

# SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

Exklusiv für unsere Komfortstation

Weende  
Neu-Mariahilf

Evangelisches Krankenhaus  
Göttingen-Weende gGmbH



Medizin für mich!

## 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 herhaft, 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 <sup>a1, c, f, g, h2</sup>

#### 2. Käse-Frühstück:

Camembert, Frischkäse, 1 Schnittkäse, Weintrauben, 1 Butter, 1 Bauernbrötchen (helles Weizenbrötchen) <sup>a1-a4, g</sup>

#### 3. Veganes Fitness-Frühstück:

1 veganer Gemüseaufstrich, veganes Bircher Müsli und Obstsalat, 1 Schrotbrötchen (Vollkorn) <sup>a1-a4, f, h1, h2</sup>

#### 4. Schlemmer-Frühstück:

Räucherlachs, Schnittkäse, Landschinken, 1 Butter, 1 Konfitüre, Obstsalat, Rührei, 1 Bauernbrötchen (helles Weizenbrötchen), 1 Schrotbrötchen (Vollkorn) <sup>a1-a4, c, d, g, i, 3</sup>

## EIN KNUSPRIGER START – BACKWAREN

### Brot und Brötchen regional

Bauernbrötchen (helles Weizenbrötchen) <sup>a1, a2</sup>

Roggenbrötchen <sup>a1, a2, g</sup>

Schrotbrötchen (Vollkorn) <sup>a1-a4</sup>

Mehrkornbrötchen <sup>a1-a4, g, k</sup>

Laugenstange <sup>a1, a2, a3, g</sup>

Croissant <sup>a1, c, f, g</sup>

Roggenmischbrot (Graubrot) <sup>a1-a2</sup>

Vollkornbrot <sup>a1-a4</sup>

Buttertoast, auf Wunsch getoastet <sup>a1, g</sup>

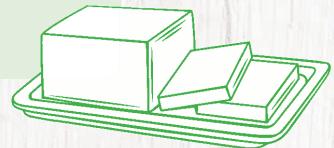
Roggen-Knäckebrot <sup>a2</sup>

Zwieback <sup>a1, a3, f, g</sup>



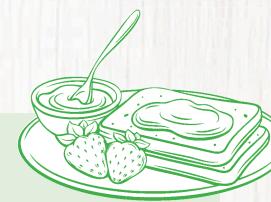
## FÜR UNTEN DRUNTER – BASIS

- feine Butter 20g <sup>g</sup>
- Margarine 10g <sup>1</sup>



**FÜR OBEN DRAUF – SÜSSE AUFSTRICHE**

- Konfitüren im Glas:  
Erdbeere, Aprikose, Schwarzkirsche, Himbeere, Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)
- Orangenblüten-Honig (flüssig)
- Sonnenblumenhonig (fest)
- Nutella, 15g <sup>f, g, h2</sup>

**VEGANE AUFSTRICHE**

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

**FÜR OBEN DRAUF – HERZHAFTER BROTBELAG**

- Aus einer regionalen Fleischerei
- gekochter Metzgerschinken <sup>2, 3, 7</sup>
  - Eichsfelder Mettwurst (Stracke) <sup>2, 3, 7</sup>
  - Landschinken <sup>2, 3, 7</sup>
  - Bierschinken <sup>2, 3, 7</sup>
  - Streicheleberwurst (fein) <sup>2, 3, 7</sup>
  - Bratenaufschliff <sup>2, 3, 7</sup>
  - Hähnchenbrust <sup>2, 3, 7</sup>

**KÄSEAUSWAHL**

- Aus einer regionalen Käseküche

- Käse pur, ein Natur-Bauernkäse <sup>g</sup>
- Käse Gute Laune (mit Kräutern) <sup>g</sup>

**Weiterer Käse:**

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

**UNSERE EXTRAS**

- gekochtes Ei <sup>g</sup>
- Rührei <sup>c,g,i</sup>
- Räucherlachs <sup>d</sup>
- Obstsalat
- Cornflakes mit Milch extra <sup>a3, g</sup>
- Bircher Müsli hausgemacht vegan <sup>a4, f, h1, h2</sup>
- Naturjoghurt 3,8 % <sup>g</sup>
- Fruchtjoghurt (Himbeere oder Mango) <sup>g</sup>
- 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 <sup>a1, a2, c, h4, g</sup>
- geräucherter Lachs mit Salatbouquet und Senf-Dilldip, 1 kleines Ciabatta <sup>a1, a2, c, d, h4, j</sup>
- kleiner gemischter Beilagensalat mit Dressing nach Wahl (siehe Hauptgericht Menü 10)



### SUPPEN

Tomatensuppe rustikal mit Gemüse und Kräutern <sup>i</sup>

saisonale Suppe <sup>a1- a4, b, c, d, g, i, Alkohol</sup>

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



### HAUPTGERICHE

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

vegetarisch vegan



## TAGESGERICHTE

Montag:

- Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatensoße „Toskana“ <sup>a1, c, g</sup>

Dienstag:

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

Mittwoch:

- Gnocchi in Erdnusspesto mit Shiitake-Pilzen und Paprika <sup>a1, c, e, f, k</sup>

Donnerstag:

- Linseneintopf vegan mit Sellerie, Karotten, Kartoffeln und Lauch <sup>i</sup>
- Auf Wunsch gerne mit zwei schlanken Bockwürstchen,  
1 Scheibe Roggenmischbrot <sup>2, 3, 7, a1, a2</sup>

Freitag:

- 2 Matjesfilets mit Hausfrauensoße und Kartoffeln, Salatgarnitur <sup>d, g, 11</sup>

Samstag:

- Auberginencurry mit Kichererbsen, Reis, orientalisch abgeschmeckt <sup>f</sup>

Sonntag:

- vegane Lasagne mit mediterranem Gemüse und Spinat, Tomatensoße „Toskana“ <sup>a1, f</sup>



## SAISONGERICHTE

Ihre Servicekraft informiert Sie gerne über die aktuell angebotenen Saisongerichte.



## DESSERTS IM GLAS

- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>g</sup>
- Schokomousse mit Beerenkompott <sup>f</sup>
- Crème Brûlée <sup>c, g</sup>
- Fürst Pückler Vanillecreme mit Schokolade und Erdbeere <sup>c, g</sup>
- Milchreis mit Apfelmus und Zimt-Zucker <sup>g</sup>



vegetarisch vegan



## 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 Ciabattabrotchen 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 Schlachtwurst (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) <sup>a1-a2</sup>
- Vollkornbrot <sup>a1-a4</sup>
- Buttertoast, auf Wunsch getoastet <sup>a1, g</sup>
- Bauernbrötchen (helles Weizenbrötchen) <sup>a1, a2</sup>
- Mehrkornbrötchen <sup>a1-a4, g, k</sup>
- Laugenstange <sup>a1, a2, a3</sup>
- Roggen-Knäckebrot <sup>a2</sup>
- Zwieback <sup>a1, a3, f, g</sup>



## FÜR OBEN DRAUF – SÜSSE AUFSTRICHE

### Konfitüren im Glas:

- Erdbeere, Aprikose, Schwarzkirsche, Himbeere, Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)
- Orangenblüten-Honig (flüssig)
- Sonnenblumenhonig (fest)
- Nutella, 15g <sup>f, g, h2</sup>



## FÜR OBEN DRAUF – HERZHAFTER BROTBELAG

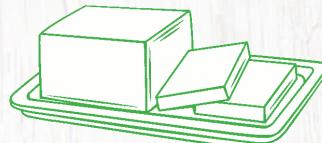
### Aus einer regionalen Fleischerei

- gekochter Metzgerschinken <sup>2, 3, 7</sup>
- Eichsfelder Mettwurst (Stracke) <sup>2, 3, 7</sup>
- Landschinken <sup>2, 3, 7</sup>
- Bierschinken <sup>2, 3, 7</sup>
- Streichleberwurst (fein) <sup>2, 3, 7</sup>
- Bratenaufschliff <sup>2, 3, 7</sup>
- Hähnchenbrust <sup>2, 3, 7</sup>



## FÜR UNten DRUNTER – BASIS

- feine Butter 20g <sup>g</sup>
- Margarine 10g <sup>1</sup>



## KÄSEAUSWAHL

### Aus einer regionalen Käserei

- Käse pur, ein Natur-Bauernkäse <sup>g</sup>
- Käse Gute Laune (mit Kräutern) <sup>g</sup>

### Weiterer Käse:

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

## VEGANE AUFSTRICHE

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



## UNSERE EXTRAS

- Rindfleisch-Gulaschsuppe
- Tomatensuppe
- kleiner Salatteller mit Dressing nach Wahl
- großer Salatteller mit Dressing nach Wahl
- Nudelsalat <sup>a1, c, g, j, 11</sup>
- Kartoffelsalat <sup>c, g, j, 11</sup>
- 2 Wiener Würstchen, auf Wunsch warm <sup>2, 3, 7</sup>
- Frikadelle, auf Wunsch warm <sup>a1, c, i</sup>
- Hähnchenschnitzel, auf Wunsch warm <sup>a1</sup>
- Senf, Ketchup <sup>j, 11</sup>
- Heringsfilet in Tomatensoße (kleine Dose) <sup>d, g</sup>
- Naturjoghurt 3,8 % <sup>g</sup>
- Fruchtjoghurt: Himbeere oder Mango <sup>g</sup>
- Obst der Saison (Ihre Servicekraft informiert Sie gerne über die aktuell verfügbaren Obstsorten)
- Schlesische Gurkenhappen <sup>j, 11</sup>
- 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, CO<sub>2</sub> 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 <sup>g</sup>
- Cafe Crema <sup>g</sup>
- Milchkaffee <sup>g, 9</sup>
- Cappuccino <sup>g, 9</sup>
- Latte Macchiato <sup>g, 9</sup>
- Espresso <sup>g</sup>
- heiße Schokolade <sup>g</sup>

Alle auch in koffeinfrei



## MILCHGETRÄNKE

- Buttermilch 0,5 Liter <sup>g</sup>  
Milch 0,5 Liter <sup>g</sup>

## SCHON GEWUSST?

Verschiedene Kaffeespezialitäten und Getränke erhalten Sie jederzeit in unseren Loungebereichen.

## DEKLARATION UNSERER LEBENSMITTEL

### Zusatzstoffe

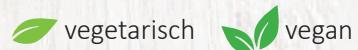
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h4 Cashewnüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam

### 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



# 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](mailto:komfortstation@ekweende.de)

[www.ekweende.de/komfortstation](http://www.ekweende.de/komfortstation)

## Bildnachweis

S. 1: ©iStock.com/karandaev, S. 4: ©iStock.com/nitrib,  
S. 5 oben: ©iStock.com/tashka2000, S. 5 unten: ©iStock.com/jueraphoto,  
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/jueraphoto, 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](mailto:kontakt@ekweende.de)  
[www.ekweende.de](http://www.ekweende.de)