichsfelder Mettwurst (Stracke) ^{2, 3, 7}
- Landschinken ^{2, 3, 7}
- Bierschinken ^{2, 3, 7}
- Streichleberwurst (fein) ^{2, 3, 7}
- Bratenaufschnitt ^{2, 3, 7}
- Hähnchenbrust ^{2, 3, 7}



FÜR UNTEN DRUNTER – BASIS

- feine Butter 20g ^g
- Margarine 10g ¹



KÄSEAUSWAHL

Aus einer regionalen Käserei

Käse pur, ein Natur-Bauernkäse ^g

Käse Gute Laune (mit Kräutern) ^g

Weiterer Käse:

Blauschimmelkäse (Kornblume) ^g

Camembert ^g

Schmelzkäse 2 Sorten (Sahne/Kräuter)

Frischkäse ^g

Frischkäse-Kräuter ^g

Naturquark (mager) ^g

VEGANE AUFSTRICHE

Aufstrich Tomate
Aufstrich Kürbis-Orange
Aufstrich Mediterran
Aufstrich Rote Bete-Merrettich



UNSERE EXTRAS

- Rindfleisch-Gulaschsuppe
- Tomatensuppe ⁱ
- kleiner Salatteller mit Dressing nach Wahl
- großer Salatteller mit Dressing nach Wahl
- Nudelsalat ^{a1, c, g, j, 11}
- Kartoffelsalat ^{c, g, j, 11}
- 2 Wiener Würstchen, auf Wunsch warm ^{2, 3, 7}
- Frikadelle, auf Wunsch warm ^{a1, c, i}
- Hähnchenschnitzel, auf Wunsch warm ^{a1}
- Senf, Ketchup ^{j, 11}
- Heringsfilet in Tomatensoße (kleine Dose) ^{d, g}
- Naturjoghurt 3,8 % ^g
- Obst der Saison (Ihre Servicekraft informiert Sie gerne über die aktuell verfügbaren Obstsorten)
- Schlesische Gurkenhappen ^{j, 11}
- Tomate
- Salatgurke



GETRÄNKEAUSWAHL

KALTGETRÄNKE

Säfte aus einer regionalen Kelterei

Apfelsaft 0,2 Liter
Orangensaft 0,2 Liter
Tomatensaft 0,2 Liter
Traubensaft 0,2 Liter
Multivitaminsaft 0,2 Liter

Mineralwasser still, medium, CO₂ 0,25 Liter und 0,75 Liter

Fritz Cola 0,2 Liter
Fritz Cola ohne Zucker 0,2 Liter
Fritz Rhabarberschorle 0,2 Liter
Fritz Apfel-Kirsch Limonade 0,2 Liter
Fritz Orangen Limonade 0,2 Liter
Fritz Zitronen Limonade 0,2 Liter



HEIßGETRÄNKE

Teespezialitäten

- Schwarzer Tee: Assam, Darjeeling, Earl Grey
- Grüner Tee: Green Manjolai
- Früchtetee: Blutorange, Gemischte Beeren
- Rooibostee: Sahne-Caramel, Limone-Ingwer
- Kräutertee: Anis-Kümmel-Fenchel,
- Pfefferminze, Kamille, Gourmetkräuter



KAFFEE- UND KAKAO-SPEZIALITÄTEN

- Filterkaffee ^g
- Cafe Crema ^g
- Milchkaffee ^{g, 9}
- Cappuccino ^{g, 9}
- Latte Macchiato ^{g, 9}
- Espresso ^g
- heiße Schokolade ^g

Alle auch in koffeinfrei



MILCHGETRÄNKE

Buttermilch 0,5 Liter ^g

Milch 0,5 Liter ^g

SCHON GEWUSST?

Verschiedene Kaffeespezialitäten und Getränke erhalten Sie jederzeit in unseren Loungebereichen.

DEKLARATION UNSERER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe



- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h4 Cashewnüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam

Allergene

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 7 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 11 mit Süßungsmittel

Hinweis: Die Deklaration der Getränke finden Sie auf der jeweiligen Flasche.

Legende

 vegetarisch  vegan

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

**Ihre Komfortstation im
Ev. Krankenhaus Göttingen-Weende**

Kontaktieren Sie uns gerne:

Evangelisches Krankenhaus
Göttingen-Weende
Komfortstation

An der Lutter 24
37075 Göttingen

Tel. 0551 5034-3401

komfortstation@ekweende.de
www.ekweende.de/komfortstation

Bildnachweis

S. 1: ©iStock.com/karandaev, S. 4: ©iStock.com/nitrub,
S. 5 oben: ©iStock.com/tashka2000, S. 5 unten: ©iStock.com/juefraphoto,
S. 6 mittig: ©iStock.com/barol16, S. 6 unten: ©iStock.com/brebca,
S. 7 oben: ©iStock.com/HandmadePictures, S. 7 unten: ©iStock.com/ASIFE,
S. 8 mittig: ©iStock.com/CGissemann, S. 8 unten: ©iStock.com/Yulia_Davidovich,
S. 9: ©iStock.com/juefraphoto, S. 10, 11, 12: ©iStock.com/CGissemann,
S. 13: ©iStock.com/karandaev, S. 14 oben: ©iStock.com/tashka2000,
S. 14 unten: ©iStock.com/brebca, S. 15 oben: ©iStock.com/kabVisio,
S. 16: ©iStock.com/tycoon751, S. 17: ©iStock.com/Kristina Maksymova,
S. 18 oben: ©iStock.com/Foxys_forest_manufacture



Medizin für mich!

**Evangelisches Krankenhaus
Göttingen-Weende gGmbH**

An der Lutter 24 | 37075 Göttingen
Tel. 0551 5034-0 | kontakt@ekweende.de
www.ekweende.de