



Speisekarte

UNSERE AUSWAHL FÜR SIE

Herzlich Willkommen!

Um Ihnen den Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich zu gestalten, können Sie Ihr Frühstück und Ihr Abendessen selbst zusammenstellen. Unsere Menüassistenten*innen nehmen Ihre Essenswünsche in der Regel zwischen 9 und 13 Uhr für den Folgetag auf.

Ihr Mittagsmenü können Sie aus unserem abwechslungsreichen Wochenspeiseplan auswählen. Hier bieten wir Ihnen stets drei Optionen an: Die „Grüne Küche“ – unsere klassisch-vegetarische Linie, „Leicht & Lecker“ ist für alle gut verträglich oder wählen Sie aus unseren traditionellen Gerichten das Menü „Bürgerlich“.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien erhalten Sie nach Rücksprache mit Ihrem Arzt eine verordnete Sonderkost, wenn möglich abgeleitet aus den vorhandenen Gerichten. Eine Ernährungsberatung kann Ihr behandelnder Arzt für Sie ebenso verordnen.

Gerne können Sie auch gegen einen Aufpreis von 8 Euro pro Tag aus unserem Wahlleistungsspeiseangebot wählen. Bitte sprechen Sie hierzu die Mitarbeiter*innen der Patientenaufnahme an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Kommen Sie schnell wieder zu Kräften.

Frühstück

FRÜHSTÜCK

- 1 Schrotbrötchen ^{A *}
- 1 Scheibe Kasselerbrot ^{A *}
- Butter (1x10g) ^G
- Aprikosenkonfitüre ¹¹
- 2 Scheiben Gouda Käse ^G

GETRÄNKE

- Kaffee ⁹
- Getreidekaffee ^{A *}
- verschiedene Sorten Tee
- Milch ^{G *}

BROT & BRÖTCHEN

- Schrotbrötchen ^{A, M, 4 *}
- Saatenbrötchen ^{A, M, 4 *}
- Weizenbrötchen ^{A, M, 4 *}
- Weißbrot ^{A *}
- Kasselerbrot ^{A *}
- Mehrkornbrot ^{A *}
- Vollkornbrot ^{A *}
- Dinkelbrot ^{A *}
- Rosinenstuten ^{A *}
- Knäckebrot ^A
- Zwieback ^{A, F *}

STREICHFETTE

- Butter ^G
- Margarine ¹

BEILAGEN & SUPPEN

- Hausgemachter Naturjoghurt ^{G *}
- Quarkspeise ^{G *}
- Buttermilch ^{G *}
- Müsli trocken ^{A, H *}
- Müsli mit Milch ^{A, G, H *}
- Müsli mit Joghurt ^{A, H *}
- Milchsuppe ^{A, G *}

VITAL-FRÜHSTÜCK

- 1 Saatenbrötchen ^{A *}
- 1 Scheibe Vollkornbrot ^{A *}
- Margarine (1x10g)
- 1 Aprikosenkonfitüre ¹¹
- 1 Scheibe Gouda-Käse ^G
- Quark, natur ^{G *}
- 1 Stück Obst der Saison

BELAG SÜSS

- Erdbeer- oder Sauerkirschkonfitüre ¹¹
- Aprikosenkonfitüre ¹¹
- Honig
- Nuss-Nougat-Creme ^{F, G, H}

BELAG HERZHAFT

- Gouda-Käse ^G
- Emmentaler-Käse ^G
- Frischkäse, natur ^G
- Schmelzkäse ^{G, 7}
- Quark, natur ^{G *}
- Mortadella mit Pistazien ^{2, 3, 7}
- Lyoner mit Paprika ^{2, 3, 7}
- Salami
- Gekochter Schinken ^{2, 3, 7}
- Geflügel-Bierschinken ^{2, 3, 7}
- Geflügel-Salami ^{1, 2, 3}
- Kalbsleberwurst fein ^{2, 3}
- Schweinsleberwurst grob
- Pflanzlicher Brotaufstrich ¹¹

OBST & KOMPOTT

- Obst der Saison Kompott ¹¹
- Apfelmus ³

Abendessen

ABENDESSEN

- 2 Scheiben Kasselerbrot ^{A *}
- Butter (1x10g) ^G
- 2 Scheiben Gouda-Käse ^G
- Frischkostsalat ¹¹

