

MENÜkarte

FÜR WAHLLLEISTUNGS-PATIENTEN



**SANKT JOSEF
HOSPITAL**
in Xanten

HERZLICH willkommen



Liebe Patientin, lieber Patient,

wir möchten Ihren Aufenthalt in unserem Haus auch kulinarisch so angenehm wie möglich gestalten. Deshalb legen wir bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke besonderen Wert auf hochwertige Produkte, sorgfältige Zubereitung und abwechslungsreiche Menüs.

In dieser Menükarte finden Sie eine vielfältige Auswahl an Speisen und Getränken, aus der Sie Ihr individuelles Wunschmenü zusammenstellen können. Am Nachmittag verwöhnen wir Sie zudem mit Heißgetränken Ihrer Wahl sowie täglich wechselnden Kuchen- und Gebäckspezialitäten.

Sollten aufgrund besonderer Krankheitsbilder oder ärztlicher Vorgaben spezielle Ernährungsformen erforderlich sein, stehen Ihnen unsere Ernährungs- und Diabetesberater:innen selbstverständlich gerne beratend zur Seite. Falls medizinische Anforderungen Ihrer Menüauswahl entgegenstehen, passen unsere Fachkräfte diese entsprechend an.

Auf Ihrem Zimmer befindet sich eine bestückte Minibar, die wir täglich auffüllen. Darüber hinaus erhalten Sie frisches Obst der Saison sowie auf Wunsch eine Tageszeitung aus unserem umfangreichen Presseangebot.

Bei Fragen, Wünschen oder Anregungen stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter:innen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir hoffen, mit unserem Angebot Ihren Geschmack zu treffen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt sowie eine gute und schnelle Genesung.

Ihr Serviceteam

Brot und Brötchen

Brötchenauswahl

Weizen-, Mehrkorn-, Kürbiskern-, Roggen- oder Laugenbrötchen

Brotauswahl

Weißbrot, Graubrot, Mehrkornbrot, Schwarzbrot oder Rosinenbrot

Backwarenauswahl

Croissant, Knäckebrot oder Zwieback



Brotbeläge

Streichfette

Markenbutter und Markenmargarine

Aufstriche

Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch- oder Marillenkonfitüre, Nutella, Honig, Quark

Wurstauswahl

Delikatess-Kochschinken, Spargelkochschinken, Schwarzwälder Schinken, Salami "Mailänder Art", Schweinebraten, Kalbsleberwurst, vegane Schinkenspicker, vegane Salami

Käseauswahl

Bio-Gouda, Butterkäse, Brie, Frischkäse Natur, Frischkäse Kräuter, Schmelzkäse, Blauschimmelkäse

Extras

Eierspeisen

Rührei, hartgekochtes Ei

Cerealien

Bio-Schokomüsli, Cornflakes, Bio-Früchtemüsli

Molkereiprodukte

Sahnefruchtjoghurt, Buttermilch, Schokopudding, Fruchtjoghurt

Obst

Apfel, Birne, Banane, Orange, Kiwi oder Obstsalat



FRÜHSTÜCK

Frühstücksarrangements

Blitzstarter-Frühstück

Honig, Frischkäse, Schwarzwälder Schinken und Früchtemüsli, dazu Butter oder Margarine sowie Brot oder Brötchen nach Wahl

Käsefrühstück

Bio-Gouda, Butterkäse, Frischkäse, Brie und Kirschtomaten, dazu Butter oder Margarine sowie Brot oder Brötchen nach Wahl

Süßes Frühstück

Nutella, Honig, Konfitüre und Fruchtojoghurt, dazu Butter oder Margarine sowie Brot oder Brötchen nach Wahl

Guten-Morgen-Frühstück

Salami, gekochter Schinken, Bio-Gouda und ein hartgekochtes Ei, dazu Butter oder Margarine sowie Brot oder Brötchen nach Wahl



MITTAGESSEN

Vorspeisen, Salate und Suppen

- Tomatencremesuppe
- Rinderbouillon mit Markklößchen
- Bauernsalat mit Hirtenkäse
- Kleiner gemischter Salat
- Tomate-Mozzarella



Hauptgericht Auswahl 1

Unsere beiden Wochenkarten (siehe auch S. 10–11) wechseln sich wöchentlich ab.

Menüs Montag

Schweinemedallions in Rahmsauce

- Zarte Schweinemedallions an einer cremigen Rahmsauce, dazu Erbsen, Möhren und feines Püree.

Gefüllte Paprika

- Gefüllte Paprika mit einer herzhaften Füllung aus Gemüse und Reis, dazu Kartoffelstampf.

Menüs Dienstag

Gebackenes Dorschfilet mit Senfsauce

- Zartes, gebackenes Dorschfilet mit einer würzigen Senfsauce, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln.

Grießbrei mit Kirschen

- Samtiger Grießbrei mit fruchtigen Kirschen.

Menüs Mittwoch

Hähnchenbrust französische Art

- Saftige Hähnchenbrust nach "französischer Art", dazu feine Karotten und lockerer Reis.

Omelette mit Spinat-Mozzarella-Füllung

- Feines Omelette mit einer herzhaften Füllung aus Spinat und mildem Mozzarella, dazu Kartoffelpüree.

Menüs Donnerstag

Lammeintopf

- Deftiger Lammeintopf mit zart gebratenem Lammfleisch und frischem Brot.

Kaiserschmarrn

- Lockerer Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott.



Hauptgericht Auswahl 1

Menüs Freitag

Lachsfilet in heller Sauce

- Zartes Lachsfilet an einer hellen Sauce, dazu feine Bandnudeln und ein knackiger Salat.

Gemüsestrudel

- Feiner Strudel mit einer herzhaften Gemüsefüllung an Schnittlauch-Sauce.

Menüs Samstag

Hähnchenbrust in Currysauce

- Hähnchenbrust an cremig-aromatischer Currysauce, dazu goldbraune Gnocchi und ein knackiger Beilagensalat.

Reibekuchen

- Knusprige Reibekuchen mit fruchtigem Apfelkompott.

Menüs Sonntag

Rheinischer Sauerbraten

- Zarter rheinischer Sauerbraten mit feinen Spätzle, herzhaftem Rotkohl und fruchtigem Apfelkompott.

Zucchini-Waldpilzragout mit Reis

- Aromatisches Waldpilzragout, serviert mit Reis.



Hauptgericht Auswahl 2

Unsere beiden Wochenkarten (siehe auch S. 8-9) wechseln sich wöchentlich ab.

Menüs Montag

Currywurst mit Kartoffel-Wedges

- Herzhafte Currywurst mit knusprigen Kartoffel-Wedges und knackigem Krautsalat.

Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln

- Herzhafte Gemüsefrikadelle mit heller Sauce und einer Gemüseauswahl, dazu feine Salzkartoffeln.

Menüs Dienstag

Fischragout mit Gemüsestreifen

- Feines Ragout mit frischem Fisch, Gemüsestreifen, Salzkartoffeln und grünem Salat.

Bami Goreng

- Aromatische, gebratene Nudeln nach asiatischer Art mit Gemüse.

Menüs Mittwoch

Gulasch vom Landschwein

- Herzhaftes Gulasch vom Landschwein mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln.

Milchreis mit Zimt und Zucker

- Cremiger Milchreis mit duftender Zimt und Zucker-Mischung und Apfelkompott.

Menüs Donnerstag

Schweinebraten mit Jus

- Saftiger Schweinebraten an samtig-kräftiger Jus, serviert mit Blumenkohl und feinen Salzkartoffeln.

Auberginencurry

- Würzig-aromatisches Auberginen-Curry mit herzhaften Kichererbsen, dazu Safranreis und Salat.



Hauptgericht Auswahl 2

Menüs Freitag

Backfischhappen mit Remoulade

- Krosse Backfischhappen mit würziger Remoulade, gebräunte Schmörrkes und Salat.

Cannelloni mit Ricottafüllung

- Feine Cannelloni mit einer cremigen Füllung aus mildem Ricotta an Basilikum-Tomatensauce, mit Käse überbacken.

Menüs Samstag

Hähnchen-Cordon-Bleu

- Knuspriges Hähnchen-Cordon-Bleu mit butterweichen, goldbraunen Krokettten und knackigem Salat.

Thai-Curry

- Aromatisches Thai-Curry mit locker-duftender Reisbeilage und grünem Salat.

Menüs Sonntag

Rinderroulade

- Zarte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit herzhaftem Rotkohl und feinen Kartoffelklößen.

Apfelpfannkuchen

- Saftiger Apfelpfannkuchen mit süßen Rosinen und süßer Vanillesauce.

Dessert

- Obstsalat
- Gelbe Grütze mit Vanillesauce
- Mascarponecreme
- Mousse au Chocolat
- Sahnequark mit Heidelbeeren



Brot

Brotauswahl

Weißbrot, Graubrot, Mehrkornbrot, Schwarzbrot, Finnenbrot oder Rosinenbrot

Backwarenauswahl

Stuten, Knäckebrötchen oder Zwieback

Brotbeläge

Streichfette

Markenbutter und Markenmargarine

Aufstriche

Marille-, Himbeer-, Erdbeer- oder Kirschkonfitüre, Nutella, Honig, Quark

Wurstauswahl

Delikatess-Kochschinken, Spargelkochschinken, Schwarzwälder Schinken, Salami "Mailänder Art", Schweinebraten, Kalbsleberwurst, vegane Schinkenspitzer, vegane Salami

Käseauswahl

Bio-Gouda, Butterkäse, Brie, Frischkäse Natur, Frischkäse Kräuter, Schmelzkäse, Blauschimmelkäse



Ergänzungen

Molkereiprodukte

Sahnefruchtjoghurt, Buttermilch, Schokopudding, Fruchtjoghurt

Obst

Apfel, Birne, Banane, Orange, Kiwi oder Obstsalat

Extras und Abendbeilagen

- Kleiner Rohkostteller
- Tomate-Mozzarella
- Hering in Senfsauce
- Hering in Tomatensauce
- Thunfischsalat



Tellergerichte

Großer Salatteller

mit Hähnchenbruststreifen oder Käse,
mit Dressing (2 Sorten zur Wahl)

Orientalischer Bulgursalat

Bulgursalat mit Falafel

Schnitzel

Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat

Wiener Wurst mit Kartoffelsalat



Kaffee & Kuchen

Kaffeespezialitäten

Täglich wechselnde **Kuchenauswahl**



Snacks

Toblerone, Duplo, Kinderriegel,
Kinder Country, Mars,
Snickers, Twix, Nimm 2,
Ritter Sport minis,
Prinzenrolle,
Haribo Goldbären,
Haribo Colorado,
Salzstangen,
Studentenfutter,
Apfelmus (Portionsware)



GETRÄNKE

Kaffee

Kaffeespezialitäten:

Ristretto, Espresso, Americano, Café Crème,
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee

Tee

Fencheltee, Kamillentee, Pfefferminztee,
schwarzer Tee, Früchtetee

Säfte

Apfel-, Orangen-, Multivitaminsaft
Softgetränke
Sinalco-Produkte



& ZUSATZSTOFFE ALLERGENE

Backwaren

Brötchen hell	18, 18b, 18c
Croissant	18, 18a, 20, 24
Mehrkornbrötchen	18, 18a, 18b, 18c, 18d, 28
Roggenbrötchen	18, 18a, 18b
Kürbiskernbrötchen	18, 18a, 18b, 18c, 18d
Laugenbrötchen	18, 18a, 18c
Graubrot	18, 18a, 18b, 18c
Weißbrot	18, 18a, 24
Rosinenbrot	18, 18a, 24, 4
Stuten	18, 18a, 18b
Mehrkornbrot	18, 18a, 18b, 18d, 23
Schwarzbrot	18, 18b, 18c
Finnenbrot	18, 18a, 18b, 18c, 18d, 28
Knäckebrot Wasa	18, 18a, 18b, 24, 28
Zwieback Brandt	18, 18a, 20, 23, 24, 4

Streichfett

Butter	24
Margarine	4

Aufstrich

Nutella	23, 24, 25, 25a
Quark	24

Wurstauswahl

Delikatesse Kochschinken	1, 2, 12
Spargel-Kochschinken	1, 2, 12
Schwarzwälder Schinken	1
Salami "Mailänder Art"	1, 2
Schweinebraten	12
Kalbsleberwurst	1, 2, 3
Veganer Schinkenspicker	4
Vegane Salami	4, 18, 18a
Fleischwurst	1, 2, 12

Käseauswahl

Bio-Gouda	24
Butterkäse	24
Französischer Brie	24
Blauschimmelkäse	24
Frischkäse natur	24
Frischkäse Kräuter	24, 26
Schmelzkäse	24, 1

Ei-Speisen

Rührei	20, 24
Frühstücksei	20

Cerealien

Bio-Schoko-Müsli + Milch	18, 18a, 18d, 24, 25, 25a, 25h
Cornflakes + Milch	18c, 24
Bio-Früchte-Müsli + Milch	18, 18a, 18d, 24, 25, 25a, 25h

& ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

Obst und Molkerei-Produkte	
Obstsalat	2
Sahnefruchtjoghurt	24
Fruchtjoghurt	24
Buttermilch	24, 1, 4
Schokopudding	18, 18a, 24
Suppe und Vorspeisensalat	
Tomatencremesuppe	24, 27
Rinderbouillon mit Markklößchen	18, 18a, 20
Bauernsalat	24, 1, 11
Tomate- Mozzarella	24, 29, 2, 10
Kleiner gemischter Salat	29, 2, 4
Mittagsmenü	
Lachsfilet, helle Sauce, Bandnudeln, Salat	18, 18a, 21, 24, 29, 2, 4, 10
Dorsch, Senfsauce, Brokkoli, Kartoffeln	18, 18a, 21, 24, 27, 4
Backfischhappen mit Remouladensauce, Schmöres und Salat der Saison	18, 18a, 20, 21, 29, 2, 4, 10
Gedünstetes Fischragout, Salzkartoffeln und Eisbergsalat	18, 18a, 21, 24, 26, 29, 2, 4, 10
Schweinefilet, Rahmsauce, Erbsen und Möhren, Püree	24, 29, 1, 2, 4, 10
Schweinebraten mit Rahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln	24, 4
Sauerbraten, Rotkohl, Spätzle	29, 2, 4, 10
Geschmorte Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	24, 27, 29, 1, 2, 4, 10
Gulasch vom Landschwein mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	4
Currywurst, Wedges, Krautsalat	18, 18c, 26, 27, 29, 4, 10, 12
Hähnchenbrustfilet "Französische Art", Möhrengemüse und Reis	18, 18a, 24, 27, 4
Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, Gnocchi und Salat	18, 18a, 20, 24, 26, 27, 1, 2, 4
„Hähnchenschnitzel-Cordon-Bleu" mit Kroketten und Salat	18, 18a, 24, 26, 27, 1, 12
Reibekuchen mit Apfelkompott	2
Gemüsefrikadelle helle Sauce, Salzkartoffeln, Gemüse	18, 18a, 20, 24, 4
Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelkompott	24, 2
Omelette mit Spinat und Mozzarella gefüllt +Püree	20, 24, 29, 2, 10
Apfelpfannkuchen mit Rosinen und Vanillesauce	18, 18a, 20, 24
Lammintopf mit Brot	18, 18a, 18b, 18c, 24, 26, 2
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	18, 18a, 20, 24, 2
Cannelloni mit Basilikum-Tomatensauce und Käse überbacken	18, 18a, 20, 24, 2
Thai-Curry mit Reis	23, 24, 26, 27
Bami Goreng	18, 18a, 23
Zucchini-Waldpilzragout mit Reis	18, 18a, 23, 26
Paprika gefüllt mit Reis dazu Kartoffelstampf	18, 18a, 24, 26, 27, 29, 2, 10
Auberginencurry mit Safranreis und Salat	24, 26, 27
Grießbrei mit Kirschen	18, 18a, 24
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce	18, 18a, 18d, 20, 24, 26

& ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

Dessert	
Obstsalat	2
Gelbe Grütze mit Vanillesauce	24, 4
Mascarponecreme	24
Mousse au Chocolat	24
Sahnequark mit Heidelbeeren	24
Kuchen	
Apfelkuchen	18, 18a, 20, 24
Donauwelle	18, 18a, 20, 24
Karottenkuchen	18, 18a, 20, 23, 24, 25, 25a
Mandarinenkuchen	18, 18a, 20, 23, 24
Schokoladenkuchen	18, 18a, 20, 24
Zitronenkuchen	18, 18a, 20, 24
Abendbeilagen	
Kleiner Rohkostsalat	1, 2, 6
Tomate-Mozzarella	24, 29, 2, 10
Hering in Senfsauce	21, 27
Hering in Tomatensauce	21, 27
Thunfischsalat	20, 21, 1
Abendteller	
Salatteller mit Käse	
(Dressing Essig-Öl, Joghurt)	20, 24, 29, 2, 4, 10
Salatteller mit Geflügel	
(Dressing Essig-Öl, Joghurt)	20, 24, 29, 2, 4, 10
Orientalischer Bulgursalat mit Falaful	18, 18a, 18c, 24, 28
Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat	18, 18a, 20, 27, 1, 4, 6
Wiener Wurst mit Kartoffelsalat	18, 18a, 20, 27, 1, 2, 4, 6, 12

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene:
1. mit Konservierungsstoff, 2. mit Antioxidationsmittel, 3. mit Geschmacksverstärker, 4. mit Farbstoff, 5. mit Süßungsmitteln, 6. mit Zuckerart und Süßungsmittel, 7. enthält eine Phenylalaninquelle, 8. auf der Grundlage (z. B. von Sorbit) bei Tafel-süßen, 9. gewachst, 10. geschwefelt, 11. geschwärzt, 12. mit Phosphat, 13. mit Nitrat, 14. mit Niträtpökelsalz, 15. mit Nitrat und Niträtpökelsalz, 16. Zuckeraustauschstoff (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken), 17. mit Koffein, 18. Gluten/-erzeugnisse, 18a. Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 18b. Roggen, 18c. Gerste, 18d. Hafer, 19. Krebstiere/-erzeugnisse, 20. Eier/-erzeugnisse, 21. Fisch/-erzeug-nisse, 22. Erdnüsse/-erzeugnisse, 23. Soja/-erzeugnisse, 24. Milch/-erzeugnisse, 25. Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 25a. Haselnüsse, 25b. Walnüsse, 25c. Cashew-nüsse, 25d. Pekannüsse, 25e. Paranüsse, 25f. Macademia-Queenslandnüsse, 25g. Pistazien, 25h. Mandeln, 26. Sellerie/-erzeugnisse, 27. Senf/-erzeugnisse, 28. Sesamsamen/-erzeugnisse, 29. Schwefeldioxid und Sulfite, 30. Lupine/-erzeugnisse, 31. Weichtiere/-erzeugnisse, 40. frei von deklarationspflichtigen Stoffen, 41. unter Schutzatmosphäre verpackt, 42. koffeinhaltig, 43. kann die Aktivität und Aufmerksamkeitskraft bei Kindern beeinträchtigen, 44. taurinhaltig, 45. chininhaltig, 46. jodhaltig.

**WIR WÜNSCHEN
IHNEN GUTE
UND SCHNELLE
GENESUNG.**

Ihr Service-Team



**SANKT JOSEF
HOSPITAL**
in Xanten