GETRÄNKE

- verschiedene Sorten Tee
- Milch ^{G *}

BROT *

- Weißbrot ^{A *}
- Kasselerbrot ^{A *}
- Mehrkornbrot ^{A *}
- Vollkornbrot ^{A *}
- Dinkelbrot ^{A *}
- Knäckebrot ^A
- Zwieback ^{A, F *}

BEILAGEN & SUPPEN

- hausgemachter Naturjoghurt ^{G *}
- Quarkspeise ^{G *}
- Buttermilch ^{G *}
- Müsli trocken ^{A, H *}
- Müsli mit Milch ^{A, G, H *}
- Müsli mit Joghurt ^{A, H *}
- Milchsuppe ^{A, G *}
- Frischkostsalat

OBST & KOMPOTT

- Obst der Saison Kompott ¹¹
- Apfelmus ³

VITAL-ABENDESSEN

- 1 Scheibe Mehrkornbrot ^{A *}
- 1 Scheibe Vollkornbrot ^{A *}
- Margarine (1x10g) ¹
- 2 Scheiben Gouda-Käse ^G
- Frischkostsalat ¹¹

STREICHFETTE

- Butter ^G
- Margarine ¹

BELAG SÜSS

- Erdbeer- oder Sauerkirschkonfitüre ¹¹
- Aprikosenkonfitüre ¹¹
- Honig
- Nuss-Nougat-Creme ^{F, G, H}

BELAG HERZHAFT

- Gouda-Käse ^G
- Edamer-Käse ^G
- Frischkäse natur ^G
- Schmelzkäse ^{G, 7}
- Quark, natur ^{G *}
- Lyoner mit Champignons
- Salami
- Mortadella mit Pistazien ^{2, 3, 7}
- Gekochter Schinken ^{2, 3, 7}
- Geflügel-Mortadella ^{2, 3, 7}
- Geflügel-Salami ^{1, 2, 3}
- Kalbsleberwurst fein ^{2, 3}
- Schweinsleberwurst grob ^{2, 3}
- Pflanzl. Brotaufstrich Tomate ¹¹
- Gewürzgurke ^{J, 2, 11}
- 1 Stück Schlangengurke

vegan ¹¹
vegetarisch ¹¹

**Bioprodukte: Folgende Zutaten, die wir verwenden, stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau: Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle.*



DE-ÖKO-003

Wir sind zertifiziert für Bio-Zutaten.

Rebional ist Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Anspruch und wurde aktuell mit dem Standard „Nachhaltiger Wirtschaften vom Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke“ zertifiziert.



Rebional ist eine 100-prozentige Unternehmenstochter des Gemeinschaftskrankenhauses Herdecke.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

- ^A enthält Gluten
- ^F enthält Soja
- ^G enthält Milch (einschl. Laktose)
- ^H enthält Schalenfrüchte
- ^M enthält Lupinen
- ^J enthält Senf
- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker
- ⁷ mit Phosphat
- ¹¹ mit Süßungsmittel



Für Ihr leibliches Wohl während Ihres Aufenthaltes im Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke ist unser Tochterunternehmen Rebional zuständig. Rebional hat seine Wurzeln in unserer ehemaligen Krankenhausküche. Gemeinsam sind wir davon überzeugt, dass eine gesunde vollwertige Ernährung die Balance von Mensch und Umwelt unterstützt. Essen und Trinken sind im Gemeinschaftskrankenhaus Bestandteil der Therapie.

Gesunde Ernährung soll bei uns abwechslungsreich, ausgewogen und möglichst frisch sein. Dafür werden reichlich pflanzliche Lebensmittel, gute Fette und überwiegend biozertifizierte Produkte aus der Region verarbeitet; auf Fertigprodukte verzichten wir. Erfahren Sie mehr über die Vision, die Identität und die Arbeit von Rebional und besuchen Sie www.rebional.de.



**GEMEINSCHAFTSKRANKENHAUS
HERDECKE**

Gerhard-Kienle-Weg 4
58313 Herdecke
Telefon (02330) 62-0
www.gemeinschaftskrankenhaus.